



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

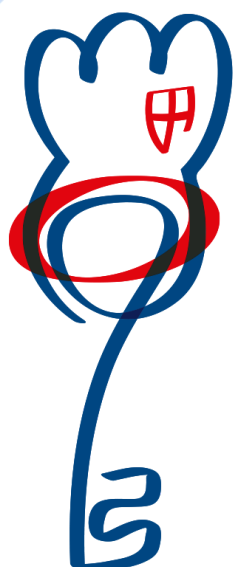
C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



CARLO  PORTA

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

PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA 2022-2025

APPROVATO DAL COLLEGIO DOCENTI NELLA SEDUTA DEL 13 OTTOBRE 2022

E DAL CONSIGLIO DI ISTITUTO NELLA SEDUTA DEL 27 OTTOBRE 2022



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA

INDICE

- 1. PERMESSI E FINALITÀ GENERALI**
 - 1.1 Breve presentazione dell'istituto
 - 1.2 Obiettivi educativo-formativi generali e professionali
- 2. INDIRIZZI DI STUDIO E QUADRO ORARIO**
 - 2.1 Indirizzi di studio e quadro orario
 - 2.2 Quadro Orario biennio post riforma
 - 2.3 Quadro Orario triennio post riforma
- 3. OFFERTA FORMATIVA**
 - 3.1 Premessa
 - 3.2 Attività formativa
- 4. DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA**
- 5. COMUNICAZIONI CON LE FAMIGLIE**
 - 5.1 Strumenti
 - 5.2 Patto di Corresponsabilità
- 6. I CRITERI DI VALUTAZIONE – MERITO E PREMIALITÀ**
 - 6.1 Criteri di iscrizione alla prima classe
 - 6.2 Criteri di valutazione disciplinari
 - 6.3 Criteri di valutazione del comportamento
 - 6.4 Criteri di promozione alla classe seconda
 - 6.5 Criteri di promozione alle classi terza, quarta e quinta
- 7. LE FIGURE PROFESSIONALI**
 - 7.1 Lo Staff
 - 7.2 Referenti di attività
 - 7.3 Funzioni di coordinamento
- 8. LA FORMAZIONE**
 - 8.1 La formazione del personale e degli studenti
- 9. RAPPORTO DI VALUTAZIONE**
 - 9.1 Gestione per la Qualità
 - 9.2 Laboratori e strumentazione didattica
- 10. ORGANICO DELL'AUTONOMIA**
- 11. COMITATO TECNICO SCIENTIFICO (CTS)**
- 12. BREVI NOTE ESPLICATIVE FINALI E ASPETTI FINANZIARI**
 - 12.1 Brevi note operative
 - 12.2 Verifiche e valutazione
 - 12.3 Aspetti finanziari



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



13. MODALITÀ DI REALIZZAZIONE E ASPETTI FORMALI





Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



1. PREMESSE E FINALITÀ GENERALI

1.1 Breve presentazione dell'Istituto

L'Istituto Statale Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSEOA) "Carlo Porta" di Milano nasce nel 1979. Attualmente l'Istituto accoglie 1086 studenti, 170 insegnanti e 38 unità di personale non docente

L'Istituto dispone di:

- n. 5 laboratori di cucina;
- n. 1 laboratorio di pasticceria;
- n. 5 laboratori di bar;
- n. 1 laboratorio di sala da pranzo;
- n. 1 laboratorio di sommellerie;
- n. 1 laboratorio di front-office;
- n. 3 laboratori di informatica dotati di software di gestione alberghiera;
- n. 1 laboratorio di informatica polifunzionale
- n. 1 sala convegni

L'Istituto è sede di importanti concorsi nel settore dell'enogastronomia (cucina e pasticceria) della sala e vendita e accoglienza turistica e promuove progetti ed eventi di carattere nazionale ed internazionale.

Il percorso formativo prevede quattro specializzazioni:

- Enogastronomia - Cucina
- Enogastronomia- Pasticceria
- Servizi di Sala e Vendita
- Accoglienza Turistica.

Al termine dei cinque anni gli studenti accedono al mondo del lavoro, alla formazione superiore o alla formazione universitaria.

L'Inglese è la prima lingua straniera insegnata, francese e tedesco rappresentano le opzioni per la seconda lingua straniera.

Gli studenti svolgono periodi mirati di stage, tirocini e tirocini formativi post-diploma in aziende alberghiere e ristorative di elevata categoria, sia a Milano che in altre località italiane ed estere.

Fra gli studenti che hanno frequentato il "Carlo Porta" si annoverano alcuni "chef" che hanno ricevuto la "stella Michelin" e altri che hanno vinto i campionati italiani e mondiali di sommellerie, altri che ricoprono ruoli di rilievo nel settore alberghiero.



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



1.2 **Obiettivi educativo-formativi generali e professionali**

L'azione educativa e didattica dell'Istituto "Carlo Porta" è finalizzata a:

- Formare giovani consapevoli di sé, rispettosi dell'altro, dotati di coscienza critica e capaci di fare scelte consapevoli e responsabili nella società;
- Creare giovani professionisti d'eccellenza che sappiano inserirsi adeguatamente nel mondo del lavoro o proseguire proficuamente negli studi post-diploma e universitari.

L'intera azione formativa, in termini di contenuti, attività, esperienze, organizzazione e logistica è orientata alla piena realizzazione di tali obiettivi.

Gli obiettivi primari che si intendono perseguire sono pertanto:

- La crescita umana, civile e sociale degli studenti;
- Il pieno rispetto delle diversità culturali, etniche e religiose;
- Il contrasto a ogni forma di discriminazione;
- La capacità di rapportarsi in modo costruttivo, propositivo e creativo con la realtà scolastica ed extrascolastica;
- La creazione di professionalità d'eccellenza.

L'Istituto è collocato territorialmente nella città di Milano che offre stimoli ed opportunità importanti sul piano socio-culturale e artistico ed in particolare sul piano professionale. Sotto quest'ultimo aspetto il profondo legame e radicamento nel territorio del "Carlo Porta" consente di svolgere, insieme con le aziende del territorio, un'intensa attività di ricerca e di promozione di esperienze volte a creare modelli didattici e organizzativi per innalzare il livello della qualità delle competenze professionali dei giovani e metterli, quindi, nelle condizioni di poter rispondere adeguatamente alle mutevoli richieste del mondo del lavoro. In particolare si favorisce e si privilegia:

- La sperimentazione e la diffusione di modalità di apprendimento in situazione, diversificando le modalità di acquisizione delle competenze professionali;
- La flessibilità dei percorsi formativi allo scopo di sviluppare competenze aderenti alle richieste dalle imprese;
- La realizzazione di efficaci interventi di orientamento professionale per facilitare il passaggio dal sistema formativo al mondo del lavoro dei giovani;
- La promozione e realizzazione di interventi per favorire le relazioni tra Sistema Educativo e sistema imprese;
- Qualsiasi altra attività per l'arricchimento delle competenze professionali dei giovani.



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



2. INDIRIZZI DI STUDIO E QUADRI ORARIO

2.1 Indirizzi di studio e quadro orario

Gli istituti professionali alberghieri assumono la seguente denominazione: Istituto Professionale Servizi Per L'enogastronomia E L'ospitalità Alberghiera". Dopo il biennio comune, a partire del terzo anno il corso di studi si articola in quattro indirizzi:

- Enogastronomia - Cucina
- Enogastronomia- Pasticceria
- Servizi di Sala e Vendita
- Accoglienza Turistica.

Nell'articolazione Enogastronomia, il Diplomato è in grado di:

- intervenire nella produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo, promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione Servizi di Sala e di Vendita, il Diplomato è in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali funzionali all'amministrazione, produzione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci

Nell'articolazione Accoglienza Turistica, il Diplomato è in grado di:

- Intervenire nei diversi ambiti dell'attività di ricevimento gestendo e organizzando i servizi di accoglienza in relazione ai diversi target di clientela svolgendo anche funzioni di tipo organizzativo/gestionale e amministrativo/contabile;



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



- Valorizzare e promuovere il turismo e le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze del settore turistico;
- Offrire accoglienza e gestire le comunicazioni con il cliente, utilizzando le tecniche di comunicazione, anche in lingua straniera, per ottimizzare la qualità del servizio.

2.2 Quadri Orario biennio post riforma D.lgs. 61/17 (vedi anche documenti ufficiali)

		CLASSE 1 [^]	CLASSE 2 [^]
AREA GENERALE			
ASSE DEI LINGUAGGI	Italiano	4	4
	Inglese	3	3
ASSE MATEMATICO	Matematica	4	4
ASSE STORICO SOCIALE	Storia	0	2
	Geografia	2	0
	Diritto ed Economia	2	2
ASSE SCIENZE MOTORIE	Scienze motorie	2	2
RC o Attività Alternativa	Religione	1	1
AREA DI INDIRIZZO			
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	Scienze Integrate*	2	2
	TIC	1	2
	Scienze degli Alimenti	2	2
	Seconda Lingua Straniera	2	2
LABORATORI	Cucina	2	2
	Sala	2	2
	Accoglienza Turistica	3	2
In ciascuna classe 1 [^] e 2 [^] nell'area di indirizzo sono previste 6 ore di compresenza con le classi di concorso qui a fianco riportate	B012 Laboratorio di Microbiologia 1h classi 1[^]- 2h Classi 2[^] B016 Laboratorio di Informatica 2h classi 1[^]- 2h Classi 2[^] B020 Laboratorio di Cucina 3h Classi 1[^] - 2h Classi 2[^]		
Totale ore settimanali		32	32



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



*Scienze Integrate consiste nell'insegnamento di Scienze Biologiche, Scienze della Terra e Chimica affidate alla classe di concorso

2.3 Quadri Orario triennio post riforma D. Lgs.61/17 (vedi anche documenti ufficiali)

TRIENNIO ENOGASTRONOMIA – CUCINA

		CLASSE 3 [^]	CLASSE 4 [^]	CLASSE 5 [^]
ASSE DEI LINGUAGGI	Italiano	4	4	4
	Inglese Generale	2	2	2
ASSE MATEMATICO	Matematica	3	3	3
ASSE STORICO SOCIALE	Storia	2	2	2
ASSE SCIENZE MOTORIE	Scienze Motorie	2	2	2
RC o Attività alternative	Religione	1	1	1
ASSE SCIENTIFICO-TECN OLOGICO E PROFESSIONALE	Inglese Tecnico	1	1	1
	Diritto e Tecnica Amministrativa	4	4	4
	Scienze e Cultura dell'alimentazione	4	4	4
	Seconda Lingua Straniera	3	3	3
LABORATORI	Cucina	6	4	4
	Sala	0	2	2
TOTALE ORE SETTIMANALI		32	32	32
Compresenze B020		2	1	1



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



TRIENNIO ENOGASTRONOMIA- PASTICCERIA

ASSE DEI LINGUAGGI		CLASSE 3 [^]	CLASSE 4 [^]	CLASSE 5 [^]
	Italiano	4	4	4
	Inglese Generale	2	2	2
ASSE MATEMATICO	Matematica	3	3	3
ASSE STORICO SOCIALE	Storia	2	2	2
ASSE SCIENZE MOTORIE	Scienze Motorie	2	2	2
RC o Attività alternative	Religione	1	1	1
ASSE SCIENTIFICO-TECNICO E PROFESSIONALE	Diritto e Tecnica Amministrativa	3	3	3
	Scienze e Cultura dell'alimentazione	3	4	4
	Seconda Lingua Straniera	3	3	3
	Tecniche e Organizzazione Gestione Processo Produttivo	0	1	2
	Inglese Tecnico	1	1	1
	Analisi e Controlli chimici dei Prodotti	0	2	1
LABORATORI	Pasticceria	8	4	4
TOTALE ORE SETTIMANALI		32	32	32
Compresenze B020		2	1	1



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



TRIENNIO ACCOGLIENZA TURISTICA

ASSE DEI LINGUAGGI		CLASSE 3 [^]	CLASSE 4 [^]	CLASSE 5 [^]
	Italiano	4	4	4
	Inglese Generale	2	2	2
ASSE MATEMATICO	Matematica	3	3	3
ASSE STORICO SOCIALE	Storia	2	2	2
ASSE SCIENZE MOTORIE	Scienze Motorie	2	2	2
RC o Attività alternative	Religione	1	1	1
ASSE SCIENTIFICO-TECNICO LOGICO E PROFESSIONALE	Diritto e Tecnica Amministrativa	5	5	5
	Scienze e Cultura dell'alimentazione	2	2	2
	Seconda Lingua Straniera	3	3	3
	Arte e Territorio	1	1	1
	Inglese Tecnico	1	1	1
LABORATORI	Accoglienza Turistica	6	6*	6**
ARTE PTOF		1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI		32	32	32
Compresenze B019		2	1	1

