



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"



via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)

cf 82009260124

0331-774605 <http://www.isfalconegallarate.edu.it> falcone@isfalconegallarate.it
0331-770379 vais023006@istruzione.it

0331-245498

vais023006@pec.istruzione.it

PIANO FORMATIVO

a.s. 2022/2023

TECNICO DI CUCINA

PF 1	DESCRIZIONE DELLA FAMIGLIA PROFESSIONALE E DELLE FIGURE IN CUI SI ARTICOLA
------	---

Area professionale	Qualifica professionale di III livello	Indirizzo professionale
Commerciale e dei servizi	Tecnico di cucina	Preparazione pasti

Denominazione della figura	TECNICO DI CUCINA
Referenziazioni della figura Professioni NUP/ISTAT correlate	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 5.2 Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere. 5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti. 5.2.2.2 Addetti alla preparazione e cottura di cibi. 5.2.2.5 Esercenti di servizi di ristorazione ed assimilati.
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	10.85 Produzione di pasti e piatti preparati. 55.10 Alberghi e strutture simili. 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile. 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi). 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale.
Descrizione sintetica della figura	Il Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti 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 preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.
Processo di lavoro caratterizzante la figura	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione organizzativa del lavoro - Rapporto con i fornitori - Rapporto con i clienti - Definizione dell'offerta - Preparazione di alimenti e pasti pronti per il cliente finale

PF 2	STRUTTURA DEL CORSO
------	----------------------------

ARTICOLAZIONE DEL MONTEORE

L'orario minimo annuale delle lezioni per tutte le Istituzioni erogatrici dei percorsi di quarto anno è fissato a 990 ore.

Le programmazioni formative dovranno sviluppare dimensioni culturali e didattiche delle diverse macro-aree e rispettando le relative percentuali orarie indicative.

Standard formativi e professionali

AREA	%	TOTALE ORE
• LINGUAGGI	29	288
• STORICO-SOCIALE ECONOMICO	6	64
•MATEMATICO/SCIENTIFI CA	10	96
TECNICO PROFESSIONALE	55	542
FLESSIBILITA'	15 %	158(Da estrarre dal quadro orario docenti)
TOTALE MINIMO COMPLESSIVO	100%	990

Monte ore settimanale

Classe quarta	n. ore
Classe di concorso	
A12 (Lettere)	4
A26 (Matematica)	3
A24 (Inglese)	4
A46(Diritto)	2
A45 (Diritto e Tecniche Amministrative)	2
B21 (Lab. Servizi Bar)	1
A31 (Scienze degli alimenti)	3
A048 (Scienze motorie)	1
B20 (Lab. Cucina)	12
Religione	1
Tot. Ore settimanale	31

Competenze trasversali

- **Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.
- **Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.
- **Comunicare o comprendere messaggi di genere diverso** (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).
- **Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
- **Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.
- **Risolvere problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.
- **Individuare collegamenti e relazioni:** individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.
- **Acquisire ed interpretare l'informazione:** acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

Competenze di base

Asse dei linguaggi

Gestire la comunicazione in lingua italiana, scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti personali, professionali e di vita.

Comunicare in lingua straniera in forma orale e scritta, in contesti di vita quotidiana e professionale (Livello B1 del Quadro comune europeo di riferimento per le lingue).

Asse matematico

Rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico-scientifiche.

Asse storico-sociale

Riconoscere la comunità professionale locale e allargata di riferimento quale ambito per lo sviluppo di relazioni funzionali al soddisfacimento dei bisogni personali e delle organizzazioni produttive.

