

CAP. 6 FABBISOGNO DI ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

6.1 - INFRASTRUTTURE E RISORSE PRESENTI

La sede attuale dell'IPSSAR San Pellegrino Terme, inaugurata nel 1974, è situata in Viale della Vittoria 6, in una posizione centrale nel paese e risulta facilmente raggiungibile con mezzi di linea. Con D.P.R. n°1270 del 30 settembre 1972 è stato istituito il Convitto Annesso all'Istituto che assicura (a circa n. 80 studenti) i servizi di vitto, alloggio e sostegno educativo didattico per l'intero anno scolastico.

Oltre alla sede principale l'Istituto utilizza un edificio attiguo di proprietà del comune in cui sono dislocate n. 5 aule e, per l'attività di scienze motorie e sportive, utilizza il palestrone comunale e per alcune ore, a completamento, anche la palestra dell'Istituto comprensivo di San Pellegrino Terme.

LA SEDE PRINCIPALE

L'Istituto Scolastico si sviluppa su 5 livelli, partendo dal basso:

1. Piano seminterrato con i seguenti ambienti e dotazioni:

- a. **Magazzino** per stoccaggio merci, procedura HACCP, e gestione ricezioni ordini dotato di 1 PC con Stampante - n°3 freezer - 2 frigo normali e 2 celle frigorifere murate;
- b. N° 3 Spogliatoi (2 Maschili e 1 Femminili) dotati di docce;
- c. N. 2 Aule : 2I -1I
- d. **Laboratorio di Scienze**;
- e. **Laboratorio Pizzeria** dotato di: Piano di preparazione – Impastatrice – Forno – Sfogliatrice – Frigo – Forno scaldavivande;
- f. **Lavanderia** dotata: 2 Lavatrici – Essicatoio – Mangano – ferro da stiro e macchina da cucire;
- g. **Biblioteca** dotata di circa n. 1500 volumi
- h. **Laboratorio Cucina n° 3**, dotato di: 14 Piastre ad induzione – Frigo – Macchina Sottovuoto – Forno;
- i. **Laboratorio Cucina n° 4**, dotato di : 4 Piastre ad induzione – Frigo – Friggitrice – Tavolo Caldo – Forno ad infrarossi - Flytop ;

2. Piano Terra (Bar/Sala/Cucina) con i seguenti ambienti e dotazioni:

- a. **Laboratorio bar** dotato di : Banco Bar – Mobile Bottigliera - Macchina Caffè
- b. **Laboratorio di sala** suddivisibile con pannelli mobili, capace di ospitare 3 classi contemporaneamente;
- c. **Laboratorio Accoglienza Turistica** dotato di n 19 postazioni PC con una stampante ;
- d. **Postazione Front-Office/Bureau de reception**, dotata di 02 PC e stampante;
- e. N. 3 Aule : 4T – 5T- 6T (con Lim Mobile)
- f. Il Laboratorio di Cucina si divide nei seguenti spazi didattici:
 - **Laboratorio Cucina n° 1** dotato di: Forno Trivalente – Affettatrice – Macchina sottovuoto Mixer – Bilancia – Postazione Cottura con 4 Fuochi – Friggitrice – Bollitore – Frigo - Piastra Cromo – Sfogliatrice – Piano Cottura Stufa – Planetaria da Banco
 - **Laboratorio Cucina n° 2** dotato di: Forno Trivalente – Gruppo Tritacarne – 2 Planetarie -- Bilancia – Stufa da Cucina – n° 2 Fuochi – 2 Friggitrici – Salamandra – Frigo
 - **Laboratorio di Pasticceria** dotato di: n°1 Forno Statico – n°2 Planetarie – n°1 Sfogliatrice – n°1 Macchina Gelato – Piano Cottura con 2 Fuochi - n°1 Frigo – n°1 Pastorizzatore;

3. Piano Primo/Ingresso con i seguenti ambienti e dotazioni:

- a. N. 7 Aule : 7P - 8P - 9P - 10P - 11P - 12P - 13P (di cui 4 con LIM)

