



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
“FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

PIANO ANNUALE PER L'INCLUSIONE
2023-2024



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI E L'INCLUSIONE SCOLASTICA

I bisogni educativi speciali (BES) sono definiti dalla classificazione internazionale del funzionamento (ICF - International Classification of Functioning) come qualsiasi difficoltà evolutiva di funzionamento permanente o transitoria in ambito educativo o dell'apprendimento, dovuta all'interazione di vari fattori anche di salute e che necessita di una educazione speciale individualizzata.

Nella definizione di BES rientrano le seguenti categorie:

- disabilità
- disturbi specifici dell'apprendimento
- deficit del linguaggio
- deficit dell'attenzione e dell'iperattività
- svantaggio socio economico, linguistico, culturale

I Bes possono essere considerati come un paradigma di lettura della complessità e della varietà delle difficoltà di apprendimento.

Tale visione richiede di ampliare lo sguardo verso ciascun soggetto, andando oltre il deficit cognitivo certificabile; pertanto l'azione educativo/didattica necessita un approccio integrato tra scuola-famiglia e servizi integrativi che consenta di avere una lettura dei bisogni nella quale i fattori ambientali assumano una correlazione con le difficoltà



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

dell'individuo. Per rispondere alle problematiche dei BES si ricorre al piano didattico personalizzato (PDP e PEI) strumenti utili per progettare modalità operative ,strategie,e criteri di apprendimento per ciascun allievo. Alla scuola, fondata sul concetto di inclusione, spetta l'arduo compito di praticare"l uguaglianza del riconoscimento delle differenze"(Indicazioni Nazionali per il curricolo2012),pertanto la diversità deve essere una risorsa per il curricolo,in un contesto che promuova una piena integrazione e collaborazione di tutti i soggetti preposti al sistema educativo. Pertanto il Dirigente scolastico e i docenti devono operare nell'ambito di una didattica inclusiva che rappresenta il fattore decisivo per integrazione dell' alunno bes e disabile ponendo,al centro del proprio fare,la crescita della persona .

Parte I – analisi dei punti di forza e di criticità

A. Rilevazione dei BES presenti:		
1. disabilità certificate (Legge 104/92 art. 3, commi 1 e	84	
<input type="checkbox"/> minorati vista	0	
<input type="checkbox"/> minorati udito	1	
<input type="checkbox"/> Psicofisici	83	
2. disturbi evolutive specifici		
<input type="checkbox"/> DSA	14	
<input type="checkbox"/> ADHD/DOP		
<input type="checkbox"/> Borderline cognitivo		
<input type="checkbox"/> Altro		
3. svantaggio (indicare il disagio prevalente)	14	
<input type="checkbox"/> Socio-economico		
<input type="checkbox"/> Linguistico-culturale		
<input type="checkbox"/> Disagio comportamentale/relazionale		
<input type="checkbox"/> Altro		



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Totali	28	
% su popolazione		
N° PEI redatti dai GLO	84	
N° di PDP redatti dai Consigli di classe in <u>presenza</u> di certificazione sanitaria	28	

B. Risorse professionali specifiche	Prevalentemente utilizzate in...	Sì / No
Insegnanti di sostegno	Attività individualizzate e di piccolo gruppo /	si
ASSISTENTI ALL'AUTONOMIA	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)	si
AEC	Attività individualizzate e di piccolo gruppo	si
	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)	si
Assistenti alla comunicazione	Attività individualizzate e di piccolo gruppo	no
	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)	no
Funzioni strumentali /		si
Referenti di Istituto (disabilità, DSA,	REFERENTE H, DSA, BES	si
Psicopedagogisti e affini		si
Docenti		si



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Altro:		
Altro:		
C. Coinvolgimento docenti curricolari	Attraverso...	Sì / No
Coordinatori di classe e simili	Partecipazione a GLI	si
	Rapporti con famiglie	si
	Tutoraggio alunni	si
	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva	si
	Altro:	
Docenti con specifica formazione	Partecipazione a GLI	si
	Rapporti con famiglie	si
	Tutoraggio alunni	si
	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva	si
	Altro:	
Altri docenti	Partecipazione a GLI	si
	Rapporti con famiglie	si
	Tutoraggio alunni	si
	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva	si
	Altro:	



