



Ministero dell'Istruzione

**Istituto d'Istruzione Superiore
"OLIVELLI PUTELLI"**

SEZIONI ASSOCIATE: ITCG "T. OLIVELLI" - IPSSAR " R. PUTELLI" – LICEO SCIENTIFICO "DARFO"
Via Ubertosa, 1- 25047 Darfo Boario Terme (BS)

Tel: 0364 531091 Fax: 0364 531378

e-mail: bsis02700d@istruzione.it – bsis02700d@pec.istruzione.it

CF:90020830171 – CM: BSIS02700D

Scuola capofila per la formazione dell'Ambito numero 8 – Valle Camonica

Prot. vedi segnatura

Darfo Boario Terme, 28 Ottobre 2021

**AI DIRIGENTI SCOLASTICI
AI DOCENTI T.I.
AI DOCENTI T.D.
DELLE ISTITUZIONI SCOLASTICHE
DELL'AMBITO TERRITORIALE 8
Brescia - VALLE CAMONICA**

OGGETTO: Corso di formazione per il personale docente in servizio, ai fini dell'inclusione degli alunni con disabilità ai sensi del c. 961, Art. 1 della Legge N. 178 del 30.12.2020 – DM 188 del 21.6.2021- Ambito n. 8 - Valle Camonica

Si comunica che il Corso di Formazione per il personale docente, ai fini dell'inclusione degli alunni con disabilità ai sensi del c. 961, Art. 1 della Legge N. 178 del 30.12.2020 – DM 188 del 21.6.2021, è stato implementato nella piattaforma "SOFIA" con I.D. 65401 con allegato il programma delle attività.

I docenti di ogni ordine e grado, con contratto a tempo indeterminato, potranno procedere all'iscrizione al corso dalla data odierna sino al giorno 03 Novembre 2021, sulla piattaforma "SOFIA".

I docenti con contratto a tempo determinato, per l'iscrizione utilizzeranno il form rinvenibile al seguente link:

LINK: <https://forms.office.com/r/Q0Mf6CxU3w>

Il Responsabile del procedimento: AF/ Carmine Parisi – Tel. 0364 531091 -

I. Professionale: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Enogastronomia - Servizi di sala e di vendita

I. Tecnico - economico: Amministrazione, Finanza e Marketing – Sistemi Informativi Aziendali – Relazioni Internazionali per il Marketing

I. Tecnico – tecnologico: Costruzioni, Ambiente e Territorio – Informatica e Telecomunicazioni

Settore liceale: Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate

BSIS02700D - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006434 - 28/10/2021 - VII.5 - U

Percorso formativo per docenti privi del titolo di specializzazione a.s. 2021- 2022 – ai sensi del c. 961, art. 1 Legge n. 178/2020

“L’inclusione scolastica è impegno fondamentale di tutte le componenti della comunità scolastica le quali, nell’ambito degli specifici ruoli e responsabilità, concorrono ad assicurare il successo formativo delle bambine e dei bambini, delle alunne e degli alunni, delle studentesse e degli studenti” (D.lgs. 66/2017)”.

La nota ministeriale del 06/09/2021 “Formazione in servizio del personale docente ai fini dell’inclusione degli alunni con disabilità” delinea attività formative che abbiano l’obiettivo di fornire una preparazione di base sulle tematiche inclusive per il personale docente non specializzato sul sostegno e impegnato in classi con alunni con disabilità, utilizzando fondi appositamente stanziati con questa finalità.

Con riferimento alle finalità individuate dal DM n. 188 del 21 giugno 2021, tenendo conto delle indicazioni fornite sulla formazione del personale docente sulle tematiche inclusive, le scuole polo per la formazione, le scuole polo per l’inclusione e l’ufficio Scolastico provinciale programmano azioni formative per l’inclusione, in raccordo con le scuole del territorio, con l’ambito di riferimento e con i centri territoriali e di supporto per l’inclusione.

