



PROGETTO DI ISTITUTO art. 18 della legge provinciale 7 agosto 2006 n. 5; artt. 18 e 19 statuto dell'istituzione

Deliberato dal CD il 13 maggio 2021

PROGETTO DI ISTITUTO

(art. 18 della legge provinciale 7 agosto 2006 n. 5; artt.18 e 19 dello statuto dell'istituzione)

[INDICE](#) – premere CTRL + clic per passare all'articolo; premere indice per tornare all'indice

Sommario

Premessa	2
Contesto	2
Consapevolezze e criteri ispiratori di fondo	2
Profili Formativi in Uscita	3
Educazione civica	9
Nuclei tematici e verticalità dell'insegnamento dell'educazione civica	10
Periodi valutativi	10
Insegnamento di discipline in modalità CLIL	10
Certificazioni linguistiche: livello A2 (KET e FIT 2), livello B1 (PET)	11
I quadri orari	11
Programmazione disciplinare e interdisciplinare	11
Priorità non disciplinari	12
Criteri generali per la valutazione degli apprendimenti	13
Componenti accessorie del servizio scolastico	13
Accoglienza	14
Orientamento	14
Recupero delle carenze formative	14
Certificazione delle competenze al termine dell'obbligo di istruzione	15
Educazione alla salute, consulenza psicologica e peer education	16
Associazioni Cooperative Scolastiche	16
Stage e tirocini curriculari	16
Sicurezza	17
Progetti trasversali su tematiche generali	18
L'Istituto Alberghiero di Rovereto, nell'ottica di essenzializzare la propria offerta formativa, aggiorna ogni anno i progetti interdisciplinari in base alle risorse disponibili e li pubblica, a disposizione dell'utenza, sul sito Internet della scuola. In particolare definisce annualmente i progetti trasversali su tematiche generali, che impegnano quindi studenti di classi diverse e possono comportare attività extrascolastiche ovvero l'acquisto di servizi da parte di esperti esterni.	18
Attività extrascolastiche	18
Progetti	18
Certificazioni linguistiche - KET PET	19
Integrazione degli studenti stranieri	20
L'inclusione degli studenti con BES	20
Accesso e fruizione del servizio scolastico - dematerializzazione	20
Verifica e valutazione	21

Premessa

Il progetto d'Istituto costituisce il più importante documento di riferimento per studenti e genitori che scelgono l'Istituto Alberghiero di Rovereto. Esso esplicita l'identità culturale e progettuale dell'Istituzione, che sottoscrive un impegno nei confronti della comunità scolastica e del territorio. Con questo progetto, infatti, l'Istituto Alberghiero di Rovereto intende offrire risposte alle domande sui bisogni formativi degli studenti, operando scelte incentrate sulla persona che apprende, sul processo di insegnamento/apprendimento e sul curriculum, inteso come "strada da percorrere" in vista di un determinato profilo in uscita. Attraverso questo documento l'Istituto Alberghiero di Rovereto esprime la propria autonomia didattica e organizzativa, illustra le proposte che ne arricchiscono il percorso di studio e le priorità, non necessariamente legate al solo aspetto didattico.

Il documento valorizza la capacità progettuale del corpo docente e promuove forme di collaborazione con altri soggetti pubblici e privati del territorio.

All'elaborazione del progetto di Istituto partecipano, secondo ruoli e competenze diversi, tutte le componenti della comunità scolastica, in un'ottica di condivisione e collaborazione indispensabile per attivare innovazione in un servizio pubblico essenziale e strategico per la comunità.

Il progetto d'Istituto è un documento di durata pluriennale: è aggiornato ogni anno relativamente alle proposte che integrano l'offerta formativa, mentre è sottoposto a una più completa revisione ogni tre anni. Ciò allo scopo di garantire una costante riflessione sui processi e sui cambiamenti che caratterizzano la società e la realtà scolastica.

La lettura del progetto va accompagnata alla conoscenza di altri importanti documenti dell'Istituto, disponibili per tutti gli studenti e le loro famiglie: lo Statuto dell'istituzione, il Regolamento interno, il Regolamento sui diritti e doveri degli studenti, il Regolamento sulla valutazione degli apprendimenti, il Patto di corresponsabilità e la Carta dei servizi.

[indice](#)

Contesto

L'Istituto di Formazione Professionale Provinciale Alberghiero di Rovereto è ospitato in un edificio risalente al 1904 sorto come Pellagrosario.

L'asilo dei pellagrosi, fu inaugurato nel 1905 grazie all'opera del medico roveretano Guido De Probizer (1849 -1929). Uomo di studio, di cuore e di azione, Guido De Probizer volle che l'Istituto sorgesse in una delle più belle posizioni di Rovereto: un visibile faro di civiltà, dal quale il tenace medico tesseva una capillare azione riparatrice contro gli effetti della pellagra e dove oggi l'Istituto viene restituito in splendida e rinnovata veste alla città come luogo dell'accoglienza e dell'ospitalità, di ricerca del piacere che risponde alla nuova concezione del cibo non solo come veicolo dell'alimentazione ma come espressione culturale e di educazione alimentare.

L'Istituto Alberghiero di Rovereto è dislocato in via dei Colli, 17 e dispone di una succursale sita in via Zeni presso il BIC di Rovereto.

[indice](#)

Consapevolezze e criteri ispiratori di fondo

La formazione professionale provinciale ha il compito di garantire ad ogni individuo, senza discriminazione alcuna, la possibilità di seguire un percorso formativo, creando le condizioni che gli consentano di raggiungere i gradi più alti degli studi e di partecipare alla vita economica, politica e sociale del Paese.

In qualità di istituzione scolastica provinciale, l'Istituto Alberghiero ha l'obiettivo di formare professionisti istruiti, in grado di costruire e valorizzare le relazioni interpersonali attraverso un'efficace comunicazione, grazie al libero confronto delle diverse espressioni di pensiero, di

coscienza, di religione. Come le altre realtà del sistema d'istruzione e formazione del Trentino, l'Istituto Alberghiero di Rovereto intende agevolare gli studenti nell'acquisizione dei fondamentali strumenti critici necessari all'interpretazione della realtà, alla consapevole formazione ed espressione di opinioni, nonché alla realizzazione dei propri progetti professionali ed esistenziali.

L'Istituto Alberghiero di Rovereto riconosce che il rapporto tra Insegnamento e Apprendimento non è di tipo causa-effetto, ma di tipo probabilistico, poiché gran parte delle variabili che influenzano l'apprendimento non sono governabili dalla scuola. Ciò impegna tutti i protagonisti dell'educazione ad assumere un atteggiamento prudente nella progettazione dell'offerta formativa e rispettoso dei ritmi individuali di crescita degli studenti.

L'Istituto Alberghiero assume la persona come valore fondamentale per l'espletamento della propria attività formativa e ne favorisce lo sviluppo, provvede a definire ed attuare l'offerta formativa garantendo e valorizzando la libertà di insegnamento, la professionalità dei docenti, il pluralismo culturale nonché il dialogo con le comunità locali. La scuola pone al centro i ragazzi, fissa la massima attenzione sull'inclusione e sullo sviluppo delle competenze personali; mira a formare persone che intendano il lavoro come espressione di sé, persone che siano orientate al lavoro ben fatto, alla precisione. Una scuola professionale non ha solo il compito di trasmettere stili di pensiero e modelli comportamentali, ha anche il dovere di rispondere alle domande di qualificazione professionale provenienti dal sistema economico e dal mercato del lavoro e per questo la formazione professionale avviene in assetto lavorativo.