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

D. Coinvolgimento personale ATA	Assistenza alunni disabili	si
	Progetti di inclusione / laboratori integrati	si
	Altro:	
E. Coinvolgimento famiglie	Informazione/formazione su genitorialità e psicopedagogia dell'età evolutiva	Si sportello d'ascolto
	Coinvolgimento in progetti di inclusione	si
	Coinvolgimento in attività di promozione della comunità educante	no
	Altro:	
F. Rapporti con servizi sociosanitari territoriali e istituzioni deputate alla sicurezza. Rapporti con CTS / CTI	Accordi di programma / protocolli di intesa formalizzati sulla disabilità	no
	Accordi di programma / protocolli di intesa formalizzati su disagio e simili	si
	Procedure condivise di intervento sulla disabilità	si
	Procedure condivise di intervento su disagio e simili	si
	Progetti territoriali integrati	si
	Progetti integrati a livello di singola scuola	si
	Rapporti con CTS / CTI	si
	Altro:	
G. Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti territoriali integrati	si
	Progetti integrati a livello di singola scuola	no
	Progetti a livello di reti di scuole	no
	Strategie e metodologie educativo-didattiche / gestione della classe	si



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

H. Formazione docenti	Didattica speciale e progetti educativo- didattici a prevalente tematica inclusiva	no
	Didattica interculturale / italiano L2	no
	Psicologia e psicopatologia dell'età evolutiva (compresi DSA, ADHD, ecc.)	no
	Progetti di formazione su specifiche disabilità (autismo, ADHD, Dis. Intellettive, sensoriali...)	no
	Altro:	

I. Interventi inclusivi attuati a favore di alunni certificati con legge quadro 104/92

Attività di inclusione	Punti di forza	Criticità
Attività di accoglienza di Istituto.	Incontri con le famiglie. Presenza dell'Equipe Multidisciplinare del territorio. Presenza degli operatori dell'U.I.C. Accessibilità dei disabili a tutti gli spazi.	È necessario un maggiore coinvolgimento e sensibilizzazione di tutte le famiglie.
Predisposizione PEI e PDF con condivisione obiettivi educativi didattici. Raccordo tra PEI e la programmazione della classe	Affinità nella composizione dei <i>team</i> dei docenti. Flessibilità didattica e applicazione di strategie inclusive.	Monte ore inadeguato rispetto alle esigenze didattico educative dell'alunno.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Visite di istruzione con la classe	Momenti di condivisione e socializzazione con il gruppo-classe	Timori da parte delle famiglie.
------------------------------------	--	---------------------------------



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

L. Interventi inclusivi attuati a favore di alunni con DSA		
Attività di inclusione	Punti di forza	Criticità
Stesura del PDP da parte dei Consigli di Classe	Programmazione corso di formazione su alunni con BES. Professionalità dei docenti.	Ad oggi, mancato aggiornamento per DSA da parte dei docenti.
Laboratorio di informatica	Presenza di spazi laboratoriali.	Scarsa connessione alla rete wireless.
Strumentazione informatica	fornitura ai ragazzi che hanno fatto richiesta di tablet	scarsa preparazione all'uso della strumentazione da parte degli alunni e delle famiglie



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

M. Interventi inclusivi attuati a favore di alunni con svantaggio economico, linguistico e culturale

Attività di inclusione	Punti di forza	Criticità
Realizzazione di attività inclusive e/o stesura PDP da parte del consiglio di classe a favore di alunni con svantaggio: <ul style="list-style-type: none">✓ socio-economico✓ linguistico-culturale✓ comportamentale✓ relazionale	Professionalità dei docenti. Realizzazione corso di formazione su alunni con BES.	Inesistenti/ridotte forme di sussidio da parte dei servizi sociali del Comune a favore delle famiglie con gravi problemi familiari. Mancanza di facilitatori linguistici a fronte di alunni non di madre lingua.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Sintesi dei punti di forza rilevati*:	0	1	2	3	4
Aspetti organizzativi e gestionali coinvolti nel cambiamento inclusivo				X	
Possibilità di strutturare percorsi specifici di formazione e aggiornamento degli insegnanti	X				
Adozione di strategie di valutazione coerenti con prassi inclusive;				X	
Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'interno della scuola					X
Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'esterno della scuola, in rapporto ai diversi servizi esistenti;					X
Ruolo delle famiglie e della comunità nel dare supporto e nel partecipare alle decisioni che riguardano l'organizzazione delle attività educative;		X			
Sviluppo di un curriculum attento alle diversità e alla promozione di percorsi formativi inclusivi;			X		
Valorizzazione delle risorse esistenti				X	
Acquisizione e distribuzione di risorse aggiuntive utilizzabili per la realizzazione dei progetti di inclusione			X		
Attenzione dedicata alle fasi di transizione che scandiscono l'ingresso nel sistema scolastico, la continuità tra i diversi ordini di scuola e il successivo inserimento lavorativo.		X			
Altro:					
Altro:					