Competenze tecnico-professionale in esito al Tecnico di cucina

Il tecnico di cucina è grado di:

1. Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto.
2. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
3. Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento.
4. Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.
5. Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto.
6. Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO
area di base

PF 4

	COMPETENZE	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
COMPETENZA LINGUISTICA - LINGUA ITALIANA	Gestire la comunicazione in lingua italiana, scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti personali, professionali e di vita	6 - Identificare specifiche strategie di lettura e redazione in rapporto allo scopo e alla tipologia - Scegliere modalità di	- Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico
		interazione comunicativa e di argomentazione in rapporto a situazioni colloquiali e tecnico-formali - Promuovere il lavoro di gruppo e le relazioni con gli interlocutori di settore.	- Caratteristiche dei registri linguistici e tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione - Modalità di pianificazione, di elaborazione, di revisione e di editing di testi continui e non continui
COMPETENZA LINGUISTICA - LINGUA STRANIERA	Comunicare in lingua straniera in forma orale e scritta, in contesti di vita quotidiana e professionale (Livello B1 del Quadro comune europeo di riferimento per le lingue)	- Comprende i punti chiave di argomenti familiari che riguardano la scuola, il tempo libero ecc. - Sa muoversi con disinvoltura in situazioni che possono verificarsi mentre viaggia nel paese in cui si parla la lingua. - E' in grado di produrre un testo semplice relativo ad argomenti che siano familiari o di interesse personale. - E' in grado di descrivere esperienze ed avvenimenti, sogni, speranze e ambizioni e spiegare brevemente le ragioni e sue opinioni e dei suoi progetti.	- Connettivi logico/sintattici - Lessico di base relativo ad argomenti di vita quotidiana e professionale - Modalità, tecniche di scrittura e forme testuali di uso abituale in ambito professionale: messaggi brevi, istruzioni, descrizioni, report, istanze, ordini, ecc. - Registro linguistico formale e informale - Strutture morfosintattiche semplici e articolate: modi e tempi verbali del presente e del passato, frasi subordinate

mod

<p>COMPETENZA MATEMATICA, SCIENTIFICA E TECNOLOGICA</p>	<p>Rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico-scientifiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare nei processi e nelle attività proprie del settore professionale strategie matematiche e leggi scientifiche - Contestualizzare, in riferimento alle competenze tecnico-professionali, i processi di astrazione, simbolizzazione, generalizzazione - Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici - Applicare fasi e strategie logico - matematiche (tecniche di calcolo e grafiche) per la risoluzione dei problemi - Riconduurre un fenomeno alle principali tipologie di funzioni matematiche - Elaborare rapporti documentali 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi base e principali strategie matematiche connessi ai processi/ prodotti/ servizi degli specifici contesti professionali (elementi di matematica economico-finanziaria; principali applicazioni della probabilità) - Principali strategie matematiche e modelli scientifici connessi ai processi/prodotti/servizi degli specifici contesti professionali - Applicazioni, strumenti, tecniche e linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati
---	--	---	---

	COMPETENZE	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
COMPETENZE STORICO, SOCIO- ECONOMICO	Riconoscere la comunità professionale locale e allargata di riferimento quale ambito per lo sviluppo di relazioni funzionali al soddisfacimento dei bisogni personali e delle organizzazioni produttive	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei diritti e dei doveri nell'ambito della comunità professionale, locale ed allargata - Cogliere le informazioni relative alla sfera professionale in diverse tipologie di fonti - Esprimere modalità di partecipazione democratica in contesti professionali direttamente esperiti 	<ul style="list-style-type: none"> - Strutture associative e di servizio del territorio rilevanti per il settore di appartenenza - Comunità professionali e di pratica di riferimento - Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico - Processi decisionali, forme e metodi di partecipazione democratica nei diversi campi della sfera professionale

PF 5	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO tecnico-professionali, caratterizzanti la figura
------	---

ATTIVITÀ	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO</p> <p>Attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione compiti, - tempi e modalità operative - Coordinamento operativo - Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni - Ottimizzazione degli standard di qualità - Prevenzione situazioni di rischio 	<p>Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività - Individuare anomalie e segnalare non conformità di prodotto/servizio - Individuare problematiche esecutive - Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio - Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi - Applicare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio - Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro - Elementi e procedure di gestione delle risorse umane - Modello organizzativo e organigramma dell'azienda - Sistema di qualità e principali modelli - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità - Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio
	<p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio. 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lgs. 81/2008 - Elementi di ergonomia - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Strategie di promozione - Tecniche di reporting - Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

