

Prot. 838 - 18/01/19

DOCUMENTO DI INDIRIZZO DEL DIRIGENTE SCOLASTICO

EMANATO AI SENSI DEL COMMA 4, ART. 3 DEL DPR 275/1999

# **PER IL PTOF 2019 - 2022 come modificato dall'art. 1, comma 14 della L. n 107 del 13/7/2015;**

Oggetto: Atto di indirizzo per le attività della scuola ai sensi dell'ex art. 3, comma 4, del DPR 275/99, modificato dalla legge 107/2015 art.1 comma 14

### **IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

- visto l'art. 25 del D.L.vo 165/2001 e.s.i.;

- vista la L. n 107 del 13/7/2015,;

- visto il comma 4 dell'art. 3 del DPR 275/1999 come modificato dall'art. 1, comma 14 della L.

n 107 del 13/7/2015;

visto il D Lgs 61/2017 Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'art.117 della Costituzione;

- vista l'Agenda 2030 e il *Piano per l'Educazione alla Sostenibilità*;

- considerato il Documento di Lavoro MIUR del 14/08/2018,

### **EMANA**

i seguenti indirizzi generali per le attività della scuola sulla base dei quali il collegio dei docenti elaborerà il Piano dell'Offerta Formativa triennale relativo al triennio 2019/20 - 2019/2020- 2020/2021 - 2021/2022:

L'attività dell' IPSSEOA di Fiuggi si sostanzia nel Piano dell'Offerta Formativa che la scuola elabora per il triennio 2019-2022 al fine di indicare, in coerenza con gli obiettivi di miglioramento individuati nel RAV , le attività, le strategie, le risorse necessarie al raggiungimento degli obiettivi generali previsti dalle Indicazioni Nazionali per il curriculum dell'Istituto Alberghiero, a norma del D. Lgs 61/2017 , del Profilo Educativo e culturale dello studente D. Lgs 17 ottobre 2005 n. 226; DPR n 87 del 15 marzo 2010 recante norme per il riordino degli istituti professionali. Attraverso il Piano dell'Offerta Formativa, l'Istituto alberghiero garantisce l'esercizio del diritto degli studenti al successo formativo e alla migliore realizzazione di sé in relazione alle caratteristiche individuali, secondo principi di equità e di pari opportunità. All'interno di un processo di apprendimento che copre l'intero arco della vita, l'offerta formativa dell'Istituto di Fiuggi, inserendosi in una significativa fase dell'età della giovinezza, ricca di trasformazioni e carica di potenzialità, apporta il proprio contributo al sereno sviluppo e al raggiungimento di competenze tecniche , economiche e normative nella filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ampliando il bagaglio di esperienze, conoscenze, abilità e competenze anche attraverso un'intensa attività di alternanza scuola lavoro, stage e convegni, preparandoli ad affrontare con gli strumenti necessari il mondo del lavoro o a continuare il percorso di studi.

La mission dell'istituto, in una continuità col PTOF precedente, e in linea con gli obiettivi ET 2030, è quella di rendere il sapere e la conoscenza fondamentali per combattere la povertà e l'esclusione sociale. La conoscenza rende l'uomo libero, in grado di esercitare il proprio diritto ad una cittadinanza attiva e consapevole.

"fatti non foste a viver come bruti, ma per seguir virtute e canoscenza" XXVI Canto dell'Inferno

Facendo proprio questo verso del Canto dell'Inferno di Dante la scuola intende far acquisire agli alunni le competenze in uscita proprie del percorso di studi attraverso:

L'accoglienza

L'integrazione

La collaborazione

L'Orientamento

L'innovazione

Per rispondere a queste finalità il PTOF della scuola dovrà comprendere:

- analisi dei bisogni formativi degli alunni
- analisi dei bisogni e delle risorse del territorio
- descrizione dell'utenza dell'istituto
- azioni della scuola in risposta ai bisogni individuati
- elaborazione di un curriculum verticale dove le varie discipline non assumono un ruolo trasmissivo e autoreferenziale ma diventano strumenti per indagare la realtà sociale e culturale onde assicurare l'unitarietà del sapere e sviluppare competenze.