* Un'ora settimanale viene dedicata allo svolgimento dei moduli di informatica e di organizzazione degli eventi

** Un'ora settimanale viene dedicata allo svolgimento dei moduli di informatica



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



TRIENNIO SALA VENDITA

ASSE DEI LINGUAGGI		CLASSE 3 [^]	CLASSE 4 [^]	CLASSE 5 [^]
	Italiano	4	4	4
	Inglese Generale	2	2	2
ASSE MATEMATICO	Matematica	3	3	3
ASSE STORICO SOCIALE	Storia	2	2	2
ASSE SCIENZE MOTORIE	Scienze Motorie	2	2	2
RC o Attività alternative	Religione	1	1	1
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	Diritto e Tecnica Amministrativa	4	4	4
	Scienze e Cultura dell'alimentazione	4	4	4
	Seconda Lingua Straniera	3	3	3
	Inglese Tecnico	1	1	1
LABORATORI	Sala	6	4	4
	Cucina	0	2	2
TOTALE ORE SETTIMANALI		32	32	32
Compresenze B021		2	1	1



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Sintesi dell'offerta formativa

- a) Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche;
- b) Partecipazione a progetti PON ed Erasmus
- c) Potenziamento delle competenze matematico-logiche scientifiche;
- d) Potenziamento delle competenze nel campo culturale ed artistico;
- e) Sviluppo in materia di cittadinanza attiva e democratica e sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza ed al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale;
- f) Potenziamento competenze comunicative e tecniche di produzione video e immagini;
- g) Potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati ad un sano stile di vita;
- h) Sviluppo delle competenze digitali degli studenti;
- i) Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;
- j) Prevenzione e contrasto della dispersione e potenziamento dell'inclusione scolastica;
- k) Progetto Educazione alla salute;
- l) Concorsi;
- m) Formazione con esperti esterni;
- n) Competenze trasversali e per l'orientamento;
- o) Valorizzazione di percorsi formativi individualizzati;
- p) Individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli studenti;
- q) Alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda;
- r) Definizione di un sistema di orientamento.
- s) Percorsi post diploma ITS e alta formazione



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



3. OFFERTA FORMATIVA

3.1 Premessa

L'efficacia dell'azione formativa è adeguatamente sostenuta dalla flessibilità dell'organizzazione in termini di tempi, spazi, metodi e luoghi.

Il tempo scuola comprende:

lezioni, attività di laboratorio, attività laboratoriali sociali, culturali, artistiche e professionali svolte in scuola o al di fuori di essa con esperti ed enti del territorio sia al mattino che nel pomeriggio o alla sera.

Ad esempio, sotto il profilo operativo, in alcuni casi, all'occorrenza e nell'ambito del PTOF, le ore di lezione del mattino possono essere svolte al pomeriggio o alla sera o essere cumulate per specifiche attività sociali, culturali, artistiche e professionali (potenziamento e sviluppo della didattica plurisettimanale e/o attività aggiuntive al curriculum e/o attività di recupero e potenziamento).



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



3.2 Attività formativa

In riferimento a quanto indicato al punto 1.2 di questo documento, qui di seguito si riportano sinteticamente e schematicamente i contenuti dell'attività formativa:

- a) **Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche;** la conoscenza delle lingue straniere è considerata competenza professionale fondamentale nelle professioni legate al turismo; pertanto, il progetto ha come obiettivo il conseguimento di Certificazioni di primo livello in lingua inglese, francese e tedesco, entro il primo biennio e la Certificazione di secondo livello entro il secondo biennio. Le certificazioni linguistiche possono essere finanziate con il contributo delle famiglie o in alcuni casi specifici con finanziamenti europei. (Nella parte relativa al punto 8. di questo documento, dal titolo "RAPPORTO DI AUTOVALUTAZIONE", vengono definiti gli obiettivi pluriennali ed annuali con il relativo livello di misurazione dei risultati).

Le attività consisteranno in: corsi di preparazione per il conseguimento della certificazione linguistica in Inglese, Francese e Tedesco; corso di potenziamento per la lingua tedesca; attivazione di uno sportello help per il recupero della lingua inglese, francese e tedesca. Inoltre, contribuiranno al raggiungimento dell'obiettivo da parte degli studenti i moduli CLIL, gli stage linguistici effettuati all'estero dalle classi seconde e terze durante l'anno scolastico o nel periodo di sospensione dell'attività didattica.

Destinatari: gli studenti di tutte le classi fatta eccezione per lo stage linguistico.

- b) **Partecipazione a progetti PON ed Erasmus+;**

PON

Il Programma Operativo Nazionale (PON) del Miur, intitolato "Per la Scuola – competenze e ambienti per l'apprendimento" è un piano di interventi che punta a creare un sistema d'istruzione e di formazione di elevata qualità. È finanziato dai Fondi Strutturali Europei e ha una durata settennale, dal 2014 al 2020.

Numerosi sono stati i progetti autorizzati e finanziati all'istituto "Carlo Porta", tra questi nell'anno 2017 il Progetto "POTENZIAMENTO DELLA CITTADINANZA EUROPEA" che ha dato la possibilità a numerosi studenti non solo di conoscere la storia e l'organizzazione delle forme istituzionali europee, ma anche di studiare la lingua inglese preparandosi ad una certificazione e ad un gruppo di recarsi in Irlanda per l'apprendimento della lingua inglese.

Sempre nell'Anno 2017 è stato autorizzato e finanziato il Progetto "POTENZIAMENTO DEI PERCORSI ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO" che ha tra l'altro permesso ad un gruppo di una ventina di studenti di effettuare esperienze di tirocinio all'estero.



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Nell'anno 2020 sono stati finanziati il Pon Kit Supporti Didattici che ha permesso all'istituto di fornire sussidi

didattici di vario tipo, libri e tablet, a studenti che ne avessero la necessità e il Pon Apprendimento E Socialità

che ha permesso all'istituto di mettere in atto azioni di recupero e progetti di laboratorio.

Attualmente è attivo il progetto PNRR Dispersione Scolastica

ERASMUS PLUS VET – MOBILITA' INTERNAZIONALE STUDENTI 2021-2027

Negli ultimi anni l'IPSEOA CARLO PORTA ha dato l'opportunità a circa 60 studenti di svolgere attività di alternanza scuola-lavoro all'estero attraverso la partecipazione a progetti PON e a consorzi Erasmus.

Grazie alle esperienze svolte in Irlanda, Grecia, Francia, Portogallo, Malta, Inghilterra, ci si è resi conto dell'importanza di portare a sistema l'internazionalizzazione attraverso l'adesione a progetti che garantiscono maggiore e costante partecipazione a programmi di mobilità transazionale.

Si è quindi proposta nell'anno 2020 la costituzione del Consorzio MIVET composto dall'IPSEOA Carlo Porta, scuola capofila, e dall'IIS P. Frisi, dall'IIS Lagrange, dall'IPSEOA Caterina De Medici di Gardone Riviera, scuole membri, per candidarsi all'accreditamento Erasmus 2021/2027. Tale accreditamento consente di inviare all'estero annualmente almeno 100 studenti delle scuole aderenti al Consorzio per attività di alternanza scuola lavoro e almeno 20 docenti per attività di formazione.

Il progetto di internazionalizzazione sottoposto all'INAPP è stato approvato e nella primavera 2021 il Consorzio MIVET ha ricevuto l'accreditamento Erasmus+ 2021-27.

A partire dal settembre 2021 studenti frequentanti il terzo e il quarto anno e tutor saranno selezionati per la mobilità estiva della durata di tre mesi. Si fa presente che a partire dal secondo anno del progetto la mobilità potrebbe svolgersi per periodi più brevi (da 2 a 4 settimane) e per gli studenti meritevoli durante l'anno scolastico.

Recependo le indicazioni dell'Unione Europea almeno il 10% degli studenti saranno individuati tra alunni con minori opportunità.

L'accreditamento prevede altresì il soggiorno all'estero, di una o due settimane, di docenti/formatori degli Istituti scolastici coinvolti per esperienze di formazione/job shadowing. La formazione potrà concernere tematiche inerenti: l'inclusione; la digitalizzazione; la sostenibilità economica, ambientale, alimentare; l'apprendimento delle lingue straniere; la metodologia CLIL. Tali tematiche sono state individuate dall'Unione Europea quali priorità nella formazione dei cittadini europei per il prossimo settennio.



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Le attività di mobilità saranno precedute, accompagnate e seguite da formazione rivolta a tutta la popolazione scolastica nelle tematiche sopra citate anche attraverso l'intervento di esperti italiani ed esteri, attività laboratoriale e percorsi di educazione alla cittadinanza europea e digitale.

La mobilità non comporterà alcun costo per gli studenti e le istituzioni scolastiche coinvolte.

Destinatari: i docenti e gli studenti di tutte le classi.

ERASMUS + SCUOLA – INDIRE 2021-2027

L'istituto ha ottenuto l'accreditamento Erasmus in school education che prevede per i prossimi sette anni la mobilità di docenti e studenti.

Per i docenti si prevedono corsi strutturati CLIL e relativi alla didattica digitale al fine di inserire nuovi moduli CLIL nei propri insegnamenti e così da rendere la didattica multimodale e più stimolante per gli allievi che impareranno ad interagire utilizzando la lingua di settore e i software dedicati.

Con l'Erasmus Plus inoltre i docenti delle discipline tecniche e umanistiche, compresi docenti curricolari e insegnanti di sostegno, dell'Istituto svolgeranno job shadowing in paesi europei per aggiornarsi su metodologie laboratoriali basate sul Business Role-play e Challenge-based Learning che renderanno la didattica innovativa/interattiva e in grado di far emergere skills professionali, imprenditoriali e creative. Di seguito i tre principali obiettivi previsti:

- Innovare le competenze dei docenti delle discipline tecnico-professionali e di area generale mediante il Business Roleplay, introducendo l'imprenditorialità nella didattica anche Learning by doing attraverso la gestione dell'impresa reale (Ristorante e bar di istituto), l'Outdoor training (attività di catering e Banqueting di istituto), il Cooperative Learning, l'Inquiry based Learning
- Migliorare il successo scolastico dei discenti incentivando la partecipazione attiva alla didattica, valorizzando le competenze linguistiche, le skills imprenditoriali, la cittadinanza europea
- Migliorare il successo formativo e lavorativo dei discenti con minori opportunità grazie all'acquisizione di competenze professionali e trasversali spendibili sul mercato del lavoro.
-

Potenziamento delle competenze matematico-logiche, scientifiche; il progetto prevede l'attivazione di sportelli di recupero e di potenziamento e di corsi nella disciplina sulla base della segnalazione dei docenti disciplinari. Tali attività avranno anche il compito di preparare gli studenti ai diversi concorsi di matematica (ad es. Olimpiadi della Matematica - Giochi di Archimede - Kangourou), al potenziamento delle competenze logico-matematiche per l'ottenimento di risultati sempre più positivi nelle prove INVALSI e in tutte quelle attività di verifica e valutazione internazionali delle competenze scientifiche degli studenti. Verrà anche attivato un corso di scacchi



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



nell'ambito del PON Apprendimento e socialità. Si prevede inoltre l'attivazione di un laboratorio per potenziare le competenze di scienze integrate in orario extracurricolare.

Destinatari: gli studenti di tutte le classi

Potenziamento delle competenze nel campo culturale ed artistico con intervento anche di esperti ed enti di elevata professionalità. Il progetto prevede **incontri con esperti di settore**, uscite didattiche specifiche. Per le tutte le classi del triennio di Accoglienza turistica è prevista un'ora curricolare aggiuntiva di storia dell'arte.