OBIETTIVI DELL’UNITÀ FORMATIVA

- Obiettivi specifici

- conoscere la normativa vigente
- conoscere le principali tipologie di disabilità
- saper leggere e comprendere i documenti diagnostici
- conoscere e analizzare modelli di PEI
- acquisire conoscenze di base sulla prospettiva ICF
- applicare elementi di ICF per l’osservazione dell’alunno/a nel contesto
- progettare e sperimentare almeno un intervento educativo e didattico inclusivo rispondente ai bisogni educativi di alunni/e con disabilità e della classe
- individuare criteri e strumenti per verificare il processo di inclusione, anche nell’ottica della continuità orizzontale e verticale

- Obiettivi trasversali

- acquisire strumenti operativi per rispondere alle esigenze della classe e della scuola
- accogliere nuovi paradigmi educativi e didattici inclusivi
- sviluppare capacità di team working
- potenziare la qualità dell’offerta formativa per la classe e per la scuola
- individuare criteri per la valutazione della qualità dell’inclusione scolastica

Il Responsabile del procedimento: AF/ Carmine Parisi – Tel. 0364 531091 -

I. Professionale: Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera - Enogastronomia - Servizi di sala e di vendita

I. Tecnico - economico: Amministrazione, Finanza e Marketing –Sistemi Informativi Aziendali – Relazioni Internazionali per il Marketing

I. Tecnico – tecnologico: Costruzioni, Ambiente e Territorio – Informatica e Telecomunicazioni

Settore liceale: Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate

I DESTINATARI DELL'ATTIVITÀ FORMATIVA

La formazione è estesa ai docenti a tempo indeterminato e determinato con contratto annuale, impegnati in classi frequentate da alunni con disabilità, essendo coinvolti a pieno titolo nella progettazione educativo-didattica e nelle attività collegiali. Ciascun docente dovrà avere accesso ad una unità formativa per complessive 25 ore sulle tematiche inclusive e sulle specificità presenti nella propria classe. Il percorso formativo è di 25 ore e si declina su due piani: quello teorico di 17 ore e quello laboratoriale di 8 ore.

Proposta formativa Ottobre - Novembre 2021-2022

Il presente progetto si articola in 2 fasi integrate:

La fase A prevede un percorso formativo di 17 ore nell'ambito di riferimento.

La fase B di ore 8 si concretizza attraverso laboratori a cura delle istituzioni scolastiche.

Fase propedeutica

Il percorso formativo prevede una fase propedeutica costituita da un incontro con i referenti individuati dai dirigenti delle istituzioni scolastiche per la progettazione delle ore di laboratorio a cura delle scuole (8 ore) organizzato dagli ambiti territoriali.

AMBITO	PARTECIPANTI	Impegno orario	Periodo	A Cura CTI/CTS
AMBITO 8	referenti diistituto	2 ore	OTTOBRE	Referenti centri territoriali
A cura dei referenti territoriali e della referente UST				