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

* = 0: per niente 1: poco 2: abbastanza 3: molto 4 moltissimo
Adattato dagli indicatori UNESCO per la valutazione del grado di inclusività dei sistemi scolastici

Parte II– Obiettivi di incremento dell’inclusività proposti per il prossimo anno



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

A tal fine la Scuola intende:

- ✓ creare un ambiente accogliente;
- ✓ sostenere l'apprendimento attraverso una revisione del curriculum, sviluppando attenzione educativa in tutta la scuola;
- ✓ promuovere l'attiva partecipazione di tutti gli studenti al processo di apprendimento;
- ✓ favorire negli alunni l'acquisizione di un atteggiamento collaborativo;
- ✓ Si promuoverà un percorso di formazione rivolto sia alle famiglie che ai docenti affinché la comunità possa definirsi educante, partecipe e presente nei percorsi degli studenti, creando una sinergia tra scuola, famiglia e territorio.

Propone, quindi, che, per quanto attiene allo specifico didattico, si ricorrerà a:

- ✓ individualizzazione (percorsi differenziati per obiettivi comuni);
- ✓ personalizzazione (percorsi e obiettivi differenziati);
- ✓ strumenti compensativi;
- ✓ misure dispensative;

Per l'anno scolastico 2023/2024 le azioni in merito alle principali aree di intervento, finalizzate alla riduzione delle barriere che limitano l'apprendimento e la partecipazione sociale, sono sotto riportate.

Aspetti organizzativi e gestionali coinvolti nel cambiamento inclusivo (chi fa cosa, livelli di responsabilità nelle pratiche di intervento, ecc.)



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Tra i compiti del GLI c'è anche l'elaborazione di un Piano Annuale per l'inclusività (P.A.I.) – Come precisato nella nota MIUR n.1551 del 27/06/2013... “Non è un ‘documento’ per chi ha bisogni educativi speciali, ma è lo strumento per una progettazione della propria offerta formativa in senso inclusivo, è lo sfondo e il fondamento sul quale sviluppare una didattica attenta ai bisogni di ciascuno nel realizzare gli obiettivi comuni”.

- ✓ **Dirigente Scolastico:** promuove iniziative finalizzate all' inclusione; esplicita criteri e procedure di utilizzo funzionale delle risorse professionali presenti;
- ✓ **GLI:** rilevazioni BES presenti nella scuola; rilevazione, monitoraggio e valutazione del livello di inclusività della scuola; coordinamento, stesura e applicazione di Piani di Lavoro (PEI e PDP); raccolta e coordinamento delle proposte formulate dalla Commissione BES; supporto al consiglio di interclasse/intersezione/team docenti nell'assunzione di strategie e tecniche pedagogiche, metodologiche e didattiche inclusive; collaborazione alla continuità nei percorsi didattici. esplicitazione nel PTOF di un concreto impegno programmatico per l'inclusione;
- ✓ **Funzioni Strumentali :** collaborazione attiva alla stesura della bozza del Piano Annuale dell'Inclusione; elaborazione di una proposta di PAI (Piano Annuale per l'inclusività) riferito a tutti gli alunni con BES, da redigere al termine di ogni anno scolastico.

- ✓ **Consigli di interclasse/intersezione/Team docenti:** individuazione casi in cui sia necessaria e opportuna l'adozione di una personalizzazione della didattica ed eventualmente di misure compensative e dispensative; rilevazione di tutte le certificazioni. rilevazione alunni BES di natura socio-economica e/o linguistico-culturale; definizione di interventi didattico-educativi, strategie e metodologie; stesura e applicazione Piano di Lavoro (PEI e PDP); collaborazione scuolafamiglia-territorio;
- ✓ **Collegio Docenti:** su proposta del GLI delibera del PAI (mese di giugno);
- ✓ **Docenti curricolari:** impegno a partecipare ad azioni di formazione e/o prevenzione concordate anche a livello territoriale.

Adozione di strategie di valutazione coerenti con prassi inclusive

- ✓ Valutazione del Piano Annuale dell'Inclusione, in itinere, monitorando punti di forza e criticità.
- ✓ Formazione nella strategia razionale-emotiva a supporto degli studenti con difficoltà di apprendimento e nella gestione delle problematiche.
- ✓ Elaborazione proposta di PPI riferito a tutti gli alunni con BES al termine di ogni anno scolastico.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Per quanto riguarda la modalità di verifica e di valutazione degli apprendimenti, i docenti terranno conto dei risultati raggiunti in relazione al punto di partenza e verificheranno quanto gli obiettivi siano riconducibili ai livelli essenziali degli apprendimenti.

L'ammissione alla classe successiva avviene secondo quanto disposto dal D.Lgs.62/17, tenendo a riferimento il piano educativo individualizzato.

Relativamente ai percorsi personalizzati, i Consigli di classe dei docenti concorderanno le modalità di raccordo con le discipline in termini di contenuti e competenze, individuando modalità di verifica dei risultati raggiunti prevedendo anche prove assimilabili, se possibile, a quelle del percorso comune.

Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'interno della scuola

Diverse figure professionali collaborano all'interno dell'istituto: docenti di sostegno contitolari con gli insegnanti di classe. Gli insegnanti di sostegno promuovono attività individualizzate, attività con gruppi eterogenei di alunni, attività laboratoriali con gruppi.

Gli assistenti alla comunicazione favoriscono interventi educativi per l'alunno con disabilità sensoriale.

Docente con competenze psicopedagogiche

Tutti i soggetti coinvolti si propongono di organizzare le azioni attraverso metodologie funzionali all'inclusione: Attività laboratoriali (learning by doing)

- ✓ Attività per piccolo gruppi (cooperative learning)
- ✓ Tutoring
- ✓ Attività individualizzata (mastery learning) di apprendimento sia per gli alunni con disabilità, sia per gli alunni BES in correlazione con quelli previsti per l'intera classe.

La progettualità didattica orientata all'inclusione comporta l'adozione di strategie e metodologie che favoriscano l'apprendimento cooperativo, il lavoro di gruppo e/o a coppie, il tutoring, l'apprendimento per scoperta, la suddivisione del tempo, l'utilizzo di mediatori didattici, di attrezzature e ausili informatici, di software e sussidi specifici.

Da menzionare la necessità che i docenti predispongano i documenti per lo studio o per i compiti a casa in formato elettronico, affinché essi possano risultare facilmente accessibili agli alunni che utilizzano ausili e computer per svolgere le proprie attività di apprendimento. A questo riguardo risulta utile una diffusa conoscenza delle nuove tecnologie per l'integrazione scolastica, anche in vista delle potenzialità aperte dal libro di testo in formato elettronico.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Obiettivi relativi alla didattica

- ✓ Utilizzo sistematico delle nuove tecnologie e di software didattici
- ✓ Sarà favorita la didattica cooperativa, l'apprendimento attivo e l'apprendimento tra pari (tutoring)
- ✓ Progetto accoglienza

Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'esterno della scuola, in rapporto ai diversi servizi esistenti

- ✓ Utilizzo oculato delle risorse professionali in base alla specializzazione/esperienza nelle diverse tipologie di disabilità.
- ✓ Utilizzo delle ore non frontali dei docenti curricolari di posto comune tramite stesura di progetti finalizzati al recupero degli alunni con difficoltà di apprendimento.
- ✓ Coinvolgimento dei C.T.I. e i C.T.S., delle A.S.P. e dei Centri di Assistenza Territoriali.

Si auspica un numero congruo di risorse professionali (docenti specializzati nel sostegno)

Ruolo delle famiglie e della comunità nel dare supporto e nel partecipare alle decisioni che riguardano l'organizzazione delle attività educative

La scuola prevede di fornire informazioni e richiedere la collaborazione alle famiglie. Prevede inoltre la valorizzazione del ruolo delle famiglie e partecipazione propositiva.