Sono previsti anche moduli di potenziamento per gli studenti di tutti gli indirizzi finalizzati ad acquisire **competenze artistiche nella progettazione e realizzazione di prodotti dolciari e cocktail**, un modulo relativo alla **storia della cucina e dell'alimentazione** per gli studenti dell'indirizzo "Cucina". Per tutti gli studenti è disponibile un modulo di **introduzione alle tecniche di comunicazione; per le quarte un modulo di stesura curriculum vitae.**

Destinatari: gli studenti di tutte le classi

Sviluppo in materia di cittadinanza attiva e democratica e sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza ed al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale; a partire dall'anno scolastico 2020/21, l'Istituto ha elaborato un curricolo verticale di Educazione civica nel quale, sulla base delle Linee Guida ministeriali, si evidenziano i nuclei tematici a cui tutte le discipline si potranno ricondurre anche nell'ottica di fornire agli studenti un portfolio di conoscenze ed esperienze da utilizzare nell'Esame di Stato. Il curricolo si arricchisce annualmente di esperienze ed attività, contribuisce efficacemente alla crescita integrale della persona e del cittadino consapevole e rispettoso delle regole e della legalità. Le attività sono rivolte agli studenti di tutte le classi e prevedono interventi all'interno e all'esterno dell'istituto. In particolare incontri con esperti, visione di film e spettacoli teatrali, partecipazione a conferenze e visite didattiche. **Inoltre l'Istituto Carlo Porta è " Scuola Ambasciatrice del Parlamento Europeo" e svolge delle attività culturali in partenariato con l'Ufficio d' informazione del Parlamento europeo di Milano.**

(In allegato viene riportato il curricolo di Educazione Civica)

Nello specifico gli obiettivi che si intende far perseguire agli studenti sono:

- Acquisire e rafforzare la coscienza e la cultura del rispetto delle regole e della legalità per un confronto equilibrato tra opinioni e culture diverse anche al fine di una equilibrata e proficua convivenza civile;
- Far riflettere sui comportamenti a rischio e far comprendere il significato e le conseguenze delle proprie azioni;
- Sconfiggere i luoghi comuni e pregiudizi e fornire esempi positivi di legalità e di cittadinanza responsabile;
- Conoscere i temi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile;
- Conoscere gli elementi base della cittadinanza digitale;



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



- Trasmettere valori e modelli culturali di contrasto alle mafie;
- Conoscere, comprendere e rispettare il ruolo delle le istituzioni;
- Educare al rispetto della dignità della persona, alla solidarietà e alla tolleranza;
- Creare una rete tra scuole, associazioni ed istituzioni del territorio;
- Realizzare iniziative di partecipazione nelle quali gli studenti siano diretti protagonisti dei percorsi di cittadinanza attiva, declinati su livelli diversi a seconda dell'età dei ragazzi.
- Promuovere nella comunità scolastica la creazione di un clima formativo che favorisca la realizzazione di un benessere psicofisico, la maturazione di capacità comunicative, di condivisione, di relazioni adeguate e di corresponsabilità;
- Fornire agli studenti strumenti per contrastare ogni forma di violenza, bullismo ed illegalità.

Destinatari: gli studenti di tutte le classi

Potenziamento competenze comunicative

Con il ricorso ad esperti del mondo del teatro si terranno **seminari per affinare la comunicazione corporea** con particolare attenzione alla postura e gestualità, fondamentali nella formazione degli studenti degli indirizzi di "Sala e Vendita" e "Accoglienza Turistica".

Destinatari: gli studenti di tutte le classi.

Potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati ad un sano stile di vita; il progetto prevede la pianificazione dell'organizzazione interna ed esterna di tutte le attività sportive dell'Istituto tra le quali il Bowling. **Le classi 4° sono coinvolte nel 'Progetto Sportivo Classi Quarte di Scienze Motorie':** svolgono parte delle ore a scuola e parte delle ore in strutture convenzionate anche con il supporto di esperti esterni; nell'ambito di questo progetto sono previste anche due intere giornate di uscite che potranno essere dedicate allo sci ed altre attività. È previsto il **progetto nuoto** per le classi 5° e alcune classi 3°, in alternanza con le lezioni in palestra. Sono organizzate uscite sulla neve con maestri di sci professionisti, all'interno delle attività programmate dal Consiglio di classe. Per alcune attività potrà essere richiesto il contributo delle famiglie.

Strettamente collegato al gruppo attività sportive è il **progetto sportivo GLI**. Tale progetto è destinato a ragazzi con disabilità per i quali si propone di migliorarne le abilità motorie, di favorire l'acquisizione degli specifici schemi motori propri di ciascuna disciplina, di promuovere forme di maggiore autonomia e di favorire l'integrazione fra pari. Ai fini dell'inclusione viene anche creato **un gruppo sportivo** aperto a tutti gli studenti che saranno coinvolti in giochi di squadra e tornei.

Destinatari: gli studenti di tutte le classi



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Sviluppo delle competenze digitali degli studenti; A partire dall'a.s. 2020-2021 l'istituto ha elaborato un curriculum digitale. Gli studenti del biennio apprendono all'interno della materia curricolare TIC le principali applicazioni informatiche. Obiettivo è quello di rendere lo studente digitalmente competente, capace di individuare e di utilizzare con dimestichezza le opportune tecnologie per affrontare problemi reali. Tutti gli studenti del triennio invece possono sviluppare le proprie competenze digitali attraverso due percorsi strutturati. Il primo percorso prevede l'erogazione dei moduli previsti dalla certificazione ICDL (al termine del triennio gli studenti che avranno sostenuto gli esami per tutti i moduli previsti otterranno la certificazione Full Standard). Per gli studenti di Accoglienza turistica sono previsti approfondimenti rispetto ai moduli di DIGITAL MARKETING e IT SECURITY. Il curriculum digitale prevede, oltre ai contenuti corrispondenti i moduli ICDL, anche l'erogazione di moduli legati all'applicazione del digitale all'area professionale.

L'Istituto è Test Center AICA (Associazione Italiana per l'Informatica e il Calcolo Automatico), ente accreditato da ACCREDIA per gli schemi di certificazione ICDL (ex ECDL) e dal MIUR per la formazione del personale docente ai sensi della Direttiva Ministeriale 170/2016.

(In allegato viene riportato il Curriculum Digitale)

Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Dall' A.S. 2020/2021 l'Istituto si è dotato di un Curriculum di Imprenditorialità con lo scopo, come previsto dall'Unione Europea, di stimolare la capacità imprenditoriale degli studenti attraverso da un lato l'acquisizione di conoscenze e abilità che sottostanno alla capacità di avviare e gestire o contribuire a gestire un'impresa, dall'altro l'acquisizione di competenze attraverso esperienze di pratica reale.

Si allega il curriculum di imprenditorialità dell'Istituto e si elencano qui di seguito alcune tra le attività di pratica di impresa alle quali gli studenti potranno partecipare, oltre ovviamente alle esperienze di tirocinio.

- **Progetti Front-office e Open bar**

Le due attività hanno le caratteristiche di un'esercitazione pratica in presenza di clientela reale. Gli studenti, sotto la guida dei docenti di riferimento che controllano l'attività svolta ed intervengono in caso di criticità, si occupano di:

- Organizzare il servizio di front office all'interno dell'Istituto;
- Accogliere ed assistere, quando richiesto, visitatori ed ospiti in occasione di meeting e simili;
- Fornire un servizio di caffetteria e pasticceria al personale docente e non docente;
- Provvedere al riordino ed alla pulizia della postazione di lavoro,



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



- Provvedere alla mise en-place;
- Gestire la contabilità "clienti".

Destinatari: gli studenti delle classi 3° 4° e 5° di indirizzo e, nel secondo quadrimestre, delle classi seconde.

- **Progetto servizi interni ed esterni:** veri momenti didattici, inseriti nell'area di indirizzo, sono i servizi di accoglienza e di ristorazione interni ed esterni (buffet, coffee break, pranzi, packed lunch) in occasione di manifestazioni, convegni e congressi. L'obiettivo è quello di ampliare il processo di insegnamento con interventi formativi non solo in simulazione d'azienda ma anche in situazione operativa reale, attraverso l'organizzazione e la prestazione di servizi "all included" in convegni e congressi interni ed esterni all'Istituto. In tali attività sono coinvolti gli studenti delle classi terze dei tre indirizzi, alcune classi seconde e classi quarte, coordinati dai docenti tecnico-pratici delle rispettive classi, in orario curricolare ed extracurricolare.

Tra gli elementi positivi di tale attività vi è sicuramente la ricaduta sugli allievi, che hanno la possibilità di

- Svolgere un lavoro con grandi quantità di derrate alimentari acquisendo maggiore manualità;
- Lavorare per progetti ed obiettivi;
- Sviluppare e affinare sia la capacità di operare in gruppo sia il senso estetico, in funzione degli allestimenti e della tipologia del committente e della funzione operativa;
- Sviluppare la capacità di organizzare e realizzare "prodotti/servizi" competitivi.

Destinatari: gli studenti delle classi 3e e 4e e 5e ed eventualmente gli alunni delle classi 2°.

- **Progetto Ristorante Didattico e Cene a tema: Sulla scorta del curriculum di imprenditorialità di Istituto si attua il progetto di impresa reale** che prevede la conduzione di un'azienda ristorativa all'interno dell'istituto aperta alla componente docenti e ad ospiti esterni su invito/prenotazione. Tale attività permette agli studenti di tutte le specializzazioni di vivere un'esperienza formativa di lavoro di squadra nella quale è possibile prendere coscienza della struttura organizzativa presente in un team, della pianificazione del lavoro funzionale al servizio e della necessità del coordinamento tra le diverse figure professionali che operano in sala, in cucina e nel settore dell'accoglienza. Il rapporto diretto con il cliente rappresenta per gli allievi un'occasione preziosa di acquisizione di esperienza formativa. Obiettivo primario è formare giovani in grado di inserirsi agevolmente nel mondo del lavoro, avendo ampiamente appreso le procedure operative, imparato ad affrontare le criticità relazionali affinando le proprie doti umane.

Destinatari: gli studenti delle classi 3° 4° e 5° ed eventualmente gli alunni delle classi 2°.



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



- **Per gli studenti del biennio è previsto il progetto di commercializzazione di prodotti dolci e/o salati da vendere presso l'Hall Bar di istituto (si veda il curriculum di Imprenditorialità di istituto)**

Progetto Identità Golose: percorso di eccellenza didattica che offre l'opportunità per due settimane a 21 studenti, selezionati tra tutti gli indirizzi, di formarsi lavorando accanto ad alcuni fra i più accreditati chef nazionali in un contesto di assoluta qualità. L'attività è strutturata dal 40% delle ore in laboratorio presso Arte del Convivio, scuola di cucina innovativa ed attenta alle continue evoluzioni del settore, e dal 60% delle ore di servizio settimanale presso il ristorante Identità Golose Milano, HUB della Gastronomia situato a due passi da Piazza della Scala. I gruppi saranno divisi in 2 "classi" miste, composte cioè da studenti delle diverse specializzazioni: obiettivo rilevante è infatti quello di far lavorare insieme studenti di indirizzo diverso, cucina, pasticceria, sala, ricevimento, sia durante l'attività di laboratorio, che durante il servizio al ristorante. I moduli di due settimane verranno replicati in vari periodi dell'anno. Ai 20 alunni che si sono distinti durante il percorso verrà concessa la partecipazione al Percorso Identità di Formazione Milano della durata di 15 giorni.

Destinatari: gli studenti delle classi 3°, 4° e 5°.

- **Progetto Ristogolf:** Progetto di eccellenza per le classi di sala e accoglienza che consiste nella partecipazione alle cinque tappe di questa manifestazione nella quale gli studenti affiancano chef stellati e prestigiose figure del mondo dell'organizzazione eventi.

Destinatari: gli studenti delle classi 3° e 4°.

Progetto Ristorazione Collettiva Londra – Dublino: progetto imprenditoriale di gestione di una cucina che prepara pasti per studenti che frequentano corsi di lingua inglese in ciascuna delle due capitali europee. Il progetto coinvolge sia studenti di cucina che studenti di sala delle classi terze e quarte nonché docenti ed ex studenti dell'istituto.

Obiettivi del progetto sono:

- sviluppare le capacità organizzative
- sviluppare la capacità di lavorare in team
- acquisire la competenza di gestione degli acquisti
- acquisire la capacità di gestire le emergenze
- acquisire conoscenze di food-cost

Destinatari: gli studenti delle classi 3e e 4edi cucina e sala.



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Prevenzione e contrasto della dispersione e potenziamento dell'inclusione scolastica; con questo progetto l'Istituto si impegna nella realizzazione di opportunità formative adeguate a contrastare l'insuccesso scolastico. L'attuazione di tale obiettivo prevede la realizzazione di interventi mirati a stimolare la motivazione allo studio, anche attraverso contatti con operatori esterni qualificati, ed avviando gruppi di discussione tra gli allievi.

Tra i diversi progetti si annoverano:

- **Generazioni connesse.** Progetto sviluppato in collaborazione con la cooperativa "Spazio aperto servizi" che prevede il recupero delle competenze base, anche con l'ausilio di tecnologie multimediali, per gli studenti in difficoltà delle classi seconde ed eventualmente studenti delle classi prime con difficoltà nell'inserimento a scuola.
- **Supporto psicologico studenti del primo biennio.** Opportunità per gli studenti delle classi prime e seconde di avere un luogo in cui potersi confrontare con gli adulti in merito alle problematiche legate all'inserimento nel nuovo percorso scolastico (progetto "Spazio aperto servizi").
- il **Laboratorio Teatrale** che si propone di sviluppare l'espressività degli alunni, di insegnare a comprendere ed interpretare i messaggi degli altri, di sviluppare le capacità immaginative, di far acquisire la capacità di lavorare in gruppo e di aumentare il livello di autostima. Questo progetto offre anche la possibilità per alcuni studenti di sperimentare il lavoro in una vera compagnia teatrale.
- **Attività di volontariato;** il progetto si propone di diffondere all'interno dell'Istituto la cultura della solidarietà attraverso attività di volontariato presso associazioni di volontari, onlus e strutture del territorio selezionate. La scuola aderisce alla Settimana del Dona Cibo, in occasione della quale, attraverso un gesto semplice come la raccolta di cibo per i più bisognosi, gli studenti possono vivere una piena esperienza di solidarietà. Nelle attività di volontariato si annoverano anche le attività di Peer Tutoring tra le quali il gruppo sportivo ed il gruppo di aiuto allo studio.
- **Progetto quotidiano a scuola.** Attraverso la lettura in classe del quotidiano, il progetto si propone di risvegliare negli studenti il desiderio di informarsi, nonché, grazie all'acquisizione degli strumenti adeguati, di sviluppare le proprie capacità critiche ed interpretative nei confronti della realtà che ci circonda.

Destinatari: gli studenti di tutte le classi.

Sono anche previsti **interventi** di contrasto alla dispersione tra i quali si annoverano:

- **Sportello psicologico,** al servizio di quegli alunni che dovessero avvertire la necessità di un supporto e di un'interlocuzione qualificata per difficoltà legate alla propria evoluzione interiore e/o alla relazione con i pari o con gli adulti; viene garantita la massima riservatezza;
- **Corsi e Sportelli di recupero e potenziamento disciplinare.** Vengono istituiti, a seguito delle segnalazioni di difficoltà disciplinari degli alunni emerse durante l'attività didattica



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



ordinaria, corsi di recupero miranti al rafforzamento delle competenze di base e quindi al superamento del debito scolastico, utilizzando, oltre a quelle tradizionali, eventualmente anche metodologie didattiche che si avvalgono di supporti multimediali. Tali attività di recupero/potenziamento si svolgono in orario pomeridiano anche attraverso la modalità di sportelli di tutoraggio di materia attivati nelle diverse discipline.

In particolare vengono garantiti gli sportelli relativi a:

- Matematica
- Lingue straniere

All'occorrenza sono attivati anche altri sportelli.

Si ritiene inoltre produttiva un'attività di ripasso, riepilogo degli argomenti e ripresa delle abilità principali che sia svolta **"in itinere"**, cioè in corso d'anno, tutte le volte che se ne ravvisi la necessità a seconda delle classi e delle discipline.

Sono anche attivati gruppi di supporto allo studio sempre in orario pomeridiano (**"Studiamo insieme"**).

Per tutta la durata dell'anno scolastico è attivato un corso destinato a far acquisire agli studenti delle classi prime un efficace metodo di studio (progetto **"Metaimpariamo"**).

Sono previste inoltre attività di potenziamento disciplinare con particolare attenzione alle competenze di comunicazione e professionali.

Progetto educazione alla salute; l'istituto è impegnato nella realizzazione di diversi progetti quali:

- **Educazione all'affettività** per le classi seconde e quarte, realizzata attraverso il supporto e l'intervento diretto di operatori di un Consultorio familiare, prevede interventi di due ore ciascuno, in cui vengono trattate tematiche riguardanti l'affettività e gli aspetti relazionali.
- **"Educatori tra pari"** in cui alcuni studenti, dopo adeguata formazione con esperti della struttura socio-sanitaria locale, affrontano coi compagni più giovani tematiche legate alla prevenzione del bullismo, nonché alle situazioni a rischio in ordine soprattutto ai comportamenti devianti e alle tossicodipendenze.
- **Corso Primo Soccorso- Croce Rossa Italiana** per le classi quarte e quinte.

Si annoverano, inoltre, una serie di attività significative qui di seguito riportate:

- Progetto donatori di sangue (per gli studenti maggiorenni)
- Educazione tra pari con conduzione di sostegno allo studio da parte degli studenti degli ultimi anni a favore di studenti del biennio e degli studenti stranieri.

Destinatari: gli studenti di tutte le classi



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Concorsi; l'istituto mantiene rapporti intensi e qualificati con le realtà sociali, culturali in genere e professionali del territorio. In particolare grazie alla collaborazione con numerose e qualificate associazioni di categoria, l'istituto **promuove la partecipazione a concorsi e gare**. Si tratta di occasioni nelle quali gli studenti hanno l'opportunità di misurarsi con allievi di altri istituti italiani ed esteri e di confrontarsi con altre realtà anche dal punto di vista tecnico-professionale.

Formazione con esperti esterni; le attività prevedono l'incontro con esperti appartenenti alle diverse categorie del mondo dell'ospitalità e della ristorazione ed hanno lo scopo di completare ed arricchire le competenze acquisite in ambito scolastico. Esse si configurano: come singoli interventi formativi nel settore enogastronomico (Esselunga), nel settore del caffè (Lavazza, Umami) e nel settore dell'accoglienza (Chiavi d'oro); come show-cooking o interventi di figure di eccellenza; come veri e propri corsi.

A titolo esemplificativo tra i corsi citiamo:

- **CORSO ASPI:** corso biennale extracurricolare della durata di 66 ore, destinato agli studenti del terzo, quarto e quinto anno, volto a fornire le conoscenze e le competenze di base necessarie alla figura professionale del sommelier sia in ambito nazionale che internazionale; al termine del corso viene rilasciata certificazione di sommelier di primo livello.
- **CORSO EVENTI:** corso triennale destinato agli studenti dell'indirizzo ospitalità alberghiera volto a fornire competenze di base nell'ambito dell'organizzazione degli eventi attraverso l'utilizzo della metodologia dell'analisi di caso.
- **CORSO ALPA:** corso di formazione sul ruolo del concierge alberghiero con l'obiettivo di fornire una visione chiara del mercato del lusso odierno, promuovere comportamenti adeguati al ruolo della concierge, analizzare i profili dei clienti internazionali e trovare il modo corretto di comportarsi con ciascuna cultura.
- **CORSO DIGITAL MARKETING E IT SECURITY:** Corsi di approfondimento dei moduli ICDL destinati agli studenti dell'indirizzo Accoglienza Turistica

Destinatari: gli studenti delle classi terze, quarte e quinte.

Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento; i percorsi progettati per l'acquisizione delle competenze trasversali hanno una struttura flessibile, si articolano in periodi di formazione in aula e periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro, e possono essere svolti anche in periodi diversi da quelli previsti dal calendario delle lezioni. La funzione tutoriale viene personalizzata e svolta sia da un tutor interno (alla scuola) sia da un tutor esterno (presso l'azienda ospitante), il quale ultimo deve favorire l'inserimento dello studente nel contesto operativo, assisterlo nel percorso di formazione sul lavoro e fornire all'istituzione scolastica ogni elemento atto a verificare e valutare le attività dello studente e l'efficacia dei processi formativi. La scuola rilascia, a conclusione di tale percorso, una valutazione relativa alle competenze acquisite



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



nei periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro. Le classi terze di cucina, a piccoli gruppi di studenti, svolgono esperienze lavorative un giorno alla settimana presso aziende ricettive di vario tipo. Il monte orario annuo per alunno è di circa 160 ore. Stesso monte orario vale anche per le classi terze di sala e accoglienza, che però effettuano lo stage (mezza classe per volta) in quattro settimane consecutive tra gennaio e marzo. Le classi terze di pasticceria utilizzano entrambe le modalità di tirocinio sia quello della cucina che quello della sala arrivando ad un monte ore annuo di 280 ore. Gli allievi delle classi terze possono svolgere tirocini volontari nei mesi estivi, purché presentino nella valutazione finale alcuni requisiti richiesti relativi alla materia professionale, la lingua inglese, la seconda lingua o alimentazione a seconda della specializzazione e il comportamento. Le classi quarte e quinte (di tutti e quattro gli indirizzi) effettuano due periodi di stage, più uno specifico progetto di tirocinio durante l'anno scolastico. I periodi di stage si svolgono l'uno nel periodo giugno-luglio con 360 ore per alunno con possibilità di proseguire anche nel mese di agosto; l'altro all'inizio della classe quinta, nelle prime tre settimane di settembre (120 ore per alunno). Gli studenti degli indirizzi di cucina e pasticceria svolgono anche, durante l'anno scolastico, attività di tirocinio rispettivamente in macelleria e ortofrutta e laboratori di pasticceria con progetti didattici particolarmente interessanti. In alcuni casi, a discrezione del docente di laboratorio, qualche lezione può anche essere svolta presso strutture di qualità elevata. Gli studenti delle classi seconde svolgono stage volontario a partire dal termine delle lezioni. Gli studenti che vi partecipano sono selezionati con criteri di merito. Sarà formalmente attivata l'impresa formativa simulata. È utile sottolineare che per potenziare e qualificare tale attività in questo settore la scuola ha stipulato importanti accordi con aziende ed associazioni di primario livello nazionale ed internazionale (Lavazza, Identità Golose, Le Soste).

Destinatari: gli studenti delle classi 2°, 3°, 4° e 5° di tutti gli indirizzi.



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MONTE ORE TIROCINI

Classi Seconde	Attività volontaria preferibilmente di 8 settimane durante il periodo estivo. <i><u>Gli studenti saranno selezionati sulla base di specifici criteri di merito</u></i>			
Triennio	Accoglienza Turistica	Sala	Cucina	Pasticceria
Classi Terze	160h (gennaio-febbraio-marzo)	160h (gennaio-febbraio-marzo)	160h (128h ristorante + 32h pescheria) durante tutto l'anno scolastico	280h (160h gennaio febbraio marzo + 120) durante tutto l'anno scolastico
	<i>attività volontaria preferibilmente di 9 settimane durante il periodo estivo. <u>gli studenti saranno selezionati sulla base di specifici criteri di merito</u></i>			
Classi Quarte	320h- periodo estivo	320h- periodo estivo	320h-periodo estivo+ 96h macelleria e ortofrutta nel corso dell'anno	320h- periodo estivo + esperienze di tirocini in importanti pasticcerie durante l'anno scolastico
Classi Quinte	120h- mese di settembre	120h- mese di settembre	120h- mese di settembre	120h- mese di settembre



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157

C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Valorizzazione di percorsi formativi individualizzati; la sigla B.E.S. (Bisogni Educativi Speciali) non significa solo alunni con disabilità (legge 104/92). I docenti devono far fronte ad una molteplice tipologia di disagio che va dalla disabilità certificata (verbale di accertamento DPPCM 185/2006), al disturbo specifico di apprendimento (D.S.A.) al disagio economico, ambientale o sociale. Di fronte a questo tipo di difficoltà, in coerenza con il *"Regolamento per favorire l'integrazione e l'inclusione degli studenti con bisogni educativi speciali"* del 2008, gli insegnanti del Consiglio di Classe, dopo un primo periodo di osservazione, predispongono un Piano Educativo Personalizzato, nel quale ogni docente spiega come intende raggiungere gli obiettivi, anche utilizzando metodologie, spazi, tempi diversi da quelli del resto della classe. All'interno del Consiglio viene quindi scelto un insegnante referente (*il "docente tutor/coordinatore"*) che diventa il responsabile del percorso d'apprendimento dell'alunno e il suo punto di riferimento. Il PEI (Piano Educativo Individualizzato) o PDP (Piano Didattico Personalizzato), percorso individualizzato progettato per ogni alunno, è un'organizzazione flessibile e modulare dei tempi e degli spazi, che nell'intersecarsi con le attività curricolari, garantisce agli alunni BES, ed ai rispettivi gruppi classe, una reale e concreta inclusione. La realizzazione del progetto sarà orientata a perseguire il miglioramento dell'offerta formativa, della qualità dell'azione educativa e didattica e della professionalità, con una sempre maggiore attenzione alle specifiche difficoltà degli alunni e ai diversi stili cognitivi. Un'azione educativa mirata in grado di rapportarsi alle potenzialità individuali di ciascun alunno permette di valorizzarne le differenze per trasformarle in risorse, favorendo in tal modo l'inserimento degli alunni all'interno della realtà scolastica e il raggiungimento dell'autonomia nei suoi diversi aspetti; permette di prevenire la dispersione scolastica attraverso l'organizzazione e il coordinamento di percorsi di accoglienza e di integrazione e, non ultimo, il successo formativo attraverso azioni volte al recupero degli alunni.

Si veda PI allegato al PTOF e aggiornato annualmente.

Destinatari: gli studenti di tutte le classi.

Individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli studenti; l'attività viene svolta in diversi momenti temporali che vanno dal periodo di iscrizione alla classe prima fino alla quinta classe. Con delibera del Consiglio d'Istituto sono stati individuati i criteri di iscrizione alla classe prima che consistono, prioritariamente, nell'accogliere gli studenti che hanno una media almeno del sette nelle diverse discipline e un voto di condotta non inferiore al buono al termine della seconda media. Nelle classi successive, la partecipazione degli studenti a concorsi o il far parte di delegazioni che rappresentano l'istituto in Italia e all'estero, sono regolate da selezioni che fanno riferimento al profitto, in particolare alla conoscenza delle lingue straniere, alla condotta ed al rispetto delle regole relative all'utilizzo della divisa d'istituto. In questa ottica la scuola ha istituito cinque borse di studio, una per ogni indirizzo ed una per chi si iscrive all'università, per quegli studenti che agli Esami di Stato abbiano conseguito la migliore votazione. Tali borse hanno l'obiettivo di incentivare il proseguimento della propria formazione.



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157

C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86

Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Sempre con questo obiettivo è stato stipulato un accordo tra l'associazione Le Soste, Alma ed il nostro istituto per erogare borse di studio destinate agli studenti meritevoli che vorranno frequentare i corsi Alma.

Alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda; il progetto prevede l'attivazione di corsi lo studio dell'italiano base e dell'italiano per lo studio (si veda PAI allegato al PTOF annualmente).

Destinatari: gli studenti di tutte le classi.

Definizione di un sistema di orientamento; il progetto promuove la conoscenza del PTOF dell'Istituto presso le scuole medie del territorio e le famiglie degli alunni delle scuole medie, accoglie gli studenti delle classi prime organizzando attività che hanno lo scopo di avvicinare gli alunni al nuovo tipo di scuola. Si predispongono attività ed iniziative di orientamento all'interno della scuola anche per la scelta dell'indirizzo di studio successivo al primo biennio. Si organizzano incontri e colloqui con alunni dell'Istituto demotivati e/o intenzionati a cambiare indirizzo o tipo di scuola. Relativamente all'orientamento in uscita si realizzano incontri con esperti del mondo del lavoro, dell'università italiane e straniere, di aziende del settore e con ex studenti. All'interno del progetto, inoltre, sono organizzate attività di formazione per la stesura del curriculum vitae e per la simulazione di colloqui di selezione per il collocamento nel mondo del lavoro. A tale attività è strettamente collegato il *Progetto Placement/Employment* che si occupa di attivare tirocini formativi e di promuovere contratti di alto apprendistato per giovani che hanno superato l'Esame di Stato. Scopo principale è quello di migliorare i servizi di collocamento (employment agency) per gli studenti diplomati con l'obiettivo di agevolare l'ingresso nel mondo del lavoro anche attraverso l'utilizzo di una piattaforma dedicata.

Destinatari: gli studenti di tutte le classi.

Percorsi ITS, IFTS e alta formazione. L'istituto aderisce alla rete di cui è capofila la Fondazione Minoprio per l'erogazione presso il nostro istituto di corsi di specializzazione biennale sui temi della valorizzazione del patrimonio enogastronomico e dell'ospitalità. Sono stati attivati per il biennio 2022/2024 due percorsi: Food and Beverage Management e Agrifood and Marketing Management in sport events. Si prevede altresì l'arricchimento dell'offerta formativa con corsi di alta formazione per la figura di chef e maitre di sala e attraverso corsi IFTS da realizzare attraverso associazioni di scopo temporanee da realizzare con scuole ed enti di formazione.

Attività Rete Nazionale Istituti Alberghieri L'istituto aderisce alla rete Renaia ed è capofila per la regione Lombardia. Partecipa alla progettazione di rete e si avvale di protocolli di intesa e accordi siglati da Renaia a livello nazionale e regionale.

Per il dettaglio dei progetti che nell'anno scolastico in corso si inseriscono all'interno di queste aree si rimanda alla tabella allegata al PTOF.



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



4. DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Attraverso il Piano per la Didattica Digitale integrata allegato al presente documento, l'istituto garantisce la regolare erogazione delle proprie lezioni attraverso piattaforme dedicate, nonché il rafforzamento della didattica in presenza con il ricorso alle tecnologie informatiche.

5. COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE

5.1 Strumenti

Vi è la massima disponibilità da parte della scuola a favorire ed intensificare il rapporto con le famiglie non solo con gli strumenti ordinari quali il "Registro Elettronico", il "Ricevimento parenti", gli incontri assembleari e particolari, ma anche attraverso l'organizzazione da parte della scuola di incontri tra famiglie ed esperti per discutere ed approfondire tematiche di carattere educativo riguardanti soprattutto la relazione genitori e figli e di individuare, insieme con la scuola le metodologie e gli strumenti per rendere più efficace la formazione dei giovani. L'Istituto assicura la comunicazione con la famiglia attraverso i seguenti strumenti e le corrispondenti modalità di comunicazione:

- a) **Circolare**, pubblicata sul sito;
- b) **Lettera personale**, inviata dal coordinatore di classe o da un docente del CdC, tramite l'Ufficio Didattica, per richiedere un colloquio con i genitori o con chi ne fa le veci;
- c) **Colloquio individuale**, nelle ore messe a disposizione dai docenti, secondo modalità comunicate agli studenti all'inizio dell'anno scolastico; in occasione della convocazione di CdC aperti; in occasione della distribuzione delle schede di valutazione intermedia e finale nel caso di studenti che presentano insufficienze;
- d) **Registro elettronico** attraverso la bacheca, la modalità di prenotazione colloquio, la funzione libretto Web;
- e) **Telefonata**, per un periodo di assenza superiore ai cinque giorni;
- f) **Comunicazione** dell'esaurimento dei permessi di entrata posticipata e uscita anticipata, fatta dall'ufficio didattica su segnalazione del coordinatore di classe,



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



tramite telefonata/lettera personale alla famiglia (nel caso di alunni minorenni),
tramite lettera personale (nel caso di alunni maggiorenni);

- g) Colloquio** con l'Ufficio di Presidenza, per problemi di natura disciplinare o inerenti all'attività didattica.

5.2 Patto di corresponsabilità

Dall'anno scolastico 2008-2009 è in vigore il "Patto di corresponsabilità" (D.P.R. 235 del 21/11/2007, art. 3) che ha l'obiettivo esplicito di definire in maniera chiara e condivisa i diritti e i doveri nel rapporto tra l'istituzione scolastica, le famiglie, le studentesse e gli studenti. Si basa su un positivo dialogo fra tutti i soggetti coinvolti per una responsabile crescita qualitativa tesa a garantire il successo educativo e formativo e a prevenire i disagi e gli insuccessi. In base ad esso:

- la famiglia è responsabile dell'educazione dello studente;
- lo studente partecipa attivamente al processo educativo nella comunità scolastica ed ha la responsabilità per le scelte che compie;
- l'istituto partecipa al processo educativo con le attività didattiche e formative che realizza.

CARLO PORTA



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



6. I CRITERI DI VALUTAZIONE - MERITO E PREMIALITÀ

6.1 Criteri di iscrizione alla prima classe

6.2 Criteri di valutazione disciplinari

6.3 Criteri di valutazione del comportamento

6.4 Criteri di promozione alla classe seconda

6.5 Criteri di promozione alla classe terza

6.6 Criteri di promozione alla classe quarta e quinta

I criteri di valutazione rappresentano i capisaldi di riferimento ed i presupposti per lo svolgimento, il potenziamento e lo sviluppo dell'attività formativa. La loro individuazione e strutturazione sta consentendo di consolidare i risultati in uscita degli studenti al termine del loro percorso di studi sia in termini occupazionali che di proseguimento degli studi.

6.1. Criteri di iscrizione alla prima classe

La priorità di accoglimento delle domande è la seguente:

- Studenti che nella pagella della 2^a media abbiano riportato una media nei voti di profitto non inferiore a SETTE e un GIUDIZIO DI COMPORTAMENTO ALMENO BUONO;
- studenti, residenti nelle zone limitrofe, che nella pagella della 2^a media abbiano riportato una media dei voti che si avvicini al SETTE e un GIUDIZIO DI COMPORTAMENTO ALMENO BUONO

6.2. Criteri di valutazione disciplinari

- **CONOSCENZA** (sapere): insieme dei contenuti di una disciplina
- **COMPETENZA** (saper fare): applicazione e/o utilizzo delle conoscenze



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



- **CAPACITÀ** (saper essere); rielaborazione personale, autonoma, critica e propositiva delle conoscenze e delle competenze, anche in contesti non scolastici.

VOTO	CONOSCENZA	COMPETENZA	CAPACITÀ	PROFITTO
1	Rifiuto della verifica orale	Consegna in bianco delle verifiche		Gravemente Insufficiente
2	Assoluta impreparazione	Non sa applicare	Completa incapacità di orientamento nella disciplina	
3	Gravissime lacune di base	Non sa applicare; esposizione gravemente scorretta	Rielaborazione inesistente	
4	Gravi lacune di base	Commette gravi errori nell'applicazione delle conoscenze	Non coglie i concetti e le relazioni essenziali tra le conoscenze	Insufficiente
5	Conoscenza superficiale e/o frammentaria dei contenuti di base	Applica con errori le conoscenze minime; esposizione non corretta e/o confusa	Rielaborazione parziale, solo se guidata	Mediocre
6	Conoscenza dei contenuti elementari	Sa applicare, anche in modo solo meccanico, le conoscenze minime; espone in modo comprensibile ed accettabile sul piano della correttezza linguistica	Rielaborazione guidata delle conoscenze	Sufficiente
7	Conoscenza di gran parte dei contenuti	Applica le conoscenze; espone in modo chiaro	Rielaborazione delle conoscenze parzialmente guidata	Discreto
8	Conoscenza completa dei contenuti	Applica in modo autonomo le conoscenze: espone in modo chiaro e pertinente	Rielaborazione autonoma delle conoscenze e delle competenze	Buono
9	Conoscenza esauriente ed approfondita dei contenuti	Applica le conoscenze in modo autonomo e propositivo; espone in modo pertinente ed efficace	Rielaborazione autonoma, critica e propositiva delle conoscenze e delle competenze	Ottimo
10	Conoscenza completamente esauriente, approfondita ed interdisciplinare dei contenuti	Applica le conoscenze in modo autonomo, critico e propositivo; espone in modo fluente, pertinente ed efficace, anche in occasioni di interdisciplinarietà	Rielaborazione autonoma, critica, propositiva e sinteticamente organizzata delle conoscenze e delle competenze	Eccellente



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



6.3 Criteri di valutazione del comportamento: il voto di condotta viene attribuito dall'intero consiglio di classe riunito per gli scrutini in base ai seguenti indicatori e alla seguente griglia di valutazione

INDICATORI	<ul style="list-style-type: none">● Comportamento● Rispetto del regolamento di Istituto● Frequenza e Puntualità● Partecipazione al dialogo educativo● Utilizzo del materiale e delle strutture della scuola● Rispetto degli Impegni scolastici● Collaborazione con Docenti e Compagni● Uso della divisa d'Istituto
-------------------	---

Sono considerate valutazioni sufficienti della condotta i voti dal *sei al dieci* (il *sei* – 6 – segnala però una presenza in classe ai limiti dell'accettabilità)

CARLO PORTA



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA DEGLI STUDENTI

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI
10 (sarà attribuito il voto 10 allo studente il cui comportamento soddisfa tutte le condizioni indicate)	COMPORAMENTO	ESTREMAMENTE CORRETTO E RESPONSABILE. Lo studente è sempre corretto nei comportamenti con tutta la comunità scolastica ed in occasione di qualunque attività didattica svolta esternamente alla scuola
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO	SCRUPOLOSO E CONSAPEVOLE Rispetta sempre il regolamento NON HA ALCUNA SANZIONE DISCIPLINARE
	FREQUENZA E PUNTUALITÀ	ASSIDUA Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta sempre gli orari
	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	IRREPENSIBILE Partecipa attivamente e costruttivamente alla vita scolastica con atteggiamento ineccepibile
	UTILIZZO DEL MATERIALE E DELLE STRUTTURE DELLA SCUOLA	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola
	RISPETTO IMPEGNI SCOLASTICI	PUNTUALE E COSTANTE Assolve alle consegne in modo puntuale e costante
	COLLABORAZIONE CON DOCENTI E COMPAGNI	ECCELLENTI Socializza e collabora attivamente e in modo sempre



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



		propositivo con compagni e docenti
	USO DELLA DIVISA D'ISTITUTO	LA INDOSSA SEMPRE IN MODO COMPLETO

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI
<p>9</p> <p><i>(Sarà attribuito il voto 9 allo studente che, non avendo alcuna sanzione disciplinare, ha un comportamento che soddisfa almeno 6 delle condizioni indicate delle quali una deve essere sempre l'uso della divisa d'istituto)</i></p>	COMPORAMENTO	MOLTO CORRETTO E RESPONSABILE Lo studente è corretto nei comportamenti con tutta la comunità scolastica ed in occasione di qualunque attività didattica svolta esternamente alla scuola
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO	SCRUPOLOSO Rispetta il regolamento NON HA ALCUNA SANZIONE DISCIPLINARE A CARICO
	FREQUENZA E PUNTUALITÀ	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari
	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	IRREPENSIBILE Partecipa con molto impegno ed in modo attivo alla vita scolastica
	UTILIZZO DEL MATERIALE E DELLE STRUTTURE DELLA SCUOLA	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola
	RISPETTO IMPEGNI SCOLASTICI	PUNTUALE E COSTANTE Assolve alle consegne in modo puntuale e costante
	COLLABORAZIONE CON DOCENTI E COMPAGNI	OTTIMA Socializza e collabora con i compagni e i docenti
	USO DELLA DIVISA D'ISTITUTO	LA INDOSSA SEMPRE IN MODO COMPLETO



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI
8 <i>(Sarà attribuito il voto 8 allo studente il cui comportamento soddisfa almeno 6 delle condizioni indicate delle quali una deve essere sempre l'uso della divisa d'istituto)</i>	COMPORAMENTO	CORRETTO Lo studente è sostanzialmente corretto nei comportamenti con tutta la comunità scolastica ed in occasione dell'attività didattica svolta esternamente alla scuola
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO	ADEGUATO Rispetta generalmente il regolamento NON HA ALCUNA SANZIONE DISCIPLINARE A CARICO, AL PIU' QUALCHE RICHIAMO VERBALE (non ha note scritte personali)
	FREQUENZA E PUNTUALITÀ	RARAMENTE IRREGOLARE frequenta con assiduità le lezioni e quasi sempre rispetta gli orari
	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	ADEGUATO Partecipa con interesse e attenzione alle lezioni
	UTILIZZO DEL MATERIALE E DELLE STRUTTURE DELLA SCUOLA	RARAMENTE INAPPROPRIATO Utilizza in maniera quasi sempre diligente il materiale e le strutture della scuola
	RISPETTO IMPEGNI SCOLASTICI	QUASI SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE Generalmente rispetta le consegne
	COLLABORAZIONE CON DOCENTI E COMPAGNI	ADEGUATA Buona socializzazione con compagni e docenti



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



	USO DELLA DIVISA D'ISTITUTO	MASSIMO DUE NOTE SUL REGISTRO
--	--	--





Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI
<p>7</p> <p>(Sarà attribuito il voto 7 allo studente il cui comportamento soddisfa almeno 5 delle condizioni indicate delle quali una deve essere sempre l'uso della divisa d'istituto)</p>	COMPORAMENTO	PER LO PIU'CORRETTO L'alunno/a in alcune occasioni ha tenuto un comportamento poco corretto nei confronti della comunità scolastica e/o in occasione dell'attività didattica svolta esternamente alla scuola
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO	PER LO PIU'ADEGUATO Ha evidenziato episodi di mancata osservanza del regolamento scolastico. UNA O PIU' NOTE PERSONALI SCRITTE SUL REGISTRO/ UNA SOLA SOSPENSIONE INFERIORE A 5 GG.
	FREQUENZA E PUNTUALITÀ	GENERALMENTE REGOLARE La frequenza è connotata da alcune assenze e ritardi
	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	ACCETTABILE È talvolta richiamato ad atteggiamento più consono
	UTILIZZO DEL MATERIALE E DELLE STRUTTURE DELLA SCUOLA	QUASI SEMPRE ADEGUATO Non sempre diligente nell'uso del materiale e delle strutture scolastiche
	RISPETTO IMPEGNI SCOLASTICI	POCO PUNTUALE Non assolve in modo puntuale e costante agli impegni e si assenta a volte durante le verifiche calendarizzate
	COLLABORAZIONE CON DOCENTI E COMPAGNI	DISCONTINUA A volte si dimostra disinteressato e poco collaborativo alle attività svolte
	USO DELLA DIVISA D'ISTITUTO	MASSIMO CINQUE NOTE SUL REGISTRO



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI
<p>6</p> <p><i>(sarà attribuito il voto 6 allo studente il cui comportamento soddisfa anche solo 5 delle condizioni indicate delle quali una deve essere sempre l'uso della divisa d'istituto)</i></p>	COMPORAMENTO	NON CORRETTO Ha dimostrato comportamenti poco corretti e responsabili nei confronti della comunità scolastica ed in occasione dell'attività didattica svolta esternamente alla scuola
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO	INADEGUATO Ha violato il regolamento scolastico in più episodi HA SANZIONI DISCIPLINARI CON ALLONTANAMENTO DALLE LEZIONI PER UN PERIODO FINO A 15 GIORNI/ PIU' NOTE SUL REGISTRO
	FREQUENZA E PUNTUALITÀ	IRREGOLARE La frequenza è connotata da assenze e ritardi frequenti anche per sottrarsi agli impegni scolastici
	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	BIASIMEVOLE È spesso ripreso per l'atteggiamento inadeguato
	UTILIZZO DEL MATERIALE E DELLE STRUTTURE DELLA SCUOLA	NEGLIGENTE Uso del materiale e/o delle strutture scolastiche in modo trascurato
	RISPETTO IMPEGNI SCOLASTICI	CARENTE Rispetta le consegne solo saltuariamente
	COLLABORAZIONE CON DOCENTI E COMPAGNI	SPORADICA Poco interessato alla vita scolastica. Disturba lezioni e compagni
	USO DELLA DIVISA D'ISTITUTO	PIU' DI CINQUE NOTE SUL REGISTRO



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



VALUTAZIONE INSUFFICIENTE

5*	<p>Sarà attribuito il voto 5 (che comporta al termine del secondo quadrimestre LA NON AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA O LA NON AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO)</p> <p><i>allo studente che si sia reso responsabile di reiterate e gravi violazioni del regolamento scolastico di reati che violino la dignità e il rispetto della persona, di ogni altro atto penalmente perseguibile e sanzionabile con sospensioni <u>oltre i 15 giorni</u></i></p> <p><i>Allo stesso modo può essere attribuito il voto 5 allo studente che si sia reso responsabile di reiterate e gravi violazioni del regolamento scolastico con sospensioni <u>fino a 15 giorni</u> e che non abbia mostrato alcun ravvedimento.</i></p> <p>N.B. Le infrazioni dovranno essere documentate sul registro di classe e/o registrate sui verbali del CDC accompagnate da comunicazioni alla famiglia nel caso di studenti minorenni</p>
----	--

* Criteri ed indicazioni per l'attribuzione di una votazione insufficiente

Le norme relative alla valutazione del comportamento degli alunni sono stabilite dall'art. 7 del DPR 122/2009. In specie per una valutazione inferiore a sei decimi occorre aver presente i commi 2 e 3 che si riportano qui di seguito:

Comma 2. *La valutazione del comportamento con voto inferiore a sei decimi in sede di scrutinio intermedio o finale è decisa dal consiglio di classe nei confronti dell'alunno cui sia stata precedentemente irrogata una sanzione disciplinare ai sensi dell'articolo 4, comma 1, del decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n. 249, e successive modificazioni, e al quale si possa attribuire la responsabilità nei contesti di cui al comma 1 dell'articolo 2 del decreto-legge, dei comportamenti: a) previsti dai commi 9 e 9-bis dell'articolo 4 del decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n. 249, e successive modificazioni; b) che violino i doveri di cui ai*



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



commi 1, 2 e 5 dell'articolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n. 249, e successive. modificazioni.

Per l'attribuzione di una valutazione insufficiente in condotta non è necessario che le condizioni di cui ai punti a) e b) debbano ricorrere insieme. Il caso a) prevede che l'allontanamento dello studente dalla comunità scolastica può essere disposto quando siano stati commessi reati che violano la dignità e il rispetto della persona umana o vi sia pericolo per l'incolumità delle persone; o in casi di recidiva, atti di violenza grave, o comunque connotati da una particolare gravità tale da ingenerare un elevato allarme sociale. Per questi casi sono previste sanzioni anche superiori a 15 giorni.

Il caso b) si riferisce all'obbligo di frequentare regolarmente i corsi ed assolvere assiduamente gli impegni di studio; l'obbligo del rispetto, anche formale nei confronti del capo d'istituto, dei docenti, del personale tutto della scuola e dei compagni; comportamento corretto e coerente con i principi di cui all'art.1 del DPR medesimo; utilizzo corretto delle strutture, macchinari e sussidi didattici; non arrecare danni al patrimonio della scuola. Pertanto anche questi ultimi comportamenti reiterati possono comportare l'allontanamento temporaneo dalla scuola per periodi inferiori a 15 giorni ed essere sanzionati con un voto insufficiente di comportamento.

Comma 3. La valutazione del comportamento con voto inferiore a sei decimi deve essere motivata con riferimento ai casi individuati nel comma 2 e deve essere verbalizzata in sede di scrutinio intermedio e finale.

6.4 Criteri di promozione alla classe seconda

Il Consiglio di classe, dopo aver accertato la presenza del requisito di frequenza del 75% del monte ore personalizzato, ovvero il diritto alla deroga in presenza di gravi motivi, tenendo conto dei criteri adottati dal Collegio dei docenti, procede alla valutazione degli apprendimenti disciplinari sulla base delle proposte di voto dei docenti titolari, delle competenze maturate, delle motivazioni e delle attitudini degli studenti.

Con [nota 4 giugno 2019 prot. n. 11981](#) il Miur comunica che in esito a tale valutazione sono possibili i seguenti esiti, riportati nel Sistema informativo SIDI:

a) Lo studente ha riportato una **valutazione positiva in tutte le discipline** di insegnamento, ha maturato le competenze previste e il Progetto Formativo Individuale (P.F.I.) non necessita di adeguamenti. In tale ipotesi lo studente è **ammesso** alla classe seconda e il **P.F.I. è confermato**.

b) Lo studente ha riportato valutazione positiva in tutte le discipline, ha maturato le competenze previste, ma il **P.F.I. necessita di adeguamenti**. In tal caso lo studente è **ammesso** alla classe successiva e il **P.F.I. potrà essere modificato** anche all'inizio dell'anno scolastico successivo.

c) Lo studente ha riportato una valutazione negativa in quattro discipline (di cui fino a 3 con prova scritta) e/o non ha maturato tutte le competenze previste. In tal caso lo studente è **ammesso con revisione del P.F.I.** alla classe successiva, prevedendo attività finalizzate al **recupero delle carenze**



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



riscontrate, che possono svolgersi durante i mesi estivi e/o nell'anno scolastico successivo, nell'ambito della quota non superiore a 264 ore nel biennio.

d) Lo studente ha riportato **valutazioni negative e deficit nelle competenze attese** tali da non poter ipotizzare il pieno raggiungimento degli obiettivi di apprendimento al termine del secondo anno, neanche a seguito della revisione del P.F.I. e/o di un miglioramento dell'impegno, della motivazione e dell'efficacia del processo di apprendimento. In tal caso lo studente è dichiarato **non ammesso** all'annualità successiva e il **P.F.I. è rimodulato, prorogandolo di un anno**. Nel P.F.I. saranno previste le opportune attività per l'eventuale ri-orientamento e la valorizzazione delle competenze comunque maturate.

La non ammissione ricorre anche nel caso in cui la votazione sul comportamento degli studenti, attribuita collegialmente dal Consiglio di classe, sia inferiore a sei decimi

6.5. Criteri di promozione alle classi terza, quarta e quinta

Lo studente che **non presenta insufficienze** è ammesso alla classe successiva.