- b. Ufficio Dirigente Scolastico (dotato di Scanner - PC e Stampante)
- c. Ufficio Collaboratori del Dirigente scolastico (dotato di 2 PC e Stampante)
- d. Ufficio del Direttore SGA dotato di 2 PC e 2 Stampanti;
- e. Ufficio Contabilità/Amministrazione (dotato di 3 Postazioni PC e Stampante)
- f. Ufficio Didattica/Personale/ Protocollo (dotato di 6 Postazioni PC e 2 Stampanti – 1 Fax)
- g. Portineria dotata di un Pc e 2 Fotocopiatori (uno a disposizione alunni)
- h. Aula Docenti dotata di 3 computer – 1 stampante e collegamento internet;

4. Piano Secondo che con i seguenti ambienti e dotazioni:

- a. N. 10 Aule : 14S -15S – 16S – 17S -18S – 19S – 20S – 21S – 22S -23S (di cui 5 con LIM);
- b. Laboratorio Informatica dotato di n°15 Postazioni PC con n°2 Stampanti ;
- c. Laboratorio Linguistico dotato di n°19 Postazioni PC con n°1 Stampante ;
- d. Laboratorio Multimediale dotato di n°15 Postazioni PC con n°3 Stampanti ;

5. Piano Attico con i seguenti ambienti e dotazioni:

- a. N. 5 Aule : 1A – 2A - 3A - 4A - 5A (di cui 2 con LIM)

Tutto l'edificio è cablato e dotato di access point che non risultano del tutto adeguati agli sviluppi previsti dell'attività didattica multimediale previsti nel breve e nel medio periodo.

IL CONVITTO

Il convitto si articola in:

1. **Sezione Maschile** sito in Viale Vittorio Veneto che garantisce il servizio mensa per tutti i convittori. Oltre alla sala mensa, è dotato dello spazio cucina con n°1 postazione cucina con 8 fuochi, n°2 frigo, n°1 cellafrigo, n°1 lavastoviglie e 2 forni.
2. **Sezione Femminile** con sede nell'Albergo Moderno in Piazza San Francesco.

6.2 - IL FABBISOGNO PER IL TRIENNIO 2016/19

La Legge 107/15 chiede alle scuole di passare da un'ottica "statica" di descrizione dell'esistente ad un'ottica "dinamica" di analisi dei fabbisogni, in coerenza con le priorità di medio e lungo periodo e con i traguardi prefigurati nel Piano di Miglioramento.

In tale ottica è indubbia la crescente importanza di un utilizzo diffuso delle nuove tecnologie per implementare le quali vanno individuate idonee risorse e ciò anche in relazione a quelli che sono gli step previsti dal Piano Nazionale per la Scuola Digitale.

Ai fini dell'approvvigionamento delle risorse necessarie l'istituto ritiene significativamente importante la modalità organizzativa delle reti di scuole (ex dall'art.7 del D.P.R. 8 marzo 1999, n. 275) e del Polo Tecnico Professionale ("Va.Pro.Tur.") cui l'Istituto aderisce.

L'effettiva realizzazione del piano nei termini indicati di seguito resta comunque condizionata alla concreta destinazione a questa istituzione scolastica da parte delle autorità competenti delle risorse umane e strumentali con esso individuate e richieste, oltre che dall'ammontare dei contributi volontari che verranno versati dalle famiglie negli anni a venire.