ATTIVITÀ	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>RAPPORTO CON FORNITORI</p> <p>Attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Monitoraggio scorte e giacenze - Definizione e gestione ordini - Valutazione e selezione dei fornitori 	<p>Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di selezione dei fornitori - Applicare tecniche di valutazione delle offerte - Applicare procedure di gestione degli ordini - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare la situazione scorte e giacenze 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di contabilità - Elementi di contrattualistica fornitori - Elementi di tecnica commerciale - Tecniche di approvvigionamento
<p>RAPPORTO CON I CLIENTI</p> <p>Attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione dell'offerta - Rilevazione esigenze del cliente - Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente - Monitoraggio servizio - Rilevazione dati customer 	<p>Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target / esigenze di clientela - Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente - Effettuare la valutazione tecnica dei reclami - Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di customer satisfaction - Principi di fidelizzazione del cliente - Tecniche di ascolto e di comunicazione - Tecniche di negoziazione e problem solving

ATTIVITÀ	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>DEFINIZIONE DELL'OFFERTA</p> <p>Attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analisi richieste - Definizione prodotti - Predisposizione menù 	<p>Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di abbinamento di pietanze e bevande - Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari - Applicare criteri per la ve-se tipologie di menù - Verifica dei costi e del rapporto qualità prezzo 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime - Criteri e tecniche di composizione di diversi - Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni alimentari - Elementi di enogastronomia - Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari - Elementi di tecnologia alimentare e dietologia
<p>ALIMENTI E PASTI PRONTI PER IL CLIENTE FINALE</p> <p>Attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cucina alimenti - Allestimento piatti 	<p>Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di allestimento di piatti e vassoi - Adottare tecniche innova-sanitaria correlati alle - Tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati - Utilizzare tecnologie innovative - Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta - Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di igiene e legislazione igienico - Elementi di tecnologia alimentare e dietologia - Preparazioni alimentari - Protocolli di autocontrollo del reparto - Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale - Standard di qualità dei prodotti alimentari - Tecniche e ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti - Tecnologie innovative per la produzione pasti

PF 6	LE UNITÁ FORMATIVE interdisciplinari
------	--------------------------------------

Si rimanda a quanto pubblicato nel sito.

PF 7	I DOCENTI - LE PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI
------	--

	QUARTA ARP ANNO 202---/202---
AREA LINGUAGGI	
Lingua italiana	
Lingua inglese	
Lingua francese	
Scienze motorie	
AREA STORICO SOCIO-ECONOMICA	
Diritto	
Religione	
AREA SCIENTIFICA	
Matematica	
AREA TECNICO PROFESSIONALE	
Lab. Cucina	
Dir e Tecn. Ammin.	
Lab. Sala bar	
Scienza degli alimenti	

Per le programmazioni disciplinari si rimanda a quanto pubblicato nel sito.

Criteria generali del processo di valutazione (in itinere e finale) applicato

La valutazione degli apprendimenti, in termini di conoscenze, capacità, comportamenti, motivazioni acquisite ed attivate in uno specifico contesto, costituisce una attività che, pur prevedendo momenti e forme specificamente dedicati, deve essere presente in tutto il percorso formativo.

La valutazione delle risorse personali che un allievo riesce a mobilitare, di fronte ad un determinato compito e in uno specifico contesto, rappresenta un elemento essenziale per garantire il successo formativo a tutti gli allievi. Da un lato infatti fornisce indicazioni sulla efficacia degli stimoli formativi, in relazione alla elaborazione che ciascun allievo ne fa, e dall'altro rappresenta lo strumento per evidenziare e far riconoscere il processo formativo, i risultati raggiunti e conseguentemente la motivazione ad apprendere. Solo il riconoscimento dei risultati raggiunti può innescare il processo di revisione delle proposte formative e, per gli allievi, di azioni per il miglioramento dei risultati.

L'efficacia della valutazione presuppone dunque una serie di precondizioni:

- la precisa esplicitazione dei risultati attesi da una attività (UF, stage, ricerca...) espressi in termini di prodotto (non necessariamente fisico) che deve essere realizzato;
- gli obiettivi della valutazione (cosa si valuta di quel percorso);
- i criteri e gli strumenti per rilevare il livello di raggiungimento dei risultati;
- la condivisione docente-discente del processo e la individuazione comune delle cause degli insuccessi;
- la enfaticizzazione dei successi.