Moduli

TEMATICHE/MODULI	UNITA FORMATIVE	IMPEGNO ORARIO	LABORATORIO (8 ore) A cura dei singoli istituti
Riferimenti Normativi	Aspetti normativi Conoscere la normativa vigente	1	
Lettura e interpretazione della documentazione diagnostica	Conoscere le principali tipologie di disabilità Leggere i documenti diagnostici -prospettiva BIO-PSICO-SOCIALI	2	2 ore
Preferibilmente 2 corsi: differenziato per ogni ordine di scuola (primo ciclo – secondo ciclo) – Esperti dell’ASST – ATS degli ambiti territoriali			
Criteria per una progettazione educativo-didattica inclusiva di qualità	Condivisione e analisi di modelli PEI in prospettiva ICF Principi UDL Elementi indispensabili per la Progettazione didattica inclusiva in classe: osservazione dell’alunno e del contesto, le 4 dimensioni educative. Barriere, Facilitatori	4	2 ore Personalizzazione e individualizzazione degli interventi educativi di classe: attività, strumenti, strategie. Interventi sul percorso curricolare.
Le 4 ore sono da declinare per tutti gli ordini di scuola e organizzati con almeno 2 corsi			
- Didattica speciale	- Progettare - sperimentare interventi educativo -didattici inclusivi rispondenti ai bisogni educativi di alunni/e con disabilità e della classe - Specificità – e tematiche relative ai diversi ordini di scuola -	- 9	- 4 ore Personalizzazione e individualizzazione degli interventi educativi di classe: attività, strumenti, strategie. Interventi sul percorso curricolare. -
4 moduli: uno per ogni ordine di scuola: infanzia, primaria, secondaria I°, secondaria II° (ore 9 per modulo suddivisi in almeno 3 incontri) Le attività laboratoriali -a cura delle singole istituzioni scolastiche- saranno declinate sulla base delle esigenze delle scuole e delle indicazioni del CTS Regionale -			
test valutazione	Verifica competenze professionale	1	

BSIS02700D - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006434 - 28/10/2021 - VII.5 - U

Il Responsabile del procedimento: AF/ Carmine Parisi – Tel. 0364 531091 -

I. Professionale: Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera - Enogastronomia - Servizi di sala e di vendita
I. Tecnico - economico: Amministrazione, Finanza e Marketing –Sistemi Informativi Aziendali – Relazioni Internazionali per il Marketing
I. Tecnico – tecnologico: Costruzioni, Ambiente e Territorio – Informatica e Telecomunicazioni
Settore liceale: Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate

TEMPISTICA E ORGANIZZAZIONE

LA FASE A PREVEDE UN PERCORSO FORMATIVO DI 17 ORE NELL'AMBITO DI RIFERIMENTO

	AMBITO 8 – VALLE CAMONICA	RELATORE	MODALITA'
MODULO 1	1 ora - <u>04 Novembre, ore 16:30</u> Modulo destinato a tutti i docenti di tutti gli ordini	Dott. Mario Maviglia	Webinar
MODULO 2	2 ore - <u>09 Novembre, ore 16:30</u> Modulo destinato a tutti i docenti di tutti gli ordini	Dott.ssa Anna Zamboni Dott.ssa Marzia Morandini	Webinar
MODULO 3	4 ore (2 incontri) - <u>22 Novembre, ore 16:30</u> - <u>26 Novembre, ore 16:30</u> Modulo destinato a tutti i docenti di tutti gli ordini	Prof. Mario Janes	Webinar
MODULO 4 "Didattica Speciale, con Unità formativa: "progettare e sperimentare interventi didattico educativi e didattico inclusivi rispondenti ai bisogni educativi di alunni/e con disabilità della classe"	9 ore - Date da definire (3 incontri) Docenti di Scuola dell'Infanzia	Dott.ssa Elena Garofano	Videoconferenza in sincrono
	9 ore - Date da definire (3 incontri) Docenti di Scuola Primaria	Dott.ssa Elena Garofano	Videoconferenza in sincrono
	9 ore - Date da definire (3 incontri) Docenti di Scuola secondaria di primo grado	Dott.ssa Elena Garofano	Videoconferenza in sincrono
	9 ore - Date da definire (3 incontri) Docenti di Scuola secondaria di secondo grado	Dott.ssa Elena Garofano	Videoconferenza in sincrono
MODULO 5 TEST	1 ora - Data da definire (1 incontro)	Da definire con successiva comunicazione	Da definire

BSIS02700D - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006434 - 28/10/2021 - VII.5 - U

Il Responsabile del procedimento: AF/ Carmine Parisi – Tel. 0364 531091 -

I. Professionale: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Enogastronomia - Servizi di sala e di vendita

I. Tecnico - economico: Amministrazione, Finanza e Marketing – Sistemi Informativi Aziendali – Relazioni Internazionali per il Marketing

