



I.S.S - "F. PAOLO CASCINO"-PALERMO
Prot. 0016450 del 30/06/2026
IV (Uscita)

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

2026-2027

Approvato dal

Collegio dei docenti il

15-06-2026 e dal

Consiglio di istituto in data

30-06-2026

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. 2025/2026 e costituisce un'ipotesi globale di utilizzo delle risorse specifiche per aumentare il livello di inclusività della scuola per l'a.s. 2026/2027.

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
- D. Lgs n. 62 /2024 Definizione della condizione di disabilità, della valutazione di base, di accomodamento ragionevole, della valutazione multidimensionale per l'elaborazione e attuazione del progetto di vita individuale personalizzato partecipato.

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 commi 3)	92	
minorati vista	0	
minorati udito	1	
Psicofisici	91	
2. disturbi evolutive specifici	18	
DSA	15	
ADHD/DOP	2	
Borderline cognitivo	1	
Altro		
3. svantaggio (indicare il disagio prevalente)	11	
Socio-economico	2	
Linguistico-culturale	2	
Disagio comportamentale/relazionale	6	
Altro	1	
Totali	29	
% su popolazione		
N° PEI redatti dai GLO	92	



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)

N° di PDP redatti dai Consigli di classe in <u>presenza</u> di certificazione sanitaria	18	
---	----	--

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



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)

Psicopedagogisti e affini		si
Docenti		si
Altro:		
Altro:		
C. Coinvolgimento docenti curricolari	Attraverso...	Si / No
	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:	
	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 e riunioni GOSP e team bullismo
	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



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 integrati a livello di singola scuola	si
	Rapporti con CTS / CTI	si
	Altro:	
Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti territoriali integrati	si
	Progetti integrati a livello di singola scuola	si
	Progetti a livello di reti di scuole	si
H. Formazione docenti	Strategie e metodologie educativo-didattiche / gestione della classe	si
	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



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)

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. Protocollo d'intesa con associazioni di settore.	metodologie e strategie di gestione della classe, in particolare per studenti con disturbo del comportamento.
Predisposizione PEI e PDP 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.	Conoscenza non sempre adeguata sui BES
Laboratorio di informatica	Presenza di spazi laboratoriali.	connessione alla rete wireless
Strumentazione informatica	Presenza di strumenti informatici	preparazione all'uso della strumentazione da parte degli alunni e delle famiglie non adeguata



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 e relazionale	Utilizzo da parte dei membri del C.d.C. degli strumenti compensativi. Presenza di docenti specializzati sul sostegno didattico nelle classi.	Conoscenza sui BES non sempre adeguata Difficoltà di comunicazione con le famiglie a causa del background socio-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 2026/2027 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 responsabilità nelle pratiche di intervento, ecc.)	(chi fa cosa, livelli di
---	-----------------------------



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;

✓ **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 all'autonomia favoriscono interventi educativi per l'alunno con disabilità.

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.

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)

Si ritiene necessario acquisire software specifici per gli alunni con connotazione di gravità che necessitano di ausili didattici CAA.



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.

Webinar – Presentazione del modello di Piano Educativo Individualizzato (PEI) Nazionale informatizzato

Promosso dall'Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia, in collaborazione con la Direzione Generale per lo studente, l'inclusione e il contrasto alla dispersione scolastica (Ufficio IV - Disabilità),

Partecipazione al Progetto “*Lascia che lo dicano loro*”: progetto di sensibilizzazione di problemi legati alla dipendenza da sostanze psicotrope in accordo con il Carcere Ucciardone.

Convegno relazione sesso-emotiva secondo le indicazioni ministeriali che ha visto la partecipazione del Procuratore Generale della Corte d'Appello di Palermo Dott.ssa Picozzi e con la partecipazione dell'Associazione AMI (associazione Matrimonialisti Italiani).

Celebrazione della Giornata contro la violenza sulle Donne con la partecipazione dell'Associazione CFI (Arcidiocesi di Palermo).

Celebrazione della giornata dell'Olocausto e delle Fosse Ardeatine.

Progetto del Comune Palermo Città della Legalità che ha visto l'intervento di carabinieri e polizia del quartiere di San Lorenzo per sensibilizzare gli alunni su problemi legati alla criminalità mafiosa;

Laboratorio di cucina salutistica rivolto ad alunni anche con disabilità e genitori della scuola Falcone di Palermo;

Incontro formativo con l'Associazione Una Marcia in Più. L'Associazione si impegna a promuovere la consapevolezza e l'accettazione della diversabilità nelle scuole attraverso incontri educativi interattivi, evidenziando l'importanza dell'inclusione, dell'empatia e del rispetto reciproco. Compito principale dell'Associazione è quello di censire e rimuovere barriere architettoniche e individuare tutti quei luoghi relativi all'hospitality inclusivi del territorio.

Evento sulla campagna di sensibilizzazione sul Disturbo dello Spettro dell'Autismo promossa



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

dall'Associazione Nazionale ParlAutismo rivolto a genitori, docenti e assistenti e incontro formativo promosso dall'associazione rivolto a docenti.

Corso di formazione *A scuola di epilessia* rivolto al personale scolastico promosso dall'Ufficio Scolastico Regionale Sicilia e dall'Associazione Italiana Epilessia.

Nell'ambito della giornata nazionale del rispetto in collaborazione con l'Associazione Genitori Connessi è stato realizzato un Podcast ove 20 alunni hanno simulato secondo le diverse parti processuali un procedimento penale minorile a carico di presunti autori di cyberbullismo. L'evento si è articolato in 10 incontri di 2 ore ciascuno.

Partecipazione al progetto *Noi ci siamo oggi finalizzato a prevenire le Dipendenze da sostanze nel qui ed ora della Moderna e Antic Relazione tra Adolescenti* svolto in modalità *peer to peer* promosso dal Comune di Palermo, dal Garante dei Diritti dei minori e degli adolescenti Dott.ssa Perricone e dell'Assessorato salute e Ambiente.

Evento formativo “Tecnologie per l'Inclusione il supporto digitale per i Bisogni Educativi Speciali” promosso da One Health Vision rivolto a tutto il personale scolastico, studenti e genitori ha visto professionisti del settore illustrare come gli strumenti digitali possano supportare in modo concreto gli studenti con difficoltà di apprendimento, favorire la partecipazione attiva in classe e offrire a docenti ed educatori valide risorse per personalizzare i percorsi didattici.

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.

La funzione strumentale inclusione ha supportato le famiglie nel reperimento dei documenti necessari a garantire il diritto allo studio degli alunni e alunne con certificazione di disabilità in base al nuovo D.Lgs. n. 62 del 2024, curando i rapporti con i NPI o i CSM di riferimento, nonché con medici di base e ufficio INPS.



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

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

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

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

rispondere ai bisogni individuali;

monitorare la crescita della persona;

monitorare l'intero percorso;

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

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



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

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. 2026-2027 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;
- Laboratorio di sala;
- Laboratorio artigianato e orto;
- laboratorio media e comunicazione;
- laboratorio autonomia;
- laboratorio movi-mente e Sport.

Nello specifico, nei laboratori di sala e cucina gli studenti svolgono l'attività di potenziamento per le discipline sala, sala bar ed enogastronomia in orario curriculare per 2 incontri a settimana.

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. Quest'anno il laboratorio orto non è stato attivato presso la sede centrale si spera di attivarlo il prossimo anno scolastico.

Il laboratorio Movi-Mente e Sport insieme al laboratorio autonomia ha coinvolto gli studenti della sede centrale a praticare una volta al mese attività fisica all'aperto, prevalentemente presso il Parco la Favorita di Palermo. Gli studenti durante il laboratorio hanno acquisito conoscenze e competenze sulla corretta alimentazione.

Nel laboratorio autonomia gli studenti imparano a muoversi sul territorio e a socializzare.

I laboratori cucina, sala e media e comunicazione sono validi come ore di FSL per tutti gli studenti mentre



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

per gli studenti che seguono la programmazione differenziata sono validi come FSL tutti i laboratori.

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. La scuola ha partecipato al bando D.D.G. n. 1332 del 25/03/2026 finalizzato all'acquisizione di attrezzature tecniche e di sussidi didattici destinati agli studenti con disabilità promosso dall'Assessorato dell'Istruzione e delle formazione professionale Dipartimento dell'istruzione, dell'Università e del diritto allo studio Servizio 1- Funzionamento scuole statali. Sono state richieste attrezzature tecniche per la CAA, nonché posate ergonomiche.

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 ATTIVITÀ PROGETTUALI

- bar didattico sede succursale
- ristorante didattico sede centrale
- Progetto “I ragazzi del Cascino laboratori Mani in Pasta”
- Progetti contro la dispersione scolastica
- Sportello d'ascolto



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

- Incontri formativi con associazioni di settore relativi all'inclusione in particolare sulla gestione della classe e contenimento dei comportamenti problema
- Progetti formativi/informativi sul bullismo/cyberbullismo
- Progetto Eccellenze Crescono