L'attività di valutazione deve essere conseguentemente definita nel dettaglio in fase di programmazione (obiettivi, come, quando, con quali strumenti, con quali conseguenze), e costituisce il riferimento per la riprogettazione in itinere dell'offerta formativa. Enfaticizzare i successi significa tra l'altro far assumere atteggiamenti di autovalutazione e di assunzione di responsabilità rispetto ai risultati.

All'interno dell'impostazione descritta, il percorso formativo richiede momenti specifici di valutazione:

- 1- in ingresso, che prevede un momento precedente di acquisizione delle informazioni su ciascun allievo ed un momento di incontro individuale e con il gruppo classe per rilevare motivazioni, aspettative, competenze e stili di apprendimento e fornire tutte le informazioni necessarie a garantire le condizioni ottimali di apprendimento. Le informazioni scambiate costituiscono l'elemento di base per la elaborazione del programma di intervento.
- 2- nei diversi momenti del percorso, per definire gli interventi correttivi della proposta ed individuare tempestivamente successi, insuccessi e livello della motivazione.
- 3- finale, per accertare la acquisizione delle competenze del profilo. Tale valutazione, pur prevedendo prove di accertamento, considererà l'intero percorso effettuato, riconoscendo i crediti acquisiti in diversi contesti.

Per la valutazione degli apprendimenti specifici si fa riferimento alla griglia approvata in Collegio docenti, che è declinata in livelli di competenze collegialmente nel C.d.C.

Intesa e valorizzata in senso pedagogico come continuo scambio tra azioni formative che si realizzano in aula e in laboratorio e l'apprendimento che si realizza in azienda, l'alternanza è svolta attraverso attività pratica (stage) presso il ristorante didattico "Saperi e Sapori", all'interno dell'Istituto (apertura al pubblico dal lunedì al sabato). Dal 2003 l'Istituto ha previsto nella propria gestione speciale questo tipo di attività imprenditoriale a tutti gli effetti.

L'alternanza, in qualità di area non disciplinare, si connota come un'esperienza complessa e integrata con diverse valenze:

1. EDUCATIVA, perché consente agli allievi di fare un'esperienza di crescita personale, nel confronto con adulti che ricoprono nei loro confronti un ruolo diverso da quello dei genitori e dei formatori;
2. ORIENTATIVA, perché consente agli allievi di conoscere meglio il mondo del lavoro, la professione e la realtà aziendale e quindi di poter compiere scelte formative e professionali con maggiore consapevolezza;
3. FORMATIVA, perché consente agli allievi di provare ad applicare/mettere in pratica le cose imparate a scuola e di apprendere di nuove;
4. PROFESSIONALIZZANTE, perché in alcuni casi consente agli allievi di completare/integrare il percorso formativo con competenze specialistiche;
5. di ACCOMPAGNAMENTO/TRANSIZIONE al lavoro, perché può offrire agli allievi una chance di futuro inserimento professionale e lavorativo.

L'esperienza di alternanza sollecita e incrementa l'apprendimento integrato di conoscenze, abilità e comportamenti che interagiscono nella realizzazione di compiti ed attività reali, coerentemente con l'approccio metodologico della "pedagogia del compito". È un'esperienza che mette in gioco più dimensioni personali (cognitive, emozionali, affettive, relazionali, motorie) e risulta quindi potenzialmente efficace in termini di apprendimento.

Lo stage offre agli allievi la possibilità di:

- sperimentarsi in contesti diversi;
- confrontarsi con figure, stili e modalità di insegnamento/apprendimento diverse;
- attivare risorse interne diverse.

Si connota come un dispositivo di apprendimento attraverso l'esperienza in cui risulta fondamentale

- l'integrazione tra l'apprendimento in aula e l'apprendimento in azienda: poiché il contesto aziendale è sempre un contesto particolare (quella azienda, quel lavoro, quei compiti);
- il contesto formativo ha il compito di "generalizzare" gli apprendimenti derivanti dall'esperienza fatta sul campo, consentendone e incrementandone la "trasferibilità" ad altri contesti.