I. Tecnico – tecnologico: Costruzioni, Ambiente e Territorio – Informatica e Telecomunicazioni

Settore liceale: Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate

Al termine dei moduli teorici, ogni scuola si attiverà per le ore laboratoriali che sono in capo ad ogni Istituto, che saranno di seguito strutturate

AMBITO 8			
Date	Date da definire	Referenti	Modalità
Modulo 1	I laboratori devono essere strettamente connessi ai moduli scelti e realizzati. Devono cioè assumere una forma concreta, applicativa (anche come studio di un caso), approfondendo opportunamente i moduli teorici affrontati	Docenti referenti per l'inclusione dell'Istituzione scolastica	In presenza
Modulo 2			In presenza
Modulo 3			In presenza
Modulo 4			In presenza

Ciascuna scuola terrà il proprio registro presenze dei Docenti iscritti e partecipanti ai laboratori.

Tale registro sarà richiesto dalla scuola polo alle singole scuole successivamente allo svolgimento delle attività

ORGANIZZAZIONE PERCORSO FORMATIVO

L'organizzazione del percorso formativo (programma- calendario - attivazione moduli- iscrizione- presenze comunicazioni varie) sarà gestito dalle scuole polo formazione- scuole polo inclusione – centri territoriali dell'ambito di riferimento).

A conclusione della formazione è previsto un apposito test finale di valutazione sulle competenze acquisite.

Scuole Polo formazione	Scuole Polo Inclusione- BS Centri territoriali Inclusione
Elaborazione budget destinato Pianificazione della formazione Bandi e valutazione dei bandi Distribuzione nomine e incarichi	Iscrizioni ai 4 moduli
Attivazione piattaforma SOFIA per docenti di ruolo a tempo indeterminato e modulo FORM per i docenti a tempo determinato	Attivazione piattaforma SOFIA per docenti di ruolo a tempo indeterminato e modulo FORM per i docenti a tempo determinato
Predisposizione delle piattaforme formative	Organizzazione per webinar (diffusione link)
Rendicontazione	raccolta delle firme di presenza validazione numero ore frequenza Referenti CTI/CTS Supervisor/tutor

Il Responsabile del procedimento: AF/ Carmine Parisi – Tel. 0364 531091 -

I. Professionale: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Enogastronomia - Servizi di sala e di vendita

I. Tecnico - economico: Amministrazione, Finanza e Marketing – Sistemi Informativi Aziendali – Relazioni Internazionali per il Marketing

I. Tecnico – tecnologico: Costruzioni, Ambiente e Territorio – Informatica e Telecomunicazioni

Settore liceale: Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate

AZIONI CONCLUSIVE - BUONE PRATICHE

Una formazione così diffusa assume un carattere generativo.

Tutte le azioni formative proposte costituiranno un bagaglio pedagogico didattico sul territorio di Brescia: riflessioni -proposte – percorsi analisi- permetteranno alle scuole non solo di acquisire competenze e consapevolezza sul processo di insegnamento-apprendimento ma costituiscono uno strumento di lavoro importante in modo da offrire una pluralità di risposte attente ai bisogni di ciascuno. Una scuola inclusiva ha la finalità di rispondere in modo flessibile ai bisogni di tutti degli alunni.

Progetto a cura di: Scuole polo Inclusione – BS - Centri territoriali per l'Inclusione

Cordiali saluti



IL DIRIGENTE
SCOLASTICO

prof. Antonino Floridia

BSIS02700D - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006434 - 28/10/2021 - VII.5 - U

Il Responsabile del procedimento: AF/ Carmine Parisi – Tel. 0364 531091 -

I. Professionale: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Enogastronomia - Servizi di sala e di vendita

I. Tecnico - economico: Amministrazione, Finanza e Marketing – Sistemi Informativi Aziendali – Relazioni Internazionali per il Marketing

I. Tecnico – tecnologico: Costruzioni, Ambiente e Territorio – Informatica e Telecomunicazioni

Settore liceale: Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate