



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
“FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

PIANO PER L'INCLUSIONE
2025 -2026

D. M. 27/12/2012 - C. M. n. 8 del 06/03/2013 - D. Lgs. n. 66/17

art. 8, integrato e

modificato dal D. Lgs. 96/19



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

Il presente documento è frutto di un'analisi delle criticità e dei punti di forza degli interventi di inclusione scolastica operati nell'a.s. 2024/2025 e costituisce un'ipotesi globale di utilizzo delle risorse specifiche per aumentare il livello di inclusività della scuola per l'a.s. 2025/2026.

La Direttiva Ministeriale del 27 dicembre 2012 concernente gli “Strumenti d'intervento per alunni con bisogni educativi speciali e organizzazione territoriale per l'inclusione scolastica”, delinea e precisa la strategia inclusiva della scuola italiana.

La Direttiva estende il campo di intervento e di responsabilità di tutta la comunità educante all'intera area dei Bisogni Educativi Speciali (BES), comprendente: svantaggio linguistico sociale e culturale, disturbi specifici dell'apprendimento, disturbi evolutivi specifici.

Normativa di riferimento:

- Legge quadro 104/1992 per l'assistenza, l'integrazione sociale e i diritti delle persone con disabilità;
- D.P.R. n. 275/99 (norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'art. 21 della legge 15 marzo 1997, n. 59);
- Art. del D.P.R. n. 394/99 (normativa riguardante il processo di accoglienza);
- Legge Quadro 170/2010 “Nuove norme in materia di disturbi specifici di apprendimento in ambito scolastico”;
- D.M. 12 luglio 2011 “Linee guida per il diritto degli alunni con disturbi specifici di apprendimento”;
- Direttiva Ministeriale 27 dicembre 2012 “Strumenti di intervento per alunni con bisogni educativi speciali e organizzazione territoriale per l'inclusione scolastica”;
- Circolare Ministeriale 06 marzo 2012 “Strumenti d'intervento per alunni con bisogni educativi speciali e organizzazione territoriale per l'inclusione scolastica – indicazioni operative”;
- Circolare Ministeriale 8 del 6 marzo 2013 - Strumenti di intervento per gli alunni con bisogni educativi speciali (BES);



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

- D. Lgs. 66/2017
- D. Lgs. 96/2019
- Decreto Interministeriale n. 182 29/12/2020 e Linee Guida
- Decreto Interministeriale n. 182/2020 RIPORTATO IN VIGORE DOPO LA SENTENZA DEL
- CONSIGLIO DI STATO 26/04/2022

Il Piano Inclusione, rivolto agli alunni con bisogni educativi speciali, è parte integrante del PTOF d'Istituto e si propone di:

- Favorire un clima di accoglienza e inclusione nei confronti dei nuovi studenti e delle loro famiglie, del nuovo personale scolastico;
- Definire pratiche condivise tra scuola e famiglia;
- Sostenere gli alunni con BES nella fase di adattamento al nuovo ambiente e in tutto il percorso di studi;
- Favorire il successo scolastico e formativo, agevolando la piena inclusione sociale;
- Adottare piani di formazione che prevedano l'utilizzo di metodologie didattiche creative;
- Promuovere qualsiasi iniziativa di comunicazione e di collaborazione tra scuola, famiglia ed enti territoriali coinvolti (comune, Asl, provincia, regione, enti di formazione, ...);
- Delineare percorsi realmente inclusivi, buone prassi e competenze diffuse.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

Parte I – analisi dei punti di forza e di criticità

A. Rilevazione dei BES presenti:		
1. disabilità certificate (Legge 104/92 art. 3, commi 1 e	85	
☐ minorati vista	0	
☐ minorati udito	1	
☐ Psicofisici	84	
2. disturbi evolutive specifici	14	
☐ DSA	13	
☐ ADHD/DOP		
☐ Borderline cognitivo		
☐ Altro	1	
3. svantaggio (indicare il disagio prevalente)	13	
☐ Socio-economico	12	
☐ Linguistico-culturale	1	
☐ Disagio comportamentale/relazionale	12	
☐ Altro		
Totali	25	
% su popolazione		
N° PEI redatti dai GLO	85	
N° di PDP redatti dai Consigli di classe in <u>presenza</u> di certificazione sanitaria	13	



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

B. Risorse professionali specifiche	Prevalentemente utilizzate in...	Si / No
Insegnanti di sostegno	Attività individualizzate e di piccolo gruppo /	si
ASSISTENTI ALL'AUTONOMIA	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)	si
AEC	Attività individualizzate e di piccolo gruppo	si
	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)	si
Assistenti alla comunicazione	Attività individualizzate e di piccolo gruppo	no
	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori progetti, ecc.)	no
Funzioni strumentali /		si
Referenti di Istituto (disabilità, DSA,	REFERENTE ALUNNI CON DISABILITÀ E BES	si
Psicopedagogisti e affini		si
Docenti		si
Altro:		
Altro:		
C. Coinvolgimento docenti curricolari	Attraverso...	Si / No
	Rapporti con famiglie	si
	Tutoraggio alunni	si



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva	si
	Altro:	
	Rapporti con famiglie	si
	Tutoraggio alunni	si
	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva	si
	Altro:	
	Rapporti con famiglie	si
	Tutoraggio alunni	si
	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva	si
	Altro:	



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

volontariato	Progetti integrati a livello di singola scuola	si
	Progetti a livello di reti di scuole	no
H. Formazione docenti	Strategie e metodologie educativo-didattiche / gestione della classe	no
	Didattica speciale e progetti educativo-didattici a prevalente tematica inclusiva	no
	Didattica interculturale / italiano L2	no
	Psicologia e psicopatologia dell'età evolutiva (compresi DSA, ADHD, ecc.)	no
	Progetti di formazione su specifiche disabilità (autismo, ADHD, Dis. Intellettive, sensoriali...)	si
	Altro:	

I. Interventi inclusivi attuati a favore di alunni certificati con legge quadro 104/92		
Attività di inclusione	Punti di forza	Criticità
Attività di accoglienza di Istituto.	Incontri con le famiglie. Presenza dell'Equipe Multidisciplinare del territorio. Presenza dell'operatore OPT Partecipazione degli studenti con disabilità ai progetti dell'Istituto.	Formazione docenti in materia di metodologie e strategie di gestione della classe, in particolare per studenti con disturbo del comportamento.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

	Protocollo d'intesa con associazioni di settore.	
Predisposizione PEI e PF con condivisione obiettivi educativi didattici. Raccordo tra PEI e la programmazione della classe	Affinità nella composizione dei <i>team</i> dei docenti. Flessibilità didattica e applicazione di strategie inclusive.	È necessario un maggiore coinvolgimento e sensibilizzazione di tutte le famiglie.
Uscite didattiche e attività di PCTO	Momenti di condivisione e socializzazione con il gruppo e con la classe	Background socio culturale svantaggioso



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

L. Interventi inclusivi attuati a favore di alunni con DSA		
Attività di inclusione	Punti di forza	Criticità
Stesura del PDP da parte dei Consigli di Classe	Utilizzo da parte dei membri del C.d.C. delle misure dispensative e degli strumenti compensativi. Presenza di docenti specializzati sul sostegno didattico nelle classi.	Formazione docenti su BES
Laboratorio di informatica	Presenza di spazi laboratoriali.	Scarsa connessione alla rete wireless.
Strumentazione informatica	Presenza di strumenti informatici	scarsa preparazione all'uso della strumentazione da parte degli alunni e delle famiglie



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

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

Attività di inclusione	Punti di forza	Criticità
Realizzazione di attività inclusive e/o stesura PDP da parte del consiglio di classe a favore di alunni con svantaggio: socio-economico linguistico-culturale comportamentale relazionale	Utilizzo da parte dei membri del C.d.C. degli strumenti compensativi. Presenza di docenti specializzati sul sostegno didattico nelle classi.	Formazione sui BES Difficoltà di comunicazione con le famiglie a causa del background scocio-culturale svantaggioso.

Sintesi dei punti di forza rilevati*:	0	1	2	3	4
Aspetti organizzativi e gestionali coinvolti nel cambiamento inclusivo				X	
Possibilità di strutturare percorsi specifici di formazione e aggiornamento degli insegnanti	X				
Adozione di strategie di valutazione coerenti con prassi inclusive;				X	
Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'interno della scuola					X
Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'esterno della scuola, in rapporto ai diversi servizi esistenti;					X
Ruolo delle famiglie e della comunità nel dare supporto e nel partecipare alle decisioni che riguardano l'organizzazione delle attività educative;		X			



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

Sviluppo di un curriculum attento alle diversità e alla promozione di percorsi formativi inclusivi;			X		
Valorizzazione delle risorse esistenti				X	
Acquisizione e distribuzione di risorse aggiuntive utilizzabili per la realizzazione dei progetti di inclusione			X		
Attenzione dedicata alle fasi di transizione che scandiscono l'ingresso nel sistema scolastico, la continuità tra i diversi ordini di scuola e il successivo inserimento lavorativo.		X			
Altro:					
Altro:					
* = 0: per niente 1: poco 2: abbastanza 3: molto 4 moltissimo					
Adattato dagli indicatori UNESCO per la valutazione del grado di inclusività dei sistemi scolastici					



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

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

A tal fine la Scuola intende:

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

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

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

Per l'anno scolastico 2025/2026 le azioni in merito alle principali aree di intervento, finalizzate alla riduzione delle barriere che limitano l'apprendimento e la partecipazione sociale, sono sotto riportate.

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

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

✓ **Dirigente Scolastico:** promuove iniziative finalizzate all' inclusione; esplicita criteri e procedure di utilizzo funzionale delle risorse professionali presenti;

✓ **GLI:** rilevazioni BES presenti nella scuola; rilevazione, monitoraggio e valutazione del livello di inclusività della scuola; coordinamento, stesura e applicazione di Piani di Lavoro (PEI e PDP); raccolta e coordinamento delle proposte formulate dalla Commissione BES; supporto al consiglio di interclasse/intersezione/team docenti nell'assunzione di strategie e tecniche pedagogiche, metodologiche e didattiche inclusive; collaborazione alla continuità nei percorsi didattici. esplicitazione nel PTOF di un concreto impegno programmatico per l'inclusione;

✓ **Funzioni Strumentali :** collaborazione attiva alla stesura della bozza del Piano per l'Inclusione; elaborazione di una proposta di P.I. (Piano per l'inclusione) riferito a tutti gli alunni con BES, da redigere al termine di ogni anno scolastico.

✓ **Consigli di interclasse/intersezione/Team docenti:** individuazione casi in cui sia necessaria e opportuna l'adozione di una personalizzazione della didattica ed eventualmente di misure compensative e dispensative; rilevazione di tutte le certificazioni. rilevazione alunni BES di natura socio-economica e/o linguistico-culturale; definizione di interventi didattico-educativi, strategie e metodologie; stesura e applicazione Piano di Lavoro (PEI e PDP); collaborazione scuola-famiglia-territorio;

✓ **Collegio Docenti:** su proposta del GLI delibera del PI (mese di giugno);

✓ **Docenti curricolari:** impegno a partecipare ad azioni di formazione e/o prevenzione concordate anche a livello territoriale.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

Adozione di strategie di valutazione coerenti con prassi inclusive

- ✓ Valutazione del Piano per l'Inclusione, in itinere, monitorando punti di forza e criticità.
- ✓ Formazione nella strategia razionale-emotiva a supporto degli studenti con difficoltà di apprendimento e nella gestione delle problematiche.

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

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

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

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

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

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

Docenti con competenze psicopedagogiche si propongono di organizzare le azioni attraverso metodologie funzionali all'inclusione:

Attività laboratoriali (learning by doing)

Attività per piccolo gruppi (cooperative learning)

Tutoring

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

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

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

Obiettivi relativi alla didattica

Utilizzo sistematico delle nuove tecnologie e di software didattici

Sarà favorita la didattica cooperativa, l'apprendimento attivo e l'apprendimento tra pari (tutoring)

Progetto accoglienza



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

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

Utilizzo oculato delle risorse professionali in base alla specializzazione/esperienza nelle diverse tipologie di disabilità.

Utilizzo delle ore non frontali dei docenti curricolari di posto comune tramite stesura di progetti finalizzati al recupero degli alunni con difficoltà di apprendimento.

Coinvolgimento dei C.T.I. e i C.T.S., delle A.S.P. e dei Centri di Assistenza Territoriali.

Realizzazione del protocollo d'intesa con l'Associazione Libera per la realizzazione di attività formative ed informative che coinvolgono docenti e studenti nel merito del progetto “Fuori dal Giro” con l'attivazione dello sportello d'ascolto dedicato alla popolazione scolastica, iniziative di sensibilizzazione e diffusione della cultura della legalità e partecipazione alla manifestazione del 21 Marzo 2024 per la XXX Giornata della Memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie.

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

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

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

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

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

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

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

rispondere ai bisogni individuali;

monitorare la crescita della persona;



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

monitorare l'intero percorso;

favorire il successo della persona nel rispetto della propria individualità-identità.

Valorizzazione delle risorse esistenti.

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

Classificazione delle competenze dei docenti interni e valorizzazione delle stesse nella progettazione di momenti formativi.

Valorizzazione della risorsa “alunni” attraverso l'apprendimento cooperativo per piccoli gruppi, per mezzo del tutoraggio tra pari.

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

Da anni la scuola porta avanti un progetto altamente inclusivo, chiamato “Mani in pasta” che vede protagonisti gli studenti con disabilità e normodotati in attività laboratoriali. Nell'a.s. 2024-2025 il progetto ha cambiato nome in “I ragazzi del Cascino laboratori Mani in Pasta”.

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

I laboratori Mani in Pasta che si intendono attivare nell'a.s. 2025-2026 sono gli stessi dell'anno in corso.

Questi hanno consentito agli studenti di acquisire competenze specifiche nell'ambito dell'enogastronomia, sala, ricevimento, comunicazione e l'autonomia, spendibili nell'ambito extrascolastico nonché lavorativo.

I laboratori sono i seguenti:

- Laboratorio di cucina;



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

- Laboratorio di sala;
- Laboratorio artigianato e orto;
- laboratorio media e comunicazione;
- laboratorio autonomia;
- laboratorio movi-mente;
- laboratorio teatro in lingua.

Nello specifico, nei laboratori di sala e cucina gli studenti della sede succursale si occupano della gestione del bar didattico. Gli studenti della sede centrale svolgono l'attività di potenziamento per le discipline sala, sala bar, enogastronomia e accoglienza turistica in orario curriculare per 1 incontro a settimana della durata di 3 ore.

Nel laboratorio media e comunicazione gli studenti sono impegnati nella realizzazione di prodotti multimediali finalizzati a promuovere la scuola nel territorio e, pertanto, favorire il processo di orientamento in entrata.

Nel laboratorio artigianato e orto gli studenti realizzano oggetti di design per la mise en place e si occupano di realizzare e gestire l'orto didattico presente in entrambe le sedi dell'Istituto.

Nel laboratorio Movi-Mente gli studenti svolgono 1 volta alla settimana esercizi di rilassamento al fine di sviluppare la consapevolezza di sé, rilassarsi e gestire le emozioni.

Nel laboratorio autonomia gli studenti imparano a muoversi sul territorio e acquisire competenze quali: gestione del denaro, orientamento spaziale, acquisto di prodotti alimentari e socializzazione.

Nel laboratorio teatro in lingua gli studenti acquisiscono competenze linguistiche, culturali ed emotivo – relazionali.

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

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

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

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

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

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

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

PROPOSTE ATTIVITA' PROGETTUALI

- Attività di accoglienza
- Progetto “I ragazzi del Cascino laboratori Mani in Pasta”
- Progetti contro la dispersione scolastica: progetti sportivi
- Sportello d'ascolto
- Progetti di educazione alla legalità con l'Associazione Libera;
- Incontro di formazione con l'associazione nazionale “ParlAutismo”
- Incontri formativi su disturbi del comportamento e gestione della classe
- Progetti formativi/informativi sul bullismo/cyber bullismo
- Aula contenimento dello stress emotivo, svago e studio in cui è presente tappeto di gomma, rivestimento pareti di gomma e sacco pugiball
- Acquisto di materiale didattico per studenti che seguono percorso differenziato