Per lo studente che presenta **proposte di voto negative** il CdC, durante lo scrutinio finale, valuta

- l'acquisizione delle competenze trasversali
- l'impegno, l'interesse e la partecipazione alle proposte educative
- la partecipazione alle attività di PCTO e le competenze di imprenditorialità acquisite
- la motivazione al recupero e la partecipazione alle attività di recupero attivate nel corso dell'anno scolastico
- la presenza di eventuali gravi situazioni di disagio personale/familiare
- l'effettiva possibilità dell'alunno di acquisire, dopo un'ulteriore azione di recupero, le competenze essenziali necessarie per poter affrontare la classe successiva.

Se, al termine della valutazione, il CdC **delibera valutazioni negative**

- **in quattro o più discipline** lo studente **non è ammesso** alla classe successiva
- **in non più di tre discipline** lo studente ha la **sospensione del giudizio**

Nel caso di sospensione di giudizio, **nello scrutinio differito** il CdC delibera **l'ammissione alla classe successiva** per lo studente che nelle prove ha dimostrato:

- di aver messo in atto concrete azioni di recupero (partecipazione ai corsi organizzati dopo il termine dell'anno scolastico...)
- di aver fatto progressi, rispetto ai livelli di partenza, con conseguente miglioramento di buona parte delle competenze deficitarie
- di possedere le competenze necessarie per poter affrontare la classe successiva

7. LE FIGURE PROFESSIONALI



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Per la realizzazione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa sul piano organizzativo ed operativo concorrono e contribuiscono le seguenti figure professionali singolarmente, organizzate in gruppi di lavoro o commissioni.

7.1. Lo Staff

- n. 2 collaboratori del Dirigente Scolastico con funzioni di:
 - gestire l'attività didattica ordinaria compresi gli scrutini;
 - curare le relazioni esterne delegate;
 - curare i rapporti con la segreteria;
 - assumere funzioni di coordinamento di attività interne ed esterne
- n. 1 referente PCTO
- n. 5 funzioni strumentali incaricate di coordinare e gestire le attività di:
 - Orientamento in entrata;
 - Sostegno biennio;
 - Sostegno triennio;
 - Didattica;
 - DSA e alunni stranieri.
- n. 1 referente per le Certificazioni linguistiche
- n. 1 referente per la Qualità

Ogni funzione strumentale e referente tra quelli sopra elencati è affiancata da un gruppo lavoro



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



7.2. Referenti di attività

In allegato al PTOF è riportata la tabella di tutti i referenti delle attività di istituto e laddove presenti dei gruppi di lavoro.

7.3. Funzioni di coordinamento

- **n. 1 coordinatore per ciascuna delle 51 classi attivate con funzione di raccordo fra alunni della classe, docenti e famiglie.** In particolare cura:
 - rapporti tra alunni, docenti e famiglie della classe;
 - problemi interni alla classe;
 - relazioni tra coordinatori di classi diverse;
 - rapporti con la dirigenza scolastica.
- **n. 1 coordinatore per ogni dipartimento/ area disciplinare. In particolare:**
 - coordina l'attività del dipartimento disciplinare in merito a aggiornamento e formazione, stesura e realizzazione della progettazione disciplinare ed eventualmente interdisciplinare;
 - tiene i rapporti con la dirigenza scolastica.
 - coordina la formulazione di proposte sull'acquisto di strumenti utili alla disciplina, in particolare per le discipline laboratoriali coordina la formulazione di proposte sull'acquisto e ammodernamento della strumentazione e dei laboratori professionali
- **n. 1 coordinatore per educazione civica per ogni classe con funzione di raccordo tra i docenti coinvolti nei moduli previsti dal relativo curriculum.** In particolare:
 - coordina la progettazione didattica delle UDA interdisciplinari;



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



- verifica lo svolgimento di tutti i moduli previsti;
- propone la valutazione della disciplina educazione civica per ogni singolo studente;
- n. 1 tutor di Tirocinio per classe (2 per le classi articolate per specializzazione) che svolge le seguenti funzioni:
 - Cura i rapporti tra scuola e azienda nel corso del tirocinio
 - Referente per gli studenti in tirocinio
 -
- Tutor PFI per le classi 1^a, 2^a, 3^a e 4^a. Ciascun tutor si occuperà di redigere il PFI di max. 5-6 studenti.

8. LA FORMAZIONE

8.1. la formazione del personale docente

A supporto dell'attività formativa dell'Istituto saranno organizzati corsi di formazione destinati ai docenti. La partecipazione ai corsi di formazione potrà coinvolgere l'intero Collegio dei docenti, gruppi disciplinari o gruppi

di settore a seconda delle tematiche proposte. Per il personale docente si prevedono corsi di formazione sulle seguenti tematiche:

- risorse digitali e loro impatto sulla didattica (ICDL);
- bisogni educativi speciali;
- inclusione sociale, dinamiche interculturali e contrasto alla dispersione scolastica;
- acquisizione del first certificate in english (FCE) Livello B2 per CLIL;
- prevenzione e gestione dello stress- lavoro-correlato nella scuola;
- sicurezza nei luoghi di lavoro
- didattica per competenze



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



- didattica laboratoriale
tempi e nelle modalità per anno scolastico.

CORSO	DESTINATARI	PERIODO	DURATA
Metodologie didattiche: Lavoro di gruppo e problem solving	Docenti	ottobre-maggio	12
Valutazione delle Competenze	Docenti	secondo quadrimestre	12
Multimedialità Digital Storytelling con Teams Realtà aumentata e realtà virtuale Applicativi didattici (Canva etc...)	Docenti	ottobre-maggio	A seconda dei moduli
Corsi Sommelierie	Docenti	ottobre-maggio	32



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



HACCP e Contrasto allo spreco alimentare	Docenti – ITP	ottobre-maggio	12
Inglese – Corsi			
Certificazione Linguistica	Docenti	secondo quadrimestre	30
Lingua dei Segni	Docenti	ottobre-maggio	
Ambienti di apprendimento inclusivi	Docenti	secondo quadrimestre	20
Inclusione e contrasto al bullismo	Docenti	ottobre-maggio	Secondo proposte enti di formazione
Corso BLSD-DAE e Primo Soccorso			
Corso Prevenzione Covid19	Docenti	secondo quadrimestre	Secondo proposte enti di formazione
Corsi tematici singole discipline docenti interessati	Docenti	secondo quadrimestre	Secondo proposte enti di formazione
Corsi sulle tematiche della disabilità, DSA	Docenti	tutto l'anno	Secondo proposte enti di formazione
Mentorship	Docenti	tutto l'anno	20 ore circa

Per il personale ATA si prevedono corsi di formazione sulle seguenti tematiche:

- sicurezza nei luoghi di lavoro
- HACCP
- approfondimenti specifici relativi alle competenze professionali di settore
- formazione relativa ai processi di innovazione digitale

Il piano di formazione verrà rivisto annualmente sulla base dei risultati conseguiti e sugli obiettivi futuri da raggiungere.

Viene inoltre attivato uno sportello di consulenza psico-pedagogica cui tutti i docenti potranno rivolgersi per avere supporto nella scelta di interventi, strategie e metodologie didattiche.

9. RAPPORTO DI AUTOVALUTAZIONE



Relativamente al Rapporto di Autovalutazione si rimanda alla documentazione pubblicata sul sito MIUR nella sezione

"Scuola in Chiaro".

In esso è possibile avere una lettura della situazione e delle strategie complessive formative dell'Istituto, gli strumenti posti in essere per raggiungere gli obiettivi prefissati, i risultati parziali raggiunti e le strategie definite per il prossimo triennio.

Relativamente a quest'ultima parte, così come documentato nel RAV, sono state individuate delle priorità riguardanti gli esiti degli studenti:

- a. risultati scolastici;
- b. risultati nelle prove standardizzate nazionali;
- c. competenze chiave europee;
- d. risultati a distanza

Relativamente alla prima priorità "Risultati scolastici" sono stati definiti come obiettivi da raggiungere:

- a. Rafforzamento della didattica per competenze attraverso la costruzione di un curriculum di istituto che dettagli le competenze da raggiungere per ogni annualità e sulle cui base declinare le Unità di apprendimento interdisciplinari
- b. Rafforzamento della didattica inclusiva attraverso l'adozione di nuove strategie didattiche con particolare attenzione al Cooperative Learning, al Problem solving alla creazione di ambienti di apprendimento inclusivi e alle tecnologie informatiche. Entro l'anno scolastico 2022-2023 raggiungimento del 60% dei docenti che fanno ricorso con successo a queste metodologie, per il 2023-2024 raggiungimento del 70% dei docenti, per il 2024-2025 raggiungimento dell'80% dei docenti;
- c. Miglioramento delle competenze linguistiche per gli studenti attraverso il raggiungimento di certificazioni linguistiche di I livello nelle lingue straniere almeno



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



per il 10% della popolazione scolastica entro l'anno scolastico 2022-2023 ; del 12% per il 2023-2024 e del 14% per il 2024-2025;

d. Diminuzione della percentuale di studenti con DSA non promossi o con debito formativo:

d.1. diminuzione percentuale, allo scrutinio di giugno, studenti con DSA non promossi dello 0,2% rispetto ai livelli attuali entro l'anno scolastico 2022-2023; dello 0,3% per il 2023-2024 e del 0,4% per il 2024-2025;

d.2. diminuzione percentuale, allo scrutinio di giugno, studenti con DSA con debito formativo dello 0,2% rispetto ai livelli attuali entro l'anno scolastico 2022-2023; dello 0,3% per il 2023-2024 e del 0,4% per il 2024-2025;

Relativamente alla seconda priorità "Risultati nelle prove standardizzate nazionali" è stato definito come obiettivo da raggiungere:

a. nelle prove Invalsi delle classi seconde e quinte si prevede il raggiungimento di almeno il 63% di alunni che si collocano a livello 3 (base) entro l'anno scolastico 2022-2023 ; del 64% per il 2023-2024 e del 65% per il 2024-2025;

Relativamente alla terza priorità "Competenze chiave europee" sono stati definiti come obiettivi da raggiungere:

a. Aumento delle competenze digitali attraverso il raggiungimento della certificazione ICDL Base almeno per il 10% della popolazione scolastica entro l'anno scolastico 2022-2023; del 12% per il 2023-2024 e del 14% per il 2024-2025;



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



- b. Aumento delle competenze di autonomia e imprenditorialità valutate e certificate dai docenti a seguito della partecipazione ai progetti previsti dal curriculum di imprenditorialità di istituto.
- c. Aumento delle competenze relative alla cittadinanza digitale e diminuzione del 10% in capo a tre anni dei casi di cyberbullismo
- d. Raggiungimento, in capo a tre anni, della completa parità di genere nella partecipazione alle diverse opportunità formative offerte dall'istituto
- e. Uso generalizzato degli strumenti per la valutazione delle competenze acquisite nei percorsi PCTO

Relativamente alla quarta priorità "Risultati a distanza" sono stati definiti come obiettivi da raggiungere:

- a. Rafforzamento dei rapporti con enti del territorio e aziende per le attività di alternanza scuola-lavoro;
- b. aumento in capo al triennio della percentuale di studenti che trovano lavoro in coerenza col percorso di studi con il raggiungimento di una percentuale del 74% per l'anno scolastico 2022-2023, del 75%, per l'anno scolastico 2023-2024, del 76%; per il 2024-2025
- c. aumento del numero degli studenti che dopo il diploma scelgono di proseguire la formazione attraverso percorsi universitari, ITS, corsi di alta formazione con il raggiungimento di una percentuale del 20% dei neo-diplomati per l'anno scolastico 2022-2023, del 25%, per l'anno scolastico 2023-2024, del 30% per il 2024-2025



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



- d. aumento degli alunni con disabilità che trovano impiego stabile a due anni dal diploma; per l'anno scolastico 2022-2023 aumento del 10% rispetto ai numeri attuali, per l'anno scolastico 2023-2024 aumento del 20%, per il 2024-2025 aumento del 30%
- e. aumento del 50% degli studenti con disabilità inseriti in percorsi di apprendistato finalizzati all'ingresso nel mondo del lavoro; per l'anno scolastico 2022-2023 aumento del 30%; per l'anno scolastico 2023-2024 aumento del 40%; per il 2024-2025 del 50% ...
- f. aumento di aziende estere che collaborano con l'istituto
- g. Potenziamento di iniziative di formazione per l'aggiornamento dei docenti di materie tecnico-professionali
- h. Aumento del 20% in capo al triennio dei docenti con competenze linguistiche in lingua inglese di livello almeno B2 e in grado di attivare percorsi CLIL

Vengono stabiliti per il triennio 2022-2025 tre **Percorsi di Miglioramento:**

Primo percorso: Didattica per competenze

Obiettivi di processo

Curricolo, Progettazione E Valutazione

- Costruire un curriculum di istituto per competenze sulla cui base progettare per ogni annualità le UdA
- Potenziamento della valutazione e autovalutazione delle competenze finalizzata alla certificazione delle competenze in uscita
- Costruire occasioni in cui gli studenti apprendono e utilizzano competenze linguistiche
- Sviluppo Programma Erasmus + VET
- Partecipazione a progetti PON per il potenziamento delle competenze
- Potenziamento delle competenze digitali e imprenditoriali



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



- Progettazione di attività pluridisciplinari e laboratoriali per l'acquisizione di competenze di cittadinanza.

Ambiente Di Apprendimento

- Ambienti laboratoriali scolastici
- Percorsi PCTO
- Didattica multimediale, uso della realtà virtuale e aumentata

Sviluppo E Valorizzazione Delle Risorse Umane

- Formazione docenti su nuove metodologie didattiche, sulle competenze tecnico professionali, sulla conoscenza della lingua inglese e metodologia CLIL

Integrazione Con Il Territorio E Rapporti Con Le Famiglie

- Realizzazione di ulteriori accordi di collaborazione scuola/mondo del lavoro per la effettuazione di stage, tirocini, alternanza.
- Collaborazioni con enti e associazioni professionali per la realizzazione di moduli PCTO
- Attivazione di corsi post diploma e di alta formazione

Secondo percorso: Inclusione

Obiettivi di processo

Curricolo, Progettazione E Valutazione

- Potenziamento di metodologie didattiche che agevolino l'apprendimento degli studenti con DSA



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



- Potenziamento percorsi di apprendimento di italiano per lo studio ed elaborazioni di testi di studio facilitati
- Potenziamento di progetti inclusivi che consentano migliore acquisizione di competenze professionali per gli alunni con disabilità.
- Progettazione di percorsi PCTO personalizzati in ambienti protetti in particolare per gli alunni con piano educativo individuale differenziato

Sviluppo E Valorizzazione Delle Risorse Umane

- Definizione di un piano di aggiornamento per i docenti sulle metodologie didattiche inclusive, sulle tecnologie informatiche utili alla personalizzazione dei percorsi formativi

Integrazione con Il Territorio E Rapporti Con Le Famiglie

- Realizzazione di ulteriori accordi di collaborazione scuola/mondo del lavoro per la effettuazione di stage, tirocini, alternanza.
- Favorire e supportare adeguatamente la collaborazione con enti e associazioni del territorio
- Partecipazione a bandi, adesioni a reti finalizzate all'inclusione scolastica

Terzo percorso: Sviluppo competenze professionali anche in rapporto con il territorio

Obiettivi di processo

Curricolo, Progettazione E Valutazione

- Aumento e stabilizzazione accordi e convenzioni con aziende che garantiscono lo sviluppo delle competenze professionali degli studenti con particolare riguardo ad aziende che operano a livello nazionale ed estero
- Rafforzamento e sviluppo dei rapporti con enti ed associazioni che consentano di progettare in collaborazione percorsi formativi con esperti esterni di settore
- Uso generalizzato di strumenti per la valutazione delle competenze acquisite nel corso delle attività di alternanza
- Individuazione di momenti specifici in cui viene effettuata la valutazione delle competenze professionali acquisite nelle attività di tirocinio e stage e della loro ricaduta sull'apprendimento curricolo



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Orientamento Strategico E Organizzazione Della Scuola

- Incremento offerta formativa per veicolare competenze specifiche di settore

Sviluppo E Valorizzazione Delle Risorse Umane

- Aggiornamento docenti

Integrazione Con Il Territorio E Rapporti Con Le Famiglie

- Realizzazione di ulteriori accordi di collaborazione scuola/mondo del lavoro per la effettuazione di stage, tirocini, alternanza.
- Collaborazioni con enti di formazioni e associazioni professionali
- Attivazione di moduli PCTO, corsi ITS, IFTS e alta formazione in rete con fondazioni e altri enti del territorio

9.1. Gestione per la Qualità

Il nostro Istituto è certificato dall'aprile 2003 secondo le norme UNI EN ISO9001; il nostro Sistema di Gestione per la Qualità risponde in modo specifico ai bisogni, alle caratteristiche, alle finalità del nostro Istituto declinate nel PTOF e assegna al processo dell'Attività didattica ordinaria il ruolo di struttura – cardine nella rete di rapporti in cui sono collegati e interagiscono gli altri processi (dalla Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche allo sviluppo in materia di cittadinanza attiva e democratica, dal Potenziamento dell'inclusione scolastica all'Orientamento all'Alternanza scuola/lavoro, agli Scambi linguistico-culturali e professionali con scuole europee ed extraeuropee) entro i quali, ormai da anni, operano non solo docenti, studenti e personale ATA, ma anche le famiglie e importanti aziende alberghiere e della ristorazione.



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



9.2. Laboratori e strumentazione didattica

Nei punti 1.1. e 3. del presente documento si è fatto cenno alla dotazione laboratoriale e strumentale in possesso dell'Istituto. Per rendere più efficace l'azione formativa dell'Istituto effettua sistematicamente investimenti per l'acquisizione, il rinnovo o il potenziamento di laboratori e strumenti didattici. Nel prossimo triennio si provvederà a:

- Adeguamento laboratorio cucina primo piano;
- integrazione, rinnovo e/o ammodernamento dei laboratori esistenti
- Allestimento laboratorio di Scienze integrate
- Adeguamento laboratorio sala piano terra.

10. ORGANICO DELL'AUTONOMIA

I docenti dell'*Organico dell'Autonomia* concorrono alla realizzazione del piano triennale dell'offerta formativa con attività di insegnamento, di sostegno, di organizzazione di progettazione e di coordinamento.

Pertanto, tenendo presente le linee generali del Piano Triennale dell'Offerta Formativa, i docenti, assicurano le seguenti attività professionali:

- attività esclusiva di insegnamento disciplinare;
- attività ordinaria di insegnamento e/o di recupero e/o di potenziamento disciplinare, e/o progettuale, e/o organizzativa sulla base delle competenze professionali e degli obiettivi da raggiungere;
- altro tipo di attività.

Con particolare riferimento all'organico "*potenziato*" qui di seguito viene specificato il tipo di impegno:

- A048 Scienze Motorie- attività di insegnamento, potenziamento e progettualità disciplinare



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



- *AD01 Sostegno* - attività di insegnamento e progetto alternanza scuola-lavoro per alunni DVA
- *AA24 Francese* - attività di insegnamento, recupero, potenziamento, corsi di preparazione alla certificazione linguistica di primo o secondo livello;
- *AB24 Inglese* - attività di insegnamento, recupero, potenziamento, corsi di preparazione alla certificazione linguistica di primo o secondo livello;
- *AD24 Tedesco* - attività di insegnamento, recupero, potenziamento, corsi di preparazione alla certificazione linguistica di primo o secondo livello;
- *A026 Matematica* - sostituzione collaboratore vicario e attività di recupero
- *A050 Scienze integrate biologia* - potenziamento cultura scientifica e orientamento;
- *A019 Storia E Filosofia* - attività di insegnamento, recupero, potenziamento e corso sul cinema;
- *A054 Storia dell'arte* - attività di insegnamento, recupero, potenziamento
- *A045 Discipline Economico Aziendali* - attività d'insegnamento e attività di alternanza e Impresa formativa simulata;
- *A046 Discipline Giuridiche ed Economiche* - insegnamento, gruppo di lavoro cittadinanza attiva ed educazione alla legalità;
- *A009 Discipline Pittoriche* - attività di insegnamento, recupero, potenziamento e progetto relativo all'arricchimento delle competenze professionali nell'indirizzo "Sala e Vendita" e "Pasticceria".

Il Personale ATA dell'Istituto condivide il Piano Triennale dell'Offerta Formativa e concorda con le sue linee strategiche ed operative. Collaborerà fattivamente e responsabilmente assicurando i



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



servizi generali, amministrativi, finanziari e tecnici di competenza necessari per la sua realizzazione. Fornirà gli adeguati suggerimenti professionali per lo sviluppo ed il miglioramento del Piano Triennale dell'Offerta Formativa" ogni qualvolta lo riterrà necessario sulla base del variare della situazione.

Per la realizzazione delle numerose e complesse attività culturali e professionali all'interno ed all'esterno dell'istituto, il personale ATA continuerà ad assicurare i propri servizi di qualità con la partecipazione e l'attenzione che lo ha sempre contraddistinto, in special modo, per la parte del curriculum che riguardano l'arricchimento ed il potenziamento delle attività formative. Per la piena attuazione del progetto della digitalizzazione della scuola si rende necessario acquisire un'ulteriore unità di personale di assistente tecnico nel settore informatico.

11. Comitato Tecnico Scientifico (CTS)

A partire dall'anno scolastico 2021-2022, l'istituto si dota di un Comitato Tecnico Scientifico con i seguenti compiti:

-esercitare una funzione consultiva e propositiva in ordine all'attività di programmazione e innovazione dell'Offerta Formativa dell'Istituto e consolida i rapporti della scuola con il mondo del lavoro, delle professioni e dell'Università

-esercitare funzioni consultive e propositive per l'organizzazione delle aree di indirizzo e l'utilizzazione degli spazi di autonomia e flessibilità dell'Istituto, intesi come possibilità di articolare in opzioni le aree di indirizzo, per meglio corrispondere alle esigenze formative del territorio

-rafforzare il raccordo sinergico tra gli obiettivi educativi della scuola, le innovazioni della ricerca scientifica e tecnologica, le esigenze del territorio e i fabbisogni culturali e tecnico- professionali espressi dal mondo produttivo e dall'Università, ponendo particolare attenzione ai progetti di alternanza scuola-lavoro e alla formazione post-diploma

-collaborare con gli enti del territorio all'analisi aggiornata dei fabbisogni di professionalità emergenti in relazione allo sviluppo e alla diffusione delle innovazioni tecnologiche nelle professioni.

12. BREVI NOTE ESPLICATIVE FINALI E ASPETTI FINANZIARI



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



12.1. Brevi note operative

In considerazione delle linee generali del Piano Triennale dell'Offerta Formativa per le classi prime e seconde tutte le attività di carattere disciplinare e trasversale sono considerate tempo scuola e quindi inserite nel monte ore annuale delle lezioni.

Ciascun Consiglio di Classe, definisce tempi e modalità di svolgimento delle attività formative con eventuale offerta aggiuntiva per:

- a. progetti da realizzare
- b. attività disciplinare specifica da svolgersi
- c. tempi da dedicare alle attività di cui ai punti **a.** e **b.**
- d. attività orientative e professionalizzanti
- e. altro da specificare di volta in volta

Per le classi terze, quarte e quinte tutte le attività di carattere disciplinare trasversale sono considerate tempo scuola e quindi inserite nel monte ore annuale delle lezioni.

Ciascun Consiglio di Classe, definisce tempi e modalità di svolgimento delle attività formative con eventuale offerta aggiuntiva per:

- a. progetti da realizzare
- b. attività disciplinare specifica da svolgersi
- c. stage/alternanza scuola - lavoro
- d. tempi da dedicare alle attività di cui ai punti **a.** e **b.**
- e. altro da specificare di volta in volta

12.2 Verifiche e Valutazione

Esse saranno effettuate in itinere ed a conclusione di progetti, attività, lezioni e percorsi formativi con questionari, schede, interrogazioni, compiti scritti ed altri strumenti preventivamente individuati sia su supporto cartaceo che su supporto informatico utilizzando i criteri di valutazione concordati ed approvati.

12.3 Aspetti Finanziari

Le risorse finanziarie di riferimento per la realizzazione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa sono le seguenti:



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



- finanziamento ordinario MIUR per il programma annuale;
- contributi volontari delle famiglie;
- autofinanziamento;
- finanziamenti derivanti da partecipazione a progetti regionali, nazionali ed europei;
- eventuali borse di studio assegnati da enti e soggetti esterni;
- altra tipologia di finanziamento.

13. MODALITA' DI REALIZZAZIONE E ASPETTI FORMALI

Il Dirigente Scolastico è autorizzato a porre in essere tutti gli atti necessari per la realizzazione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa compresi quelli che comportano obbligazioni di carattere fiscale dirette e/o indirette.

CARLO PORTA