L'Istituto Alberghiero di Rovereto sviluppa e promuove iniziative per favorire il successo scolastico. L'obiettivo centrale delle prassi educative e didattiche è incoraggiare e sviluppare la motivazione ad apprendere. Un elemento importante per la crescita della motivazione è lo sviluppo della percezione di competenza e di efficacia. Occorre avere ben presente le "diversità": ognuno porta con sé un bagaglio esperienziale e culturale differente; ognuno ha capacità, attitudini, stili e tempi di apprendimento diversi, eppure tutti possiedono un certo grado di curiosità, interesse, desiderio di migliorare, motivi per imparare. L'Istituto Alberghiero di Rovereto intende far emergere la voglia di imparare, di scoprire, di crescere e di migliorare, per vincere la dura battaglia contro insuccessi, abbandoni, fuoriuscite precoci dal circuito scolastico.

Nel rispetto di quanto previsto dalla normativa sull'ordinamento scolastico e formativo e, in particolare, dalla legge provinciale 7 agosto 2006 n. 5, l'istituzione si ispira ai seguenti principi:

- diritto/dovere all'istruzione e formazione;
- uguaglianza;
- solidarietà;
- realizzazione delle pari opportunità;
- dialogo tra le componenti della comunità scolastica;
- trasparenza attraverso un'informazione e comunicazione il più possibile puntuali e complete sul servizio offerto.

[indice](#)

Profili Formativi in Uscita

In termini generali, il Repertorio Provinciale delle figure professionali di riferimento dei percorsi di qualifica professionale e di diploma professionale aggiornato all'anno 2020, puntano ad attenuare la separazione tra studio, lavoro e ricerca: si vuole creare maggiore connessione tra questi momenti, nell'ottica di una maggiore interconnessione delle competenze professionali. In questa prospettiva, i differenti percorsi formativi rappresentano modalità specifiche di declinare lo stesso modello formativo, che di ciascuna disciplina privilegia i nuclei essenziali, i fondamenti e le procedure. In tal senso, la formazione professionale assolve anche una funzione di cittadinanza. Pur privilegiando lo sviluppo di competenze professionali spendibili sul mercato del lavoro, la scuola intende stimolare anche l'esercizio della riflessione critica e la formazione di convinzioni

personali, libere e responsabili.

Entro queste coordinate, il primo biennio valorizza l'innalzamento dell'obbligo di istruzione a sedici anni attraverso un curriculum caratterizzato dalla presenza di discipline comuni a tutti i percorsi formativi, creando le condizioni affinché alla logica dell'insuccesso si sostituisca quella di un più efficace ri-orientamento.

L'insieme delle conoscenze, abilità e competenze che l'insegnamento si prefigge di far acquisire agli studenti in uscita da un indirizzo di studi costituisce il profilo formativo in uscita (PFU), che orienta sia l'offerta, sia la domanda di istruzione e dirige l'insegnamento verso obiettivi precisi, selezionati e concordati collegialmente, misurabili, valutabili e dunque almeno in parte certificabili.

L'Istituto Alberghiero considera il PFU dei propri percorsi un impegno verso l'utenza e ne garantisce una revisione periodica, in ragione dei mutamenti sociali, culturali ed economici, che modificano lo scenario in cui la scuola opera.

L'istituzione scolastica si impegna quindi a:

- considerare la validità formativa dei propri corsi di studio alla luce delle riforme e dei mutamenti che investono la società civile e il mondo del lavoro in un contesto europeo e mondiale;
- mantenere pertanto un forte orientamento all'innovazione e alla ricerca;
- riflettere sulla specificità della scuola professionale rispetto ad altre agenzie formative e ad altre istituzioni presenti nel medesimo ambito territoriale.

Nell'ambito dei progetti di inclusione la pubblicazione delle Linee guida di attuazione del Regolamento per favorire l'integrazione e l'inclusione degli studenti, la Provincia di Trento ha ribadito che il Progetto d'Istituto (e la Carta dei servizi) tengano nella dovuta considerazione la necessità di adottare – a beneficio degli alunni con BES – le opportune prassi di integrazione e di inclusione per le quali l'intero contesto scolastico è chiamato a riprogettare la propria offerta formativa. È peraltro fin dal 2006 che la scuola trentina ha introdotto il concetto di alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES) per favorire l'integrazione e l'inclusione scolastica, non più solo per i disabili ma anche per quelli con disturbi di apprendimento e in situazione di svantaggio. L'Istituto ha quindi recepito le indicazioni del Regolamento provinciale che individuano gli interventi a favore degli studenti con disabilità certificata ai sensi della Lg.104/92 (BES Fascia A con percorso Differenziato per competenze, BES Fascia A con percorso Semplificato a qualifica, quelli per gli allievi con D.S.A, disturbi specifici dell'apprendimento, individuati come (BES Fascia B e in situazione di svantaggio Fascia C).

Al momento dell'approvazione di questo progetto, l'Istituto offre i seguenti corsi di studio per un massimo di 18 classi, in relazione agli spazi disponibili e alle contingenze sanitarie:

- Qualifica triennale di Operatore dell'Accoglienza e dell'Ospitalità
- Qualifica triennale di Operatore di Gastronomia e Arte Bianca
- **Qualifica triennale di Operatore della Panificazione e Pasticceria a partire dall'a.f. 2021_2022**

Al termine di questi tre percorsi triennali lo studente consegue la "qualifica professionale".

Dopo la qualifica professionale e previo superamento di un colloquio motivazionale/prova selettiva lo studente ha la possibilità di iscriversi al percorso per il conseguimento del:

- Diploma di quarto anno: Tecnico di Gastronomia e Arte Bianca indirizzo Gastronomia e Arte Bianca
- Diploma di quarto anno: Tecnico di Gastronomia e Arte Bianca indirizzo Panificazione e Pasticceria

- Diploma di quarto anno: Tecnico dell'Accoglienza e dell'Ospitalità

Al termine di questi tre percorsi lo studente consegue il “diploma professionale di quarto anno”.

Dall'anno formativo 2021_2022, possibilità di iscriversi presso l'Istituto Alberghiero al corso CAPES, Corso Annuale per l'Esame di Stato di Istruzione Professionale.

La scuola offre un percorso formativo anche agli adulti che intendono ottenere la qualifica professionale dell'Operatore di Gastronomia e Arte Bianca, dell'Operatore della panificazione e della pasticceria e dell'Operatore di Accoglienza e Ospitalità.

FIGURE PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO DEI PERCORSI DI QUALIFICA PROFESSIONALE

OPERATORE DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA

L'operatore di gastronomia e arte bianca interviene, a livello esecutivo, nel processo di gastronomia e arte bianca con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla ideazione di menù gastronomici e prodotti di arte bianca, alla realizzazione di preparazioni gastronomiche e di arte bianca, con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati nonché nella ideazione e realizzazione di preparazioni gastronomiche e di arte bianca.

OPERATORE DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA

ASSE/AREA	ORE 1°ANNO	ASSE/AREA	ORE 2°ANNO	AREA	ORE 3°ANNO
ASSE DEI LINGUAGGI	272	ASSE DEI LINGUAGGI	272	AREA LINGUISTICA	240
Lingua italiana	102	Lingua italiana	102	Comunicazione	60
LC1	102	LC1	102	LC1	90
LC2	68	LC2	68	LC2	90
ASSE MATEMATICO	102	ASSE MATEMATICO	102	AREA MATEMATICA, SCIENTIFICA E TECNOLOGICA	120
Matematica	102	Matematica	102	Calcolo professionale e informatica applicata	60
ASSE SCIENTIFICO E TECNOLOGICO	136	ASSE SCIENTIFICO E TECNOLOGICO	136	Scienza dell'alimentazione, merceologia alimentare ed igiene	60
Scienze	34	Scienze	34		
Scienze degli alimenti ed igiene	68	Scienze degli alimenti ed igiene	68		
Informatica	34	Informatica	34		
ASSE STORICO-SOCIALE	102	ASSE STORICO-SOCIALE	136	AREA STORICO SOCIO ECONOMICA	60
Studi storico-economici e sociali	102	Studi storico-economici e sociali	102		
		Studi economici, sociali e territoriali del turismo	34	Studi economici, sociali e territoriali del turismo	60
AREA TECNICO-PROFESSIONALE	357	AREA TECNICO-PROFESSIONALE	323	AREA TECNICO-PROFESSIONALE	479
Tecniche, tecnologie e organizzazione dei processi lavorativi	34	Tecniche, tecnologie e organizzazione dei processi di gastronomia e arte bianca	68	Tecniche, tecnologie e organizzazione dei processi di gastronomia e arte bianca	60
Laboratorio professionale propedeutico	289	Processi operativi di gastronomia e arte bianca	221	Processi operativi di gastronomia e arte bianca	359
Laboratorio atteggiamenti e relazioni	34	Laboratorio atteggiamenti e relazioni	34	Laboratorio atteggiamenti e relazioni	60
Educazione fisica	64	Educazione fisica	64	Educazione fisica	28
IRC	33	IRC	33	IRC	19
				STAGE	120
TOTALI	1066		1066		1066

OPERATORE DELL'ACCOGLIENZA E OSPITALITÀ

L'operatore dell'accoglienza e dell'ospitalità interviene, a livello esecutivo, nel processo di accoglienza e ospitalità con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative ai servizi di sala-bar e di accoglienza con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione dell'allestimento della sala e del bar, nell'erogazione del servizio di sala e bar e nella cura del servizio di prenotazione, accoglienza, assistenza e partenza dell'ospite.

OPERATORE DELL'ACCOGLIENZA E DELL'OSPITALITÀ

ASSE/AREA	ORE 1°ANNO	ASSE/AREA	ORE 2°ANNO	AREA	ORE 3°ANNO
ASSE DEI LINGUAGGI	272	ASSE DEI LINGUAGGI	272	AREA LINGUISTICA	240
Lingua italiana	102	Lingua italiana	102	Comunicazione	60
LC1	102	LC1	102	LC1	90
LC2	68	LC2	68	LC2	90
ASSE MATEMATICO	102	ASSE MATEMATICO	102	AREA MATEMATICA, SCIENTIFICA E TECNOLOGICA	120
Matematica	102	Matematica	102	Calcolo professionale e informatica applicata	60
ASSE SCIENTIFICO E TECNOLOGICO	136	ASSE SCIENTIFICO E TECNOLOGICO	136	Scienza dell'alimentazione, merceologia alimentare ed igiene	60
Scienze	34	Scienze	34		
Scienze degli alimenti ed igiene	68	Scienze degli alimenti ed igiene	68		
Informatica	34	Informatica	34		
ASSE STORICO-SOCIALE	102	ASSE STORICO-SOCIALE	136	AREA STORICO SOCIO ECONOMICA	60
Studi storico-economici e sociali	102	Studi storico-economici e sociali	102		
		Studi economici, sociali e territoriali del turismo	34	Studi economici, sociali e territoriali del turismo	60
AREA TECNICO-PROFESSIONALE	357	AREA TECNICO-PROFESSIONALE	323	AREA TECNICO-PROFESSIONALE	479
Tecniche, tecnologie e organizzazione dei processi lavorativi	34	Tecniche, tecnologie e organizzazione dei processi di accoglienza e ospitalità	34	Tecniche, tecnologie e organizzazione dei processi di accoglienza e ospitalità	30
Laboratorio professionale propedeutico	289	Processi operativi di accoglienza e ospitalità	255	Processi operativi di accoglienza e ospitalità	389
Laboratorio atteggiamenti e relazioni	34	Laboratorio atteggiamenti e relazioni	34	Laboratorio atteggiamenti e relazioni	60
Educazione fisica	64	Educazione fisica	64	Educazione fisica	28
IRC	33	IRC	33	IRC	19
				STAGE	120
TOTALI	1066		1066		1066

A partire dall'anno formativo 2021_2022 è prevista la partenza del nuovo percorso triennale della qualifica di OPERATORE DELLA PANIFICAZIONE E PASTICCERIA.

L'operatore della panificazione e pasticceria svolge attività relative alla produzione industriale/artigianale, conservazione e confezionamento di prodotti lievitati e dolciari.

DIPLOMA DI TECNICO

Al termine del percorso del IV anno di tecnico, gli allievi possono conseguire il diploma di Tecnico

di Gastronomia e Arte Bianca, con indirizzo Gastronomia a Arte Bianca, il diploma di Tecnico di Gastronomia e Arte Bianca con indirizzo Panificazione e Pasticceria e il diploma di Tecnico dell'Accoglienza e Ospitalità.

Questo diploma corrisponde ad una figura professionale che il Quadro Europeo delle Qualifiche colloca a livello 4. Il quarto anno è progettato, attuato e valutato dall'Istituto in partnership con le aziende. La Partnership di Progetto è composta dall'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero e da una rete di imprese. Ha il compito di definire gli obiettivi, i ruoli e le responsabilità di ciascun partner, elaborare l'ipotesi progettuale, individuare le imprese che ospiteranno gli allievi in formazione, validare i piani di formazione presso l'Istituto e presso le imprese, monitorare l'andamento del percorso formativo nella sua globalità e valutare gli esiti finali. E' una figura professionale che interviene con autonomia in un quadro di azione, esercitando il presidio del processo di produzione gastronomica e di arte bianca attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla gastronomia e arte bianca, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati, piatti allestiti e alla produzione per la conservazione, il confezionamento e la vendita di prodotti.

FIGURE PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO DEI PERCORSI DI DIPLOMA PROFESSIONALE

TECNICO DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA

Indirizzo Panificazione e Pasticceria

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo di "Panificazione e Pasticceria" sostengono lo svolgimento di attività attinenti la produzione, la conservazione, il confezionamento e la vendita di prodotti lievitati e dolciari. Per la formazione di un tecnico si cerca di sviluppare le capacità imprenditoriali richieste dal mercato. Chi frequenta un quarto anno di arte bianca deve affrontare tecniche e processi che potrebbero non essergli completamente familiari. La creatività e la fantasia non sono sufficienti perché la panificazione e soprattutto la pasticceria non sono soltanto un'arte e quindi, accanto ad una buona dose di iniziativa, occorrono conoscenze approfondite della tradizione culinaria, grande manualità e soprattutto solide basi tecniche. Per un quarto anno è importante ricordare che prima del fare c'è il ragionamento non soltanto per applicare corrette pratiche di lavorazione e conservazione, ma anche per poter utilizzare una giusta dose di alchimia e realizzare i vari processi chimici. Le ricette non vengono eseguite a copione, ma create rispettando le giuste bilanciature e perfezionate considerando le reazioni dei vari ingredienti, ecco che allora la conoscenza delle materie prime e delle loro funzioni è d'obbligo. Durante questo percorso si ricerca anche l'innovazione dei prodotti, quindi si studiano nuove tipologie di pane o di dolci, e si cerca di comprendere le dinamiche che influenzano il mercato dando risposta alle esigenze dei clienti.

TECNICO DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA

Indirizzo Gastronomia e Arte bianca

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo di "Gastronomia e Arte bianca" sostengono lo svolgimento di attività attinenti il processo di progettazione e realizzazione di proposte enogastronomiche e di arte bianca per diverse specialità culinarie, e la valorizzazione dell'immagine del prodotto da presentare secondo gli standard di qualità e gusto prefissati e mediante l'utilizzo di tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti. Per la formazione di un tecnico si cerca di sviluppare le capacità imprenditoriali richieste dal mercato. Chi frequenta un quarto anno di cucina deve affrontare tecniche e processi che potrebbero non essergli completamente familiari. La creatività e la fantasia non sono sufficienti perché la cucina non è soltanto un'arte, è costanza, sacrificio e precisione. Accanto ad una buona dose di iniziativa occorrono conoscenze approfondite della tradizione culinaria, grande manualità e soprattutto solide basi tecniche. Per un quarto anno è importante ricordare che prima del fare c'è il ragionamento non soltanto per applicare corrette pratiche di lavorazione e conservazione, ma anche per poter utilizzare una giusta dose di alchimia e realizzare i vari processi chimici. Le ricette non vengono eseguite a copione, ma create con nuove tecniche di cottura che permettono di avere risultati uguali e a volte migliori rispetto alle tecniche tradizionali. L'obiettivo è perfezionare la tecnica ed apprendere il gusto dei vari ingredienti per avere un equilibrio perfetto delle pietanze. Per arrivare a questo la conoscenza delle materie prime è d'obbligo. Durante il corso di cucina moderna si cerca anche di innovare piatti tradizionali rendendoli più adatti ai nuovi stili di vita.

TECNICO DELL'ACCOGLIENZA E OSPITALITÀ

Il quarto anno prevede per il percorso di sala un perfezionamento delle abilità professionali e un approfondimento delle tematiche culturali e scientifiche attinenti alla professione: nella fattispecie i piatti regionali preparati dalla cucina vengono studiati, in tutte le loro componenti, per essere presentati al meglio al cliente. Se ne analizzano i valori nutrizionali e i costi delle materie prime, per determinare se possano o meno soddisfare sia le esigenze di diete ed intolleranze, sia le necessità di profitto di un'azienda. All'interno del percorso scolastico vengono inoltre attivati dei corsi specifici, ad esempio sulla sommellerie, il mondo dei cocktail, delle birre, caffetteria ecc. affidati ad esperti del settore, in modo che gli allievi possano acquisire conoscenze e competenze di livello spendibili nel mondo del lavoro.

TRASVERSALITÀ DI ALCUNI INSEGNAMENTI

I profili dello studente del secondo ciclo sono integrati secondo quanto qui di seguito riportato:

- a) in materia di storia locale e delle istituzioni autonomistiche: lo studente conosce gli eventi e gli snodi epocali della storia del territorio trentino e in modo particolare il processo di evoluzione storico che ha condotto alla speciale autonomia provinciale e li comprende come fenomeni che, su scala locale, si inquadrano nel più ampio quadro della storia generale;
- b) in materia di lingue comunitarie 1 e 2, Inglese e tedesco : lo studente, anche attraverso la metodologia CLIL, potenzia le competenze linguistiche, acquisisce la capacità di utilizzarle in contesti diversi, è consapevole che il mondo è orientato verso una società sempre più multilingue, pone le basi per l'apprendimento permanente lungo tutto l'arco della vita e per lo sviluppo delle proprie prospettive professionali;

- c) in materia di cultura della montagna e dei suoi valori e di studio dell'agricoltura trentina: lo studente conosce aspetti fondamentali della cultura della montagna legati alle dimensioni sociali, culturali ed economiche dell'ambiente montano, con specifici riferimenti all'agricoltura trentina. Lo studente matura inoltre consapevolezza dei valori legati alla montagna tra i quali la cooperazione e la solidarietà;
- d) in materia di sport vicini alla montagna e effettuazione di periodi formativi a diretto contatto con la montagna: lo studente, attraverso la pratica di sport vicini alla montagna e l'effettuazione di periodi formativi in montagna, sperimenta lo sport in ambiente naturale, si mette alla prova sul piano psico-fisico e impara a considerare la montagna anche come "luogo" in cui entrare in contatto con le bellezze della natura, comprendendo il valore del paesaggio e l'importanza del rispetto e della tutela dell'ambiente.

Il raggiungimento di questi obiettivi non è perseguito attraverso l'istituzione di insegnamenti "dedicati", ma prevedendo, nell'ambito della progettualità di istituto, ampliamenti ed integrazioni delle discipline curriculari, che sviluppano tematiche coerenti, oppure programmando attività o progetti integrati che possono anche sviluppare unitariamente i tre aspetti.

In particolare, lo studio della storia locale e delle istituzioni autonomistiche è svolto nell'ambito della disciplina "Studi Storico Economico e Sociali" e, per gli indirizzi di studio in cui è prevista, anche nell'ambito della disciplina "Studi Economici Sociali e Territoriali".

In relazione alla pratica di sport vicini alla montagna e all'effettuazione di periodi formativi a diretto contatto con la montagna, alla disciplina di riferimento "educazione fisica" sono affiancate le discipline che sviluppano tematiche coerenti con le progettualità programmate dalle istituzioni scolastiche e formative.

[indice](#)

Educazione civica

Il 20 agosto 2019 è stata emanata la Legge n. 92: Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica che indica come propri principi: - la formazione di "cittadini responsabili e attivi", la promozione "della partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri"; - lo sviluppo nelle istituzioni scolastiche della "conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona." (Artt. 1 e 2).

Accanto alla dimensione formativa e trasversale dell'educazione civica, alle competenze e alle molteplici "educazioni" che essa promuove (educazione ambientale, alla legalità, alla cittadinanza digitale ecc.), la Legge indica una serie di temi conoscitivi: conoscenza della Costituzione italiana, delle istituzioni dell'Unione europea e degli organismi internazionali, della bandiera e inno nazionale, degli statuti delle regioni ad autonomia ordinaria e speciale ecc. (artt. 3, 4, 5). Promuove, dunque, contemporaneamente aspetti di conoscenze civiche e di azione educativa collegati alla cittadinanza responsabile e attiva.

Ne consegue che, per corrispondere alle indicazioni nazionali, tutte le Istituzioni scolastiche del primo e del secondo ciclo devono ripensare i curricula d'Istituto e le attività di progettazione connesse. A tutto ciò si aggiunge che l'esperienza dell'emergenza sanitaria legata alla pandemia di Covid 19 ha messo drammaticamente in evidenza l'importanza dell'assunzione di comportamenti civici responsabili per il bene di tutta la collettività e la necessità che i valori fondamentali, il rispetto verso gli altri e la conoscenza e il rispetto delle regole del vivere civile, compresi i comportamenti da tenere in ambito digitale, siano alimentati e rinforzati attraverso un intenso e sistematico lavoro educativo. Ancor più le scuole sono dunque chiamate ad elaborare il curriculum

di Educazione civica e alla cittadinanza con riferimento alle presenti Linee guida e in coerenza con il testo della legge n. 92/2019, comprendendo anche un eventuale patto di corresponsabilità scuola-famiglia che può rafforzare la collaborazione fra le due agenzie educative.

Il rinnovamento dei curricula richiesto dall'Educazione civica e alla cittadinanza comporta una progettazione d'Istituto e di classe che consenta di rendere esplicito, e proporre intenzionalmente come tale, ciò che nelle conoscenze e attività disciplinari e progettuali, in modalità adeguate alle diverse età, è funzionale a sviluppare negli alunni e nelle alunne di tutti i gradi scolastici la "capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità." Tale revisione dei curricula implica dunque: l'assunzione di una prospettiva trasversale per pianificare percorsi curriculari in cui tutti i docenti della classe, sia quelli coinvolti in progetti specifici sia i singoli alle prese con le proprie discipline, sappiano integrare conoscenze e attività attorno agli assi portanti dell'educazione alla cittadinanza

Nuclei tematici e verticalità dell'insegnamento dell'educazione civica

I principali riferimenti tematici sono quelli indicati nelle Linee Guida provinciali per l'elaborazione dei Piani di Studio di Istituto delle scuole del secondo ciclo con i materiali corrispondenti. Ad essi vanno integrati gli argomenti previsti dall'articolo 3 della Legge n.92/2019 con particolare riferimento, per la Provincia di Trento, ai seguenti nodi tematici: Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà; Autonomia speciale del Trentino e dell'Alto Adige/Südtirol: conoscenza delle istituzioni autonomistiche, delle specialità principali del territorio (simboli, minoranze linguistiche, ambiente, ecc.) e delle relazioni con l'Europa, Sviluppo sostenibile, Educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio del territorio, Cittadinanza digitale, Alfabetizzazione finanziaria.

Periodi valutativi

Il primo periodo valutativo decorre dall'inizio delle lezioni alla penultima settimana di gennaio. La valutazione interquadrimestrale avviene a novembre con eventuali indicazioni di studio, di comportamento e riorientamento per i soli casi in cui è necessaria la comunicazione.

Lo scrutinio intermedio avviene a fine gennaio.

[indice](#)

Insegnamento di discipline in modalità CLIL

Fermo restando l'orario annuale riportato nei quadri orari, tra le discipline e le aree di apprendimento almeno una tra quelle non linguistiche (DNL) è, sia pur parzialmente, insegnata con modalità CLIL, di apprendimento integrato di lingua e contenuto (Content and Language Integrated Learning), utilizzando una lingua comunitaria presente nei piani di studio di istituto. In relazione alla specificità dei singoli percorsi di studio è consentito, inoltre, l'insegnamento di più discipline non linguistiche in moduli, comunque fino a un massimo di sessanta ore annuali complessive.

Le discipline non linguistiche da insegnare con modalità CLIL in Tedesco o in Inglese sono

individuare annualmente sulla base delle disponibilità segnalate dai diversi dipartimenti disciplinari.

Certificazioni linguistiche: livello A2 (KET e FIT 2), livello B1 (PET)

L'Istituto Alberghiero di Rovereto organizza corsi extra-curricolari specifici per il conseguimento delle certificazioni, riconosciute in gran parte dei paesi del mondo nelle lingue straniere studiate nell'istituto: Inglese e Tedesco. L'Istituto Alberghiero di Rovereto ha inoltre attivato la convenzione con il CLM Bell, centro d'esame autorizzato in esclusiva per la provincia di Trento per tutti gli esami di certificazione esterna di inglese e tedesco e per il rilascio di diplomi provenienti da prestigiose università, come Cambridge.

[indice](#)

I quadri orari

L'elaborazione dei quadri orari tiene conto della flessibilità oraria introdotta dai Piani di studio provinciali. Rispetto alla quantificazione oraria stabilita dai Piani di Studio Provinciali, l'Istituto Alberghiero di Rovereto utilizza una compensazione oraria fino al 20% del monte ore complessivo previsto per ciascuna disciplina.

I quadri orari possono essere modificati in relazione a variabili esterne sopravvenute.

[indice](#)

Programmazione disciplinare e interdisciplinare

L'Istituto Alberghiero di Rovereto dichiara pubblicamente le proprie programmazioni disciplinari, elaborate dai dipartimenti, le considera elemento fondamentale dell'offerta formativa e le mette a disposizione sul proprio sito Internet.

I docenti non possono garantire gli apprendimenti, tutt'al più riescono a sollecitarli e facilitarli, creando le occasioni per aiutare gli studenti ad apprendere. La scuola assume, pertanto, responsabilità diretta per l'insegnamento che riesce a mettere in campo e indiretta (ma non per questo meno impegnativa) per l'apprendimento ottenuto dagli studenti.

La definizione del curriculum disciplinare è una scelta di priorità e di contenuti ritenuti essenziali per il loro valore formativo e professionale.

La progettazione didattica è quindi frutto di una scelta di elementi che tengano conto dei programmi provinciali, dell'età degli studenti, del percorso professionale.

Essa non si limita ad enunciare il compito dello studente, ma rende espliciti:

- . la struttura della disciplina, nei suoi componenti essenziali, depurati dagli elementi interdisciplinari che vanno oltre il campo di competenza dei gruppi didattici;
- . il percorso didattico, cioè la descrizione essenziale di come i contenuti e le competenze sono insegnati;
- . il valore formativo delle scelte fatte, cioè la capacità di generare ulteriori apprendimenti, attraverso la descrizione di competenze professionali interconnesse.

Per questo l'Istituto Alberghiero formula la propria programmazione indicando separatamente le conoscenze e le competenze. Nella sezione "competenze" si indicano i risultati di apprendimento che si ritiene di ottenere. Ciò che si insegna intende contribuire a sviluppare nello studente le abilità trasversali, che superano la disciplina e non sono verificabili solamente al suo interno.

[indice](#)

Priorità non disciplinari

L'Istituto Alberghiero di Rovereto, in termini generali, si impegna a:

- garantire l'imparzialità nella formazione delle classi;
- garantire la massima puntualità delle procedure: rispetto dell'orario, del calendario delle attività di insegnamento e funzionali all'insegnamento;
- ricercare la massima essenzialità nelle proposte curricolari ed extracurricolari;
- programmare l'orario delle lezioni secondo questi criteri generali:
 - alternanza delle discipline;
 - utilizzo razionale di tutti gli spazi e locali a disposizione;
- utilizzare con oculatazza le risorse per le spese generali di funzionamento, per il personale e per le funzioni delegate;
- organizzare funzionalmente l'Istituto con figure di sistema, dipartimenti disciplinari per la revisione periodica e per il raccordo dei curricoli disciplinari, gruppi di lavoro e incarichi funzionali all'organizzazione dell'Istituto.

Impegni della scuola relativi all'emergenza sanitaria (da Patto educativo di corresponsabilità)

- Realizzare tutti gli interventi di carattere organizzativo, nei limiti delle proprie competenze e con le risorse a disposizione, nel rispetto della normativa vigente e delle linee guida emanate dal Ministero della Salute, dal Comitato tecnico-scientifico e dalle altre autorità competenti, finalizzate alla mitigazione del rischio di diffusione del SARS-CoV-2;
- organizzare e realizzare azioni di informazione rivolte all'intera comunità scolastica e di formazione del personale per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV-2;
- offrire iniziative in presenza e a distanza per il recupero degli apprendimenti e delle altre situazioni di svantaggio determinate dall'emergenza sanitaria;
- intraprendere azioni di formazione e aggiornamento del personale scolastico in tema di competenze digitali al fine di implementare e consolidare pratiche didattiche efficaci con l'uso delle nuove tecnologie, utili anche nei periodi di emergenza sanitaria, a supporto degli apprendimenti delle studentesse e degli studenti;
- intraprendere iniziative di alfabetizzazione digitale a favore delle studentesse e degli studenti al fine di promuovere sviluppare un uso efficace e consapevole delle nuove tecnologie nell'ambito dei percorsi personali di apprendimento;
- garantire la massima trasparenza negli atti amministrativi, chiarezza e tempestività nelle comunicazioni, anche attraverso l'utilizzo di strumenti informatici, garantendo il rispetto della privacy.

Interazione scuola-famiglia (da patto educativo di corresponsabilità)

- Fornire una formazione culturale e professionale qualificata, aperta alla pluralità delle idee, nel rispetto dei principi della Costituzione, dell'identità e nella valorizzazione delle attitudini di ciascuna persona;
- offrire un ambiente favorevole alla crescita integrale della persona, ispirato al principio di equità nei confronti di tutti gli utenti, garantendo un servizio didattico di qualità in un clima educativo sereno e favorendo il processo di formazione di ciascuna studentessa e ciascun studente nel rispetto dei diversi stili e tempi di apprendimento;
- offrire iniziative concrete per il recupero, al fine di favorire il successo formativo e contrastare la dispersione scolastica oltre a promuovere il merito e incentivare le situazioni di eccellenza;

- favorire la piena inclusione delle studentesse e degli studenti diversamente abili garantendo il diritto all'apprendimento di tutte le persone con bisogni educativi speciali;
- promuovere iniziative di accoglienza e integrazione delle studentesse e degli studenti di origine straniera anche in collaborazione le altre realtà del territorio, tutelandone l'identità culturale e attivando percorsi didattici personalizzati nelle singole discipline;
- stimolare riflessioni e realizzare percorsi volti al benessere e alla tutela della salute delle studentesse e degli studenti, anche attraverso l'attivazione di momenti di ascolto e di contatto con servizi di sostegno e accompagnamento per i giovani;
- garantire trasparenza nella formulazione e nella presentazione dei traguardi e degli obiettivi di apprendimento e delle modalità di valutazione;
- garantire trasparenza e tempestività nelle comunicazioni mantenendo un costante rapporto con le famiglie, nel rispetto della privacy.

Iniziative di contrasto al fenomeno di bullismo e cyberbullismo (da Patto educativo di corresponsabilità)

- Organizzare attività di informazione e prevenzione in rapporto ai fenomeni di bullismo e di cyberbullismo;
- stimolare un uso consapevole e responsabile degli strumenti digitali e delle nuove tecnologie;
- creare un ambiente scolastico accogliente, sereno, fiducioso e rispettoso nei confronti di tutti, anche attraverso il coinvolgimento di associazioni ed enti presenti sul territorio con competenze specifiche;
- vigilare attentamente riconoscendo le manifestazioni anche lievi di bullismo e cyberbullismo e monitorando le situazioni di disagio personale o sociale.

[indice](#)

Criteri generali per la valutazione degli apprendimenti

Fatto salvo il rimando allo specifico regolamento, l'Istituto Alberghiero di Rovereto si impegna a:

- comunicare agli studenti gli obiettivi intermedi e finali di ogni disciplina, i tempi e i modi di svolgimento e di verifica del programma al fine di favorire negli stessi la percezione del senso del lavoro svolto e del percorso seguito;
- comunicare e perseguire gli obiettivi comuni a tutte le discipline, stabiliti dal consiglio di classe sia rispetto al comportamento, sia riguardo allo studio;
- spiegare i criteri di valutazione delle singole prove e del profitto globale per favorire l'autocorrezione e l'autovalutazione;
- favorire la partecipazione attiva degli studenti nelle attività promosse;
- variare la metodologia e le tecniche dell'insegnamento e della comunicazione;
- dare consegne chiare e precise e verificare lo svolgimento dei compiti nei tempi e nei modi assegnati;
- correggere e riconsegnare tempestivamente gli elaborati e utilizzare la correzione come momento formativo;
- considerare l'opportunità di partecipazione ad iniziative che si aprono al confronto con l'esterno.

[indice](#)

Componenti accessorie del servizio scolastico

L'Istituto promuove progetti specifici e attua mirate strategie d'intervento in relazione all'accoglienza, all'orientamento, al recupero delle lacune formative e all'educazione alla salute.

Accoglienza

L'Istituto Alberghiero di Rovereto, si impegna, compatibilmente con le contingenze operative, a:

- accogliere gli alunni ad inizio anno con uno specifico programma che preveda la presentazione della nuova scuola per conoscere il personale, i servizi principali e le vie di fuga nella prospettiva di incrementare fin da subito la cultura della sicurezza;
- promuovere l'integrazione degli alunni delle classi prime, provenienti da più realtà scolastiche, mediante attività di socializzazione inserite all'interno del progetto "accoglienza classi prime";
- conoscere gli alunni mediante test d'ingresso nelle diverse discipline e progettare attività che permettano di rendere il più possibile omogenea la preparazione di base;
- organizzare attività con docenti esperti esterni per rafforzare il metodo di studio e la capacità organizzativa.

Orientamento

L'Istituto Alberghiero di Rovereto, punta a un orientamento formativo e informativo per far sì che uno studente, al termine del proprio percorso professionale, sia in grado di scegliere il più possibile responsabilmente e consapevolmente se e come inserirsi nel mondo del lavoro, oppure continuare gli studi: per questo motivo le iniziative di orientamento saranno gradualmente nell'arco del triennio, in modo da promuovere l'auto-orientamento, sollecitare richieste di informazione, fare emergere specifici bisogni.

In particolare l'Istituto Alberghiero di Rovereto si impegna a:

- effettuare interventi nelle scuole secondarie di primo grado per informare sulla propria offerta formativa;
- effettuare giornate di "Scuola aperta", organizzate in prossimità delle preiscrizioni, durante le quali sono previste visite guidate a gruppi alle strutture dell'istituto;
- guidare gli studenti in un'attenta riflessione sulle motivazioni delle scelte scolastiche effettuate;
- verificare la corrispondenza del percorso alle aspettative iniziali;
- ri-orientare, eventualmente, gli studenti all'interno del primo biennio;
- intraprendere azioni di orientamento verso il mondo del lavoro al conseguimento della qualifica e del diploma, con attenzione ai processi socio-economici e alle dinamiche di ingresso nel mondo del lavoro.

Tutte le attività indicate sono da intendersi come proposte che la scuola rivolge agli studenti, fra le quali l'alunno è tenuto a scegliere in base ai propri bisogni di orientamento, al fine di elaborare il proprio progetto di vita e di studio.

Recupero delle carenze formative

Gli interventi di recupero e le attività di sostegno sono parte integrante del percorso formativo e perseguono l'obiettivo di favorire il successo formativo e la proficua prosecuzione del corso di studi fino al conseguimento di una qualifica o di un diploma in conformità a quanto previsto dall'articolo 54, comma 1 della legge provinciale n. 5 del 2006.

Gli interventi di recupero sono rivolti agli studenti che negli scrutini intermedi e in quelli finali conseguono una valutazione insufficiente in una o più discipline e sono finalizzati al recupero tempestivo delle carenze formative riscontrate.

Durante lo scrutinio del primo quadrimestre il consiglio di classe definisce gli interventi e le attività necessarie per ciascuna classe. Verrà poi predisposto un calendario per i recuperi.

Il numero di ore dedicate ai recuperi verrà stabilito dal Consiglio di Classe in base alle necessità degli studenti coinvolti.

La modalità dipenderà dalla situazione di emergenza sanitaria e dalla disponibilità degli spazi all'interno della scuola.

Il periodo in cui si svolgeranno i recuperi sarà febbraio-marzo.

Al termine delle ore verrà svolta una verifica per valutare se le carenze sono effettivamente state recuperate.

Gli interventi di recupero da attivarsi dopo lo scrutinio finale hanno una durata, di norma, non inferiore al 10 % del monte ore annuale previsto dal piano di studi per ciascuna disciplina e si concludono entro il mese di settembre dell'anno scolastico successivo, al fine di responsabilizzare gli studenti rispetto ai traguardi formativi prefissati e di assicurare ad essi una ulteriore opportunità, in tempo utile, per un proficuo proseguimento del corso di studi.

L'organizzazione degli interventi di recupero programmati dal consiglio di classe, sia in riferimento a quelli da svolgersi in corso d'anno sia a quelli previsti dal punto precedente, è comunicata alle famiglie anche al fine di responsabilizzare gli studenti in conformità a quanto previsto dall'articolo 9, comma 2 della legge provinciale n. 5 del 2006. In questa prospettiva, gli studenti, durante la pausa estiva, sulla base delle indicazioni ricevute dai docenti, sono tenuti, da subito, a svolgere attività di studio individuale propedeutica agli interventi di recupero, per una piena fruizione di tale opportunità.

Gli studenti sono tenuti, fatte salve situazioni oggettive e documentate di impedimento dovute a causa di forza maggiore, alla frequenza degli interventi ad essi indirizzati. L'obbligo di frequenza si considera assolto se lo studente frequenta almeno l'80% delle ore previste.

Nella prospettiva di una valutazione formativa, al termine di ciascun intervento di recupero, i docenti delle discipline interessate svolgono verifiche volte ad accertare il grado di competenza acquisito dallo studente.

Sulla base delle suddette verifiche i docenti delle discipline interessate formulano un giudizio analitico evidenziando i risultati positivi raggiunti dallo studente e le eventuali carenze ancora presenti nella sua preparazione. Tale giudizio è comunicato allo studente e alla famiglia per renderli consapevoli del percorso di apprendimento e costituisce, per i docenti, riferimento per definire eventuali ulteriori forme di supporto volte sia al completamento del percorso di recupero che al raggiungimento di obiettivi formativi di più alto livello.

La mancata frequenza e/o la mancanza di impegno personale adeguato nelle attività di recupero costituiscono elemento di valutazione di cui il consiglio di classe terrà conto in sede di valutazione finale dell'anno scolastico.

Certificazione delle competenze al termine dell'obbligo di istruzione

La certificazione delle competenze al termine dell'obbligo di istruzione (classe seconda) è da intendersi come strumento utile a sostenere gli studenti nel loro percorso di apprendimento nella prospettiva di accompagnarli al "successo formativo". Rispetto al tradizionale documento di valutazione (pagella), che valuta gli apprendimenti e si riferisce ad un periodo limitato dell'anno scolastico, la certificazione ha un valore aggiunto poiché si riferisce all'esito di un processo

formativo decennale e considera le competenze di base dei quattro assi culturali nel loro intreccio con quelle di cittadinanza. L'Istituto è consapevole che non ci sono prove specifiche che consentano di decidere una volta per tutte se una competenza sia stata raggiunta, e a quale livello. Per questo, valutare e certificare competenze significa tener conto di conoscenze, abilità e atteggiamenti, autonomia e responsabilità riscontrate in contesti diversi. E' necessario pertanto considerare elementi di valutazione acquisiti in forme, tempi e contesti diversificati, ad esempio: prove di verifica, osservazioni degli studenti in situazioni di realtà e in attività extrascolastiche, partecipazione a progetti, attività sportive e artistiche, volontariato, risultati conseguiti nelle rilevazioni INVALSI, ecc..

Educazione alla salute, consulenza psicologica e peer education

L'Istituto Alberghiero di Rovereto si impegna ad attivare percorsi di scelte responsabili in tema di salute, attraverso il Piano di educazione alla salute, che accompagna gli studenti per tutto il triennio e il quarto anno. L'attività, sulle tematiche "alcol" e "affettività" e "droghe" viene svolta in accordo con l'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari e sotto la supervisione scientifica della stessa.

Da ottobre a maggio, è disponibile per studenti, genitori e docenti un servizio di ascolto e consulenza psicologica, che prevede anche un incontro informativo con ogni classe per presentare lo sportello e le modalità di accesso.

A sostegno degli studenti delle classi prime è presente il *Tutor* didattico, figura pensata specificamente per accompagnare il percorso di inserimento degli alunni al primo anno di scuola. Il tutor è un docente che si mette a disposizione degli studenti per affrontare con loro alcuni appuntamenti significativi della vita scolastica (la socializzazione, la gestione delle assemblee di classe, la valutazione quadrimestrale ecc...).

A richiesta degli alunni delle classi seconde/terze e quarte è disponibile il tutoraggio, portato avanti dal GE.

Associazioni Cooperative Scolastiche

L'ACS, associazione cooperativa scolastica, è un'opportunità che permette di organizzare in forma cooperativa l'attività didattica della classe. I protagonisti sono gli studenti, accompagnati dai docenti referenti (tutor) e dagli esperti dell'ufficio educazione cooperativa nella progettazione, costituzione e gestione della ACS. Attraverso la promozione di comportamenti e valori democratici, la collaborazione con le altre componenti della scuola, i ragazzi valorizzano una cultura attenta a esigenze differenti, alla responsabilità e alla solidarietà. La ACS è anche un modo diretto e semplice per conoscere il territorio attraverso il ruolo economico e sociale delle imprese cooperative che vi operano.

Stage e tirocini curricolari

L'idea di fondo che sostiene stage e tirocini ha come obiettivo la formazione globale e armonica della persona e vede nell'ambiente un forte stimolo agli apprendimenti scolastici in un'ottica di offerta formativa integrata. Lo stage, rivolto alle classi terze, ed il tirocinio curricolare alle classi quarte si sviluppa sia attraverso attività propedeutiche e di approfondimento tematico, svolte a scuola e con imprese del settore di riferimento. Si tratta di un'occasione per sperimentare in un contesto concreto le conoscenze teoriche apprese in classe nelle diverse discipline perché diventino vere e proprie competenze. L'esperienza sul campo permette inoltre di conoscere meglio il territorio, di confrontarsi con esso, di immaginare una futura collocazione lavorativa tra le sue maglie.

Gli obiettivi formativi sono:

- arricchire l'offerta formativa con l'integrazione nel curriculum di esperienze in ambito lavorativo e di "compiti di realtà" in ottica di certificazione delle competenze;
- sviluppare forme di autoconsapevolezza in merito all'orientamento formativo;
- sviluppare capacità di analisi delle risorse del territorio;
- approfondire gli aspetti comunicativi e relazionali all'interno di una organizzazione;
- potenziare le competenze di autonomia e responsabilità
- potenziare l'educazione al patrimonio culturale attraverso l'apertura a stage e tirocini fuori dal territorio provinciale

La scuola si impegna a organizzare preliminarmente i corsi per la formazione sulla sicurezza per 12 ore a favore di tutti gli studenti, a partire dalla classe prima, di cui 4 per la formazione generale e 8 per la formazione specifica.

La scuola si impegna inoltre ad estendere la curricolarità per gli stage anche nei periodi di sospensione dell'attività didattica, facilitando in tal modo gli aspetti organizzativi dell'alternanza.

Agli studenti è richiesto l'impegno di attivare il proprio contesto e aiutare la scuola nel reperimento degli enti ospitanti con i quali viene stipulata la convenzione e sono redatti i singoli progetti di stage.

Sono organizzati incontri pre-stage e corsi per individuare i requisiti degli studenti che si recheranno presso le imprese, mentre, al termine dell'attività, gli studenti sono tenuti a scrivere la propria relazione sullo stage.

Lo stage delle terze è di 120 ore.

Il tirocinio curriculare per le quarte è di 360 ore per l'Arte Bianca e di 400 per la Gastronomia e l'Accoglienza e Ospitalità.

L'Istituto si impegna a contattare il massimo numero possibile di aziende che possano accogliere studenti in periodo di sospensione dell'attività didattica.

Sicurezza

Sotto il profilo organizzativo il D.Lgs. 81/2008 e il D.Lgs. 626/1994 hanno rappresentato un'autentica rivoluzione culturale del modo di concepire la salute e la sicurezza sul lavoro nella Pubblica Amministrazione e nella Scuola. Secondo lo spirito del "Testo Unico" della sicurezza D.Lgs. 81/2008, l'Istituto Alberghiero considera le prescrizioni di legge una risorsa strategica per la promozione di una cultura di salute e sicurezza sul lavoro.

È pertanto impegno dell'Istituto gestire la sicurezza in un'ottica di sistema, diffondere la cultura della salute e della sicurezza e creare una struttura organizzativa che coinvolga attivamente una molteplicità di soggetti, sia interni che esterni. Come previsto dal testo legislativo citato, inoltre, l'Istituto si impegna ad una adeguata valutazione dei rischi da realizzare con analisi ricorsive sulle strutture e sulle procedure.

L'obiettivo è quello di promuovere un approccio "preventivo" tecnicamente corretto e il più possibile condiviso, non segnato da improvvisazione né da interventi "ex-post". In questa prospettiva sono definite le modalità per individuare e definire:

- responsabilità (nomine degli addetti ai vari servizi di sicurezza)
- processi (valutazione dei rischi, miglioramento nel tempo delle condizioni di salute e sicurezza, informazione, sorveglianza sanitaria, piano di emergenza e primo soccorso)
- formazione sulla sicurezza per studenti e per il personale
- risorse organizzative ed economiche.

Le scelte e le azioni nell'ambito della sicurezza assumono un valore aggiunto per la scuola in qualità di agenzia educativa nel cui mandato acquistano centralità i temi della legalità e della cittadinanza.

Progetti trasversali su tematiche generali

L'Istituto Alberghiero di Rovereto, nell'ottica di essenzializzare la propria offerta formativa, aggiorna ogni anno i progetti interdisciplinari in base alle risorse disponibili e li pubblica, a disposizione dell'utenza, sul sito Internet della scuola. In particolare definisce annualmente i progetti trasversali su tematiche generali, che impegnano quindi studenti di classi diverse e possono comportare attività extrascolastiche ovvero l'acquisto di servizi da parte di esperti esterni.

[indice](#)

Attività extrascolastiche

Le attività extrascolastiche organizzate dall'Istituto sono finalizzate al controllo in loco di ipotesi elaborate in classe; sono pertanto escluse attività a scopo turistico o ricreativo.

A ogni tipo di attività organizzata a livello di classe è posto un limite in termini di giornate a disposizione, per evitare l'eccessiva erosione del tempo-scuola dedicato alle lezioni e con attenzione all'impatto organizzativo e ai costi a carico delle famiglie. L'attività può essere realizzata solamente in presenza di una partecipazione dei 2/3 degli studenti della classe. Gli studenti che non partecipano alle attività extrascolastiche sono inseriti in classi contigue o parallele e sono obbligati alla frequenza. Non sono previste attività extrascolastiche nel mese di maggio e giugno, allo scopo di favorire il recupero, le verifiche e le attività valutative di fine anno.

Ogni classe dell'Istituto Alberghiero dispone dei seguenti numeri di giornate da dedicare a lezioni itineranti, visite guidate e viaggi di istruzione:

Anno di corso	giorni	Pernottamenti	TOTALE (giorni)
CL.PRIME	3	0	max 3
CL.SECONDE	1 extraregionale + 1 con pernottamento	1 se classe meritevole	max 2
CL.TERZE	max 5	max 4	max 5
CL.QUARTE	max 5	max 4	max 5

[indice](#)

Progetti

L'Istituto investe da sempre sulla partecipazione a progetti quali manifestazioni e concorsi, ma anche progetti di carattere sociale che consentono a tutta la scuola di uscire dalle mura e incontrare soggetti esterni alla realtà scolastica. Consolidata è la partecipazione a manifestazioni nazionali e internazionali quali il SIGEP (Rimini), la partecipazione ad EXPO Riva Hotel, Profumo di Pane (Trento) e Cioccolato (Torino) e il progetto Teatro.

La scuola dichiara la propria apertura e disponibilità a cogliere le opportunità provenienti dall'interno e dall'esterno sulla base delle caratteristiche didattiche e formative ad esse collegate.

Classi prime

- In Punta di piedi sul pianeta
- Spazio Ascolto
- Progetto legalità
- Progetto scuola montagna
- Andare Oltre (Progetto sociale)
- Educare alla rete
- Cooperativa scolastica
- Progetti sportivi

Classi seconde

- Educare alla rete
- Spazio Ascolto/ consultorio
- La Via Lattea
- Andare Oltre (Progetto sociale)

- Progetto legalità
- Progetto scuola montagna
- Cooperativa scolastica
- Progetti sportivi

Classi terze

- Primo soccorso
- Spazio ascolto
- Avis
- Andare Oltre (Progetto sociale)
- Cooperativa scolastica
- Progetto legalità
- Progetti sportivi
- Progetto scuola montagna
- Cooperativa scolastica

Classi quarte

- Concorsi ed eventi
- Andare Oltre (Progetto sociale)
- Progetto Aido
- Progetto legalità
- Cooperativa scolastica
- Spazio ascolto

Certificazioni linguistiche - KET PET

L'Istituto Alberghiero di Rovereto organizza corsi specifici per il conseguimento delle certificazioni internazionali nelle lingue straniere studiate nell'istituto: Inglese e Tedesco. L'Istituto Alberghiero di Rovereto ha inoltre attivato la convenzione con il CLM Bell per il conseguimento della certificazione , che attesta la formazione relativa alle abilità informatiche di base.

[indice](#)

Integrazione degli studenti stranieri

A favore dell'integrazione degli studenti stranieri, nel rispetto del C.M. 1/03/2006, art. 8, l'Istituto si impegna a:

- curare l'inserimento dello studente valutando i dati a disposizione e le richieste ed aspettative dell'interessato e della famiglia;
- concordare una adeguata programmazione individualizzata, rispondente ai bisogni linguistici dell'allievo;
- stabilire modalità di valutazione che, assumendo come punto di riferimento i livelli di partenza dello studente, ne misurino le competenze in uscita sulla base del percorso compiuto e del raggiungimento degli obiettivi prefissati, prescindendo dagli standard comuni, secondo quanto stabilito dal DPR 22/06/2009 n. 122;
- attivare corsi di Italiano L2 di livello adeguato ai bisogni linguistici degli alunni di madrelingua non italiana, anche appoggiandosi alla rete di scuole della zona.

[indice](#)

L'inclusione degli studenti con BES

L'inclusione degli studenti che presentano Bisogni Educativi Speciali viene assicurata dalla Legge quadro n. 104/92, della Legge 170 dell'8 ottobre 2010, dalle successive direttive ministeriali e dalla normativa provinciale in materia d'istruzione e formazione. In relazione ai bisogni specifici degli studenti possono essere previste delle attività di sostegno attraverso l'assegnazione di insegnanti e assistenti educatori.

L'Istituto si impegna a creare un clima relazionale e una rete di interventi mirati ad accrescere i processi di partecipazione, inclusione e apprendimento attraverso:

- l'elaborazione di Piani Educativi Individualizzati (PEI) per studenti a qualifica o con percorso differenziato;
- l'elaborazione di Progetti Educativi Personalizzati (PEP) per studenti con DSA o in situazioni di svantaggio;
- l'utilizzazione di attrezzature tecnologiche e di sussidi didattici idonei;
- la collaborazione tra gli organi dell'istituzione scolastica e formativa, nonché tra l'istituzione stessa, le famiglie, Azienda provinciale per i servizi sanitari e le altre figure che sono coinvolte nel percorso educativo e formativo

[indice](#)

Accesso e fruizione del servizio scolastico - dematerializzazione

L'Istituto Alberghiero di Rovereto cerca di facilitare l'accesso e la fruibilità delle proprie strutture e dei propri servizi sia agli studenti iscritti sia a realtà esterne alla scuola, avvalendosi a questo scopo anche e soprattutto delle nuove tecnologie informatiche, utilizzandole come supporto, allargamento e potenziamento dell'offerta.

L'Istituto organizza una modalità di comunicazione preventiva degli esiti di non ammissione alla classe successiva, che viene curata dalla segreteria dell'Istituto.

Nei confronti degli studenti per i quali sono state rilevate una o più carenze formative, la scuola

comunica alle famiglie le decisioni assunte dal consiglio di classe, indicando le specifiche carenze e i voti proposti in sede di scrutinio nelle discipline nelle quali l'alunno abbia carenze. Contestualmente vengono comunicati gli interventi didattici, finalizzati al recupero delle carenze, che la scuola è tenuta a concludere, nonché le modalità e i tempi delle relative verifiche.

L'Istituto si avvale di registro elettronico di classe e del singolo docente: il registro è consultabile da parte di alunni e genitori direttamente da casa.

L'Istituto favorisce un sistema di comunicazione attraverso la posta elettronica e Internet: tutto il personale dell'Istituto e tutte le famiglie degli alunni hanno un indirizzo mail personale, a cui sono inviate le comunicazioni ufficiali.

Insegnanti e alunni, inoltre, hanno la possibilità di servirsi per la didattica delle principali risorse messe a disposizione da Google per le scuole (**Strumenti di Gsuite for education**).

[indice](#)

Verifica e valutazione

L'Istituto Alberghiero di Rovereto attribuisce un ruolo fondamentale alla sistematica analisi e verifica dell'attuazione del Progetto d'Istituto e della sua conformità agli obiettivi prefissati. Il caposaldo fondamentale su cui si basa la valutazione di Istituto è il principio della misurabilità.

L'Istituto si impegna all'analisi e all'autovalutazione ragionata dei percorsi e degli obiettivi formativi e di sistema dei risultati raggiunti. La valutazione si articola su più livelli:

- Autoanalisi interna a cura del Nucleo Interno di Valutazione (NIV);
- Valutazione di sistema (dati inviati al Sistema Trentino di Valutazione);
- Adesione alle iniziative di valutazione esterna provinciali e nazionali;
- Analisi degli esiti delle prove standardizzate (INVALSI, PISA) per l'individuazione dei punti deboli della progettazione didattica e per la ri-progettazione.

Rovereto 13 maggio 2021