Infrastruttura/ attrezzatura	Motivazione, in riferimento alle priorità strategiche del Cap. 1 e alla progettazione di cui al Cap. 3	Fonti di finanziamento
SOSTITUZIONE DEL SERVER E DEL FIREWALL	<ul style="list-style-type: none"> • Adempimenti di legge in materia di sicurezza dei dati • Adeguamento al PNSD • Per maggiori dettagli fare riferimento al CAP 3 – Sez. 3.3 Progetto P08.1 	<ul style="list-style-type: none"> • Fonti Statali • Fondi Ente Locale • Contributi Volontari Famiglie
ACQUISTO SOFTWARE PROTOCOLLO DIGITALE	<ul style="list-style-type: none"> • Adempimenti di legge in materia di CAD • Per maggiori dettagli fare riferimento al CAP 3 – Sez. 3.3 Progetto P08.1e P08.2 	<ul style="list-style-type: none"> • Fonti Statali • Fondi Ente Locale • Contributi Volontari Famiglie
ADEGUAMENTO CABLATURA/ AUMENTO ACCESS POINT	<ul style="list-style-type: none"> • Adeguamento al PNSD • Per maggiori dettagli fare riferimento al CAP 3 – Sez. 3.3 Progetto P08.1e P08.2 	<ul style="list-style-type: none"> • Fonti Statali • Fondi Ente Locale • Contributi Volontari Famiglie
CONNESSIONE IN FIBRA OTTICA	<ul style="list-style-type: none"> • Adeguamento al PNSD • Priorità strategica: diffusione di metodologie didattiche innovative • Per maggiori dettagli fare riferimento al CAP 3 – Sez. 3.3 Progetto P08.1e P08.2 	<ul style="list-style-type: none"> • Fonti Statali • Fondi Ente Locale • Contributi Volontari Famiglie
COMPLETAMENTO DOTAZIONE LIM AULE	<ul style="list-style-type: none"> • Adeguamento al PNSD • Priorità strategica: diffusione di metodologie didattiche innovative • Per maggiori dettagli fare riferimento al CAP 3 – Sez. 3.3 Progetto P08.1 e P08.2 	<ul style="list-style-type: none"> • Fonti Statali • Fondi Ente Locale • Contributi Volontari Famiglie • Progetti PON
RIASSORTIMENTO TABLET DOCENTI (REGISTRO ELETTRONICO)	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione comunicazione scuola-famiglia tramite registro elettronico • Priorità strategica: diffusione di metodologie didattiche innovative • Per maggiori dettagli fare riferimento al CAP 3 – Sez. 3.3 Progetto P08.1e P08.2 	<ul style="list-style-type: none"> • Fonti Statali • Fondi Ente Locale • Contributi Volontari Famiglie
AMMODERNAMENTO LABORATORI BAR E BOUREAU	<ul style="list-style-type: none"> • Priorità strategica: incremento delle attività di formazione dei docenti • Priorità strategica: sviluppo di clima di apprendimento positivo nelle classi • Priorità strategica: diffusione di metodologie didattiche innovative • Per maggiori dettagli fare riferimento al CAP 3 – Sez. 3.3 Progetto P01.3 e P03 	<ul style="list-style-type: none"> • Fonti Statali • Fondi Ente Locale • Contributi Volontari Famiglie • Bandi PON • Bando #lamiascuolaccogliente

<p>AMMODERNAMENTO LABORATORIO SALA RISTORANTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Priorità strategica: incremento delle attività di formazione dei docenti • Priorità strategica: sviluppo di clima di apprendimento positivo nelle classi • Priorità strategica: diffusione di metodologie didattiche innovative • Per maggiori dettagli fare riferimento al CAP 3 – Sez. 3.3 Progetto P01.3 e P03 	<ul style="list-style-type: none"> • Fonti Statali • Fondi Ente Locale • Contributi Volontari Famiglie • Bandi PON • Bando #lamiascuolaccogliente
<p>RINNOVO IMPIANTI LABORATORI CUCINA 1 E 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Priorità strategica: incremento delle attività di formazione dei docenti • Priorità strategica: sviluppo di clima di apprendimento positivo nelle classi • Priorità strategica: diffusione di metodologie didattiche innovative • Per maggiori dettagli fare riferimento al CAP 3 – Sez. 3.3 Progetto P01.3 e P03 	<ul style="list-style-type: none"> • Fonti Statali • Fondi Ente Locale • Contributi Volontari Famiglie