



Rovereto, 6 febbraio 2024

ATTI DEL COLLEGIO DOCENTI a.f. 2023-24**Delibera n. 17/2023-24**

Oggetto: nuovi quadri orari piani di studio d'Istituto di Operatore di Cucina e contestuale aggiornamento del nuovo Progetto d'Istituto Triennale 2024-2027

IL COLLEGIO DOCENTI

- RIUNITO** in seduta straordinaria e unitaria il 6 febbraio 2024 in modalità a distanza come previsto dall'apposito regolamento d'Istituto dedicato alle riunioni a distanza via Meet nell'ambito del dominio @alberghierorovereto.it con nickname di partecipazione "Collegio_doc" come da convocazione prot. n. 401/2.4. di data 29.01.2024;
- VISTO** il T.U. delle leggi in materia di istruzione approvato con D. Lgs. 16 aprile 1994 n. 297;
- VISTO** l'art. 21 della L. 15 marzo 1997, n. 59 "Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa";
- VISTO** il Decreto del Presidente della Repubblica di data 8 marzo 1999 n. 275 avente ad oggetto "Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'art. 21 della legge 15 marzo 1997, n. 59";
- VISTO CHE** l'art. 18 della L. P. n. 5 del 7 agosto 2006, novellata attraverso la L.P. n. 10 del 20 giugno 2016, recita: "le istituzioni scolastiche e formative adottano il progetto d'istituto, che ha la durata di tre anni scolastici, con la partecipazione e il coinvolgimento di tutte le componenti della comunità scolastica, secondo i principi di leale collaborazione e partecipazione e in coerenza con gli indirizzi generali e programmatici del governo provinciale e con gli obiettivi generali propri dei diversi cicli scolastici. Il progetto d'istituto è approvato entro il mese di febbraio dell'anno scolastico che precede il triennio di riferimento. Il progetto d'istituto può essere rivisto annualmente entro il mese di febbraio";
- VISTO INOLTRE** che il citato art. 18 della L.P. n. 5 del 7 agosto 2006 recita "Il progetto d'istituto, nel rispetto delle diverse opzioni metodologiche e della competenza didattica, metodologica e valutativa del personale docente, contiene l'offerta formativa e in particolare:
- a) le scelte educative e i piani di studio dell'istituzione scolastica e formativa;
 - b) i progetti e le attività che costituiscono l'offerta formativa complessiva anche con riguardo alle iniziative di educazione permanente nonché di formazione in apprendistato e di alta formazione professionale, in attuazione delle politiche del lavoro;



c) la progettazione curriculare ed extracurriculare che le singole istituzioni adottano nell'ambito della loro autonomia; tale progettazione comprende anche l'attività didattica alternativa all'insegnamento della religione cattolica e le attività di sostegno, di orientamento e di formazione integrata, valorizzando l'acquisizione di esperienze nell'ambito del sociale, della cooperazione, della solidarietà"; [...]

e) la ripartizione dell'orario complessivo secondo quanto previsto dall'articolo 56, comma 2, e i criteri per la formazione delle classi nel rispetto di quanto stabilito dalla Provincia ai sensi dell'articolo 86;

VISTA

la L.P. 2 di data 27 gennaio 2022 dal titolo "Modificazioni della legge provinciale sulla scuola 2006" che ha introdotto la seguente modifica all'art. 18 della citata L.P. 5 del 7 agosto 2006 in merito al progetto d'Istituto: "Nel rispetto degli indirizzi generali per l'attività, la gestione e l'amministrazione della scuola e tenendo conto delle proposte della consultazione dei genitori e, per le istituzioni del secondo ciclo, della consultazione degli studenti, il consiglio dell'istituzione approva il progetto d'istituto previo parere del collegio dei docenti. Il progetto d'istituto è redatto sulla base di quanto deliberato dal collegio dei docenti in relazione agli aspetti di programmazione dell'azione didattico-educativa, secondo quanto previsto dall'articolo 24, comma 2".

VISTO

l'art. 55 della L.P. n. 5 del 7 agosto 2006;

VISTO

l'art. 56 della L. P. n. 5 del 7 agosto 2006;

VISTO

il decreto del presidente della provincia 5 agosto 2011, n. 11-69/Leg "Regolamento stralcio per la definizione dei piani di studio provinciali relativi ai percorsi del secondo ciclo (articolo 55 della legge provinciale 7 agosto 2006, n. 5);"

VISTA

la richiesta del Dipartimento Cucina di pervenuta a firma dei proff. Caputo e Collini in data 24.01.2024 al Dirigente Scolastico nella quale si riporta che "con l'adozione dei nuovi piani di studio a partire dall'anno formativo 2021/2022, le ore delle materie "Tecniche e Tecnologie di cucina e Pasticceria" e di "Processi Operativi di Cucina e Pasticceria" del percorso di "Operatore di cucina" hanno subito un taglio di 120 ore circa. Questo è avvenuto anche perché c'è stata l'istituzione di un nuovo percorso di qualifica di Pasticceria e Arte Bianca, e quindi è venuta a mancare la necessità di formare gli allievi del settore servizi alla frequenza del percorso di diploma di Pasticceria e Arte Bianca. Nello specifico i nuovi piani di studio hanno tenuto perlomeno inalterate le competenze di Cucina e hanno diminuito quelle di Pasticceria e Arte Bianca. Nel nuovo quadro orario presente nel progetto di istituto sono state attribuite alla materia "Pasticceria" le stesse ore di compresenza e le stesse ore di "Tecniche e Tecnologie" (34 per la classe seconda e 34 per la classe terza) presenti nei piani di studi precedenti facendo cadere il taglio delle ore (120 circa) esclusivamente sulla materia di "Cucina", cosa in controtendenza con i piani di studio stessi che, come già detto, hanno diminuito drasticamente per il percorso di cucina le competenze, conoscenze e le abilità di Pasticceria e Arte Bianca" e in cui si chiede la discussione in un apposito punto all'ordine del giorno del Collegio Docenti;

CONSIDERATA

la necessità di convocare un Collegio Docenti per confrontarsi sulla questione ed



eventualmente rinnovare i Quadri Orari dei Piani di Studio dell'articolazione di Operatore di Cucina Progetto di Istituto dell'I.F.P.A. Rovereto;

VISTO il punto n. 2 dell'O.d.G. del Collegio dei Docenti;

DOPO ampia discussione del Collegio

DELIBERA

a maggioranza dei presenti, con n. 49 voti favorevoli e n. 2 voti contrari e n. 6 voti astenuti, l'approvazione dei nuovi Quadri Orari dei Piani di Studio dell'articolazione di Operatore di Cucina con contestuale aggiornamento del Piano di Studio d'Istituto dell'area di apprendimento *Tecnico Professionale* e, di conseguenza, del Progetto di Istituto triennale dell'I.F.P.A. Rovereto così come presentati e allegati n.1 e n.2 alla presente, parti integranti e sostanziali della seguente deliberazione, affinché venga presentato al Consiglio dell'Istituzione.

Si specifica che le modifiche prevedono:

- 1) a partire dall'A.F. 2024/25 per le sole classi TERZE dell'articolazione di Operatore di Cucina l'eliminazione della disciplina "Tecniche, tecnologie di cucina e pasticceria" per le ore previste (n. 34 ore) ed il confluire di tali ore nell'ambito dei "Processi Operativi di cucina e pasticceria (artic.)" (per un totale di n. 343 ore);
- 2) a partire dall'A.F. 2025/26 anche per le classi SECONDE dell'articolazione di Operatore di Cucina l'eliminazione della disciplina "Tecniche, tecnologie di cucina e pasticceria" per le ore previste (n. 34 ore) ed il confluire di tali ore nell'ambito dei "Processi Operativi di cucina e pasticceria (artic.)" (per un totale di n. 255 ore);
- 3) l'entrata in vigore, di conseguenza, dall'A.F. 2025/2026 della nuova scansione oraria dell'articolazione di Operatore di Cucina.

La Segretaria Verbalizzante

prof.ssa Silvia Marchetti

Allegato 1-QUADRI ORARI PSI Operatore Cucina - A.F. 2024-25

Il Dirigente Scolastico

prof. Vito Rovigo

Allegato 2-QUADRI ORARI PSI Operatore Cucina - da A.F 2025-26

Allegato 3 - PSI_Proc_Operativi_Cucina CLASSE SECONDA

Allegato 4 - PSI_Proc_Operativi_Cucina CLASSE TERZA