Si cercherà, altresì, di incentivare la partecipazione delle famiglie ad eventuali progetti realizzati dalla scuola, al fine di coinvolgerle in attività di promozione della comunità educante. Si cercherà, infine, di curare l'informazione/formazione su tematiche relative ai disturbi specifici dell'apprendimento.

Sviluppo di un curriculum attento alle diversità e alla promozione di percorsi formativi inclusivi

In base alle situazioni di disagio e sulle effettive capacità degli studenti con bisogni educativi speciali, viene elaborato un PDP (PEI nel caso di alunni con disabilità).

Nel PDP vengono individuati gli obiettivi specifici d'apprendimento, le strategie e le attività educativo/didattiche, le iniziative formative integrate tra istituzioni scolastiche e realtà socio/assistenziali o educative territoriali, le modalità di verifica e valutazione.

Per ogni soggetto si dovrà provvedere a costruire un percorso finalizzato a:

- ✓ rispondere ai bisogni individuali
- ✓ monitorare la crescita della persona
- ✓ monitorare l'intero percorso
- ✓ favorire il successo della persona nel rispetto della propria individualità-identità



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE

Valorizzazione delle risorse esistenti.

Ogni intervento sarà realizzato partendo dalle risorse e dalle competenze presenti nella scuola

- ✓ Classificazione delle competenze dei docenti interni e valorizzazione delle stesse nella progettazione di momenti formativi.
- ✓ Valorizzazione della risorsa “alunni” attraverso l’apprendimento cooperativo per piccoli gruppi, per mezzo del tutoraggio tra pari.

Valorizzazione degli spazi, delle strutture, dei materiali e della presenza vicina di un altro ordine di scuola per lavorare sulla continuità e sull’inclusione

Nonostante il perdurare del corona virus si è ugualmente attivato il progetto per l’inclusione “Mani in pasta”.

Il progetto “mani in pasta...” si fonda sulla convinzione che la diversità non è, e non può essere considerata, come un elemento di discriminazione, ma occasione di incontro e arricchimento reciproco. Per cui quello che il progetto si propone è non solo la socializzazione ma l’integrazione di persone con disabilità e normodotate che si incontrano condividendo esperienze comuni, in cui viene offerta loro la possibilità di sperimentarsi, permettendo, in modo adeguato, naturale e diretto di far emergere le diverse abilità di ciascuno e dare spazio alla costruzione di relazioni tra pari vere ed autentiche così da rompere le differenze tra diversamente abili e normodotati e condividere le differenti e personali abilità. In questo modo ognuno offre la propria abilità e nel contempo apprende dall’altro accrescendo il proprio saper fare e favorendo la relazione interpersonale importante per l’inclusione.

Acquisizione e distribuzione di risorse aggiuntive utilizzabili per la realizzazione dei progetti di inclusione.

Si tratta di un punto di criticità. La scuola può solo esprimere il proprio impegno ad utilizzare I fondi al fine di migliorare l’inclusione.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Attenzione dedicata alle fasi di transizione che scandiscono l'ingresso nel Sistema scolastico, la continuità tra i diversi ordini di scuola.

Attenzione dedicata alle fasi di transizione che scandiscono l'ingresso nel sistema scolastico, la continuità tra i diversi ordini di scuola e il successivo inserimento lavorativo.

In accordo con le famiglie e gli insegnanti vengono realizzati progetti di continuità al fine di favorire il passaggio fra i diversi ordini di scuola.

La Commissione Formazione Classi provvederà all'inserimento nella classe più adatta degli alunni con disabilità e con bisogni educativi speciali.

La formulazione del PPI è volta a sostenere l'alunno, dotandolo di competenze che lo rendano capace di fare scelte consapevoli, permettendogli di sviluppare un proprio progetto di vita futura.

PROPOSTE ATTIVITA' PROGETTUALI

Attività previste per il raggiungimento degli obiettivi

- Attività di accoglienza
- Questionari stili di apprendimento
- Progetto “mani in pasta”
- Sicuri sulla strada
- Progetti contro la dispersione scolastica: progetti sportivi
- Sportello d'ascolto
- Progetti di educazione alla legalità
- Progetti formativi/informativi sul bullismo/cyberbullismo