All'attività formativa svolta presso l'Istituto spetta il compito di integrare contesti e apprendimenti, consentendo al soggetto di dare un senso alle differenti esperienze all'interno di un progetto personale e di imparare a ricondurre l'esperienza particolare (in termini di conoscenze e abilità apprese) a modelli generali riattivabili in altre occasioni.

PERSONALIZZAZIONE E FLESSIBILITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA

L'Area della Personalizzazione e Flessibilità, si colloca come attività trasversale all'interno dei processi formativi curriculari e si sviluppa attraverso la realizzazione di attività specifiche. Intendiamo "Piano Personalizzato" l'azione educativa che si riferisce alla persona dell'alunno, sia in fase di progettazione, sia in fase di svolgimento e verifica, sempre in funzione dell'apprendimento e della crescita critica e consapevole dello studente.

Progetti personalizzati o di sostegno al percorso

Sul fronte dello sviluppo di interventi nell'area della personalizzazione e della flessibilità, si identificheranno alcune aree di progettazione e intervento. Parte delle ore indicate nel prospetto iniziale saranno utilizzate all'interno delle diverse aree per attività di recupero/approfondimento in corrispondenza ai periodi di valutazione trimestrale e quadrimestrale come indicato nella scansione per anno.

In linea di massima le attività iniziano a gennaio salvo diversa deliberazione del consiglio di classe o progettazioni individualizzate diversamente concordate su esigenze specifiche sorte dopo il periodo iniziale di osservazione.

Per alunni con piani formativi personalizzati - Inclusione alunni disabili, DSA, BES

Al fine di favorire una positiva ed efficace inclusione degli alunni con certificazione o diagnosi di DSA all'interno del gruppo classe, l'intero consiglio di classe si impegna ad attuare la personalizzazione del percorso di ogni studente, attraverso la flessibilità e la mediazione didattica.

Si attueranno interventi di adattamento o semplificazione dei materiali, di lavoro nel piccolo gruppo, prevedendo strumenti compensativi e misure dispensative, come previsto dal PEI o dal PDP di ciascun alunno, condiviso dal Consiglio di Classe.

In particolare, per gli alunni certificati, o sostenuti da un Piano Didattico Personalizzato (PDP) deliberato dal Consiglio di Classe, in quanto considerati alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES), l'insegnante di sostegno della classe, potrà attuare interventi di adattamento dei materiali, di lavoro nel piccolo gruppo, di predisposizione di verifiche semplificate, come previsto dal PEI/PDF o dal PDP di ciascun alunno (documenti agli atti della scuola) condivisi dal Consiglio di Classe.

Le Scienze motorie hanno come campo d'azione la capacità, lo sviluppo e il mantenimento delle funzioni motorie in un rapporto interattivo con lo sviluppo delle capacità cognitive ed emotive.

Proprio in quanto disciplina le Scienze motorie hanno un campo d'azione definito, basato su concetti e nozioni specifici delle varie scienze che studiano l'uomo nei suoi diversi aspetti. Il suo ruolo educativo è fondamentale nel processo evolutivo dell'individuo per stimolarne lo sviluppo all'interno di un progetto educativo globale.

Lo sviluppo dei comportamenti relazionali viene stimolato con situazioni di gruppo nelle quali il gioco, la collaborazione, la competizione, il riconoscimento delle regole, la necessità di decidere, di trovare soluzioni a problemi, richiedono la completa partecipazione della persona.

PF 11

VISITE DI ISTRUZIONE E INCONTRI DI APPROFONDIMENTO CULTURALE

Si porrà attenzione alla proposta di attività formative fuori sede. Ci si prefigge di effettuare alcune attività di formazione esterna, finalizzate, oltre che alla ricostituzione del gruppo classe, allo stimolo delle attività di osservazione e “conquista” dello spazio circostante nonché di una posizione consapevole in esso. Il tutto sarà orientato alla raccolta di impressioni, dati e materiali da utilizzare nella fase dell’ideazione. Altro fondamentale aspetto di questo tipo di esperienza è il contatto con il contesto produttivo e sociale.

Gallarate 21/10/2022