Insieme agli obiettivi di apprendimento propri dell'ordine di scuola, l'attività didattica di tutte le classi dovrà perseguire:

il potenziamento della conoscenza delle lingue straniere;

- le attività di continuità e orientamento; la continuità non deve essere intesa come momento iniziale di accoglienza, ma una continuità che partendo dalle informazioni della scuola di provenienza, accompagna l'alunno con un percorso individualizzato per tutto l'arco del quinquennio, favorendo l'orientamento delle scelte nei vari indirizzi e supportandolo nei momenti di difficoltà, anche al fine di prevenire l'abbandono scolastico.
- il potenziamento dei linguaggi non verbali e multimediali.
- il superamento della didattica trasmissiva tradizionale e la promozione della didattica laboratoriale.

Dovranno inoltre essere previste:

- attività di valorizzazione delle eccellenze;
- attività di supporto psicologico alle problematiche dell'età dell'adolescenza e della prima giovinezza;
- attività di formazione continua del personale sulla relazione educativa e sulla comunicazione didattica efficace.

La programmazione didattica di tutte le classi dovrà fare riferimento:

- a percorsi di recupero integrati nell'attività curricolare;
- a piani individualizzati/personalizzati per alunni con bisogni educativi speciali;

- alla progettazione di attività extrascolastiche coerenti con la programmazione didattica della classe, che tengano conto delle necessità scaturite dall'analisi dei bisogni formativi e delle richieste esplicitate dagli studenti e dalle famiglie.

Sul versante metodologico-organizzativo, la didattica dovrà ricercare processi di insegnamento-apprendimento fondati non solo sulla lezione frontale, ma sull'apprendimento cooperativo, sulla didattica per problemi, su percorsi di tutoring e peer education, sul lavoro di ricerca nel piccolo gruppo, sulla didattica laboratoriale.

Sarà quindi necessario predisporre un ambiente di apprendimento strutturato attraverso l'organizzazione flessibile delle aule e delle classi, la piena funzionalità dei laboratori, soprattutto per le materie di indirizzo, degli spazi interni ed esterni.

Sarà altresì necessario sfruttare tutte le potenzialità e tutte le eccellenze offerte dalla filiera dell'industria gastronomica presente sul territorio, prevedendo l'organizzazione di stage e di visite che consentano agli alunni di acquisire competenze nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, di operare in un sistema produttivo promuovendo la tradizione locale, di applicare le normative sulla sicurezza, trasparenza e tracciabilità, di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Accanto alla formazione culturale, il Piano dell'Offerta Formativa organizzerà le proprie attività in funzione di un'altra irrinunciabile finalità: l'educazione ad una cittadinanza attiva, consapevole, responsabile, democratica, che rafforzi negli studenti il rispetto di se stessi e degli altri, la conoscenza critica e approfondita della realtà territoriale che li circonda, il rispetto dell'ambiente, il rispetto delle regole della comunità, il senso di appartenenza e la partecipazione alla costruzione del bene comune.

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa indicherà, inoltre, il piano di formazione del personale docente e ATA, il fabbisogno di risorse professionali (docenti ed ATA), strumentali, materiali ed infrastrutturali, prevedendo quindi una stretta sinergia con i servizi generali e amministrativi, per i quali il Dirigente Scolastico, ai sensi dell'art. 25 comma 5 del D. Lgs. n. 165/2001, fornisce al DSGA le direttive di massima che costituiscono linee di guida, di condotta e di orientamento preventivo sullo svolgimento delle specifiche attività previste dai servizi.

Le Funzioni Strumentali individuate dal Collegio Docenti, i Collaboratori del Dirigente Scolastico, i Referenti di Plesso, i Coordinatori di Classe, i Responsabili dei progetti di ampliamento dell'offerta formativa e i coordinatori di dipartimento costituiranno i nodi di raccordo tra l'ambito gestionale e l'ambito didattico, al fine di garantire la piena attuazione del Piano.

Il presente Atto, rivolto al Collegio dei Docenti, è acquisito agli atti della scuola, è reso noto agli altri Organi collegiali competenti, è pubblicato sul sito web della scuola.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa *Flomena Liberti*