

Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera



I.P.S.S.E.O.A.

## *Raffaele Viviani*

Via Annunziatella 23 – 80053 Castellammare di Stabia (NA) Tel. 0818714116

**Dirigente Scolastico: prof.ssa Luciana Di Gennaro**  
e-mail: luciana.digennaro@gmail.com – cell.3387034918

Sito internet: [www.alberghieroviviani.it](http://www.alberghieroviviani.it)  
Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801  
PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT; E-mail:narh09000q@istruzione.it  
Castellammare di Stabia (Napoli) Sede Centrale: Via Annunziatella, 23 –

**Plessi di Castellammare:** Traversa Varo ( Plesso OIERMO 6- Plesso OIERMO 4); **Plesso via Annunziatella**  
n°25;

**Plesso Rovigliano**, via Cantieri Metallurgici- tel./fax 081 8700890 – 08119818237  
**Sede Coordinata di Agerola**, via Mulino n°3, tel./fax 081 8731490 Cod. mecc. NARH09002T  
**Plesso sede coordinata di Agerola:** via Seriani c/o I.C. "DE NICOLA"



**"Cooperare alla formazione per un futuro di qualità"**

# PIANO OFFERTA FORMATIVA

## INDICE

PREMESSA _____	p. 3
LA NOSTRA STORIA _____	p. 3
L'ISTITUTO E IL TERRITORIO _____	p. 4
ATTIVITÀ E PROGETTI OFFERTI DALLA SCUOLA _____	p. 5
LE DIVISE _____	p. 7
IGIENE DEL PERSONALE _____	p. 8
ORIENTAMENTO E ACCOGLIENZA _____	p. 8
PIANO DI INCLUSIVITÀ _____	p. 9
IL PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE _____	p. 11
RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI A TUTTI I PERCORSI _____	p. 11
RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEI PERCORSI DEL SETTORE SERVIZI _____	p. 12
STRUMENTI ORGANIZZATIVI E METODOLOGICI _____	p. 12
PROFILO PROFESSIONALE _____	p. 13
QUADRO ORARIO: ENOGASTRONOMIA _____	p. 15
QUADRO ORARIO: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA _____	p. 16
QUADRO ORARIO: ACCOGLIENZA TURISTICA _____	p. 17
ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO _____	p. 19
ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE _____	p. 19
PERCORSO SCOLASTICO E FORMATIVO _____	p. 21
LA PROGETTAZIONE EDUCATIVA _____	p. 21
LA VALUTAZIONE _____	p. 23
VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO _____	p. 28
CRITERI PER L'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA E AGLI ESAMI DI STATO _____	p. 30
INTERVENTI DI RECUPERO (MODALITÀ) _____	p. 31
L'ESAME DI STATO _____	p. 32
AMMISSIONE _____	p. 32
CREDITO SCOLASTICO _____	p. 32
MODALITÀ D'ASSEGNAZIONE DEL CREDITO FORMATIVO _____	p. 33
COMMISSIONI _____	p. 33
FORMAZIONE DEL PERSONALE SCOLASTICO _____	p. 34
ELEMENTI DI VALUTAZIONE E VERIFICA DEL POF _____	p. 34
RISORSE UMANE E ORGANI DELLA SCUOLA _____	p. 34
ARTICOLAZIONE DEL CORSO DI STUDI _____	p. 37

## PREMESSA

### La "Carta d'Identità" della tua scuola: il POF



L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "Raffaele Viviani" ha rivisitato per l'a.s. 2015/16 il Piano dell'Offerta Formativa, un documento che ne costituisce la carta d'identità.

Nel POF si trovano la storia della scuola, la sua identità culturale, le indicazioni sui corsi, la loro organizzazione, i progetti educativi e didattici, gli interventi per garantire a tutti l'assolvimento dell'obbligo scolastico, i criteri per verificare e valutare il lavoro svolto e altro ancora.

### Scuola del territorio, fabbrica di occupati

L'Offerta Formativa proposta è coerente con gli obiettivi di una scuola che lavora per dare agli studenti una solida e moderna formazione professionale sostenuta da un'adeguata preparazione culturale.

L'IPSSEOA si distingue per essere un Istituto che diploma professionisti nel settore ristorativo, alberghiero e turistico, in grado di trovare immediatamente un posto di lavoro adeguato.

Per questa finalità l'Offerta Formativa guarda con particolare attenzione al mondo del lavoro, ponendosi come obiettivo irrinunciabile quello di dialogare con sempre maggiore intensità con le Imprese e con gli Enti che operano nel settore dell'enogastronomia e del turismo.

### È il frutto del lavoro di analisi e progettazione di tutta la scuola

L'offerta che proponiamo è stata elaborata grazie al contributo di tutte le componenti coinvolte nel processo educativo-didattico (o "stakeholders"): gli studenti, le famiglie degli studenti, il Dirigente Scolastico, i docenti, il personale amministrativo, quello tecnico e quello ausiliario, gli enti territoriali. La pluralità è una risorsa ed una necessità perché la scuola è frutto di un agire comune, in cui tutti gli attori devono interpretare la propria parte.

## LA NOSTRA STORIA



L'Istituto per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "Raffaele Viviani" di Castellammare di Stabia risponde ai bisogni di formazione dei giovani quali figure professionali qualificate che intendono trovare occupazione nel settore turistico e alberghiero.

Nasce nell'anno scolastico 1987/88 come sede coordinata dell'Istituto Alberghiero "De Gennaro" di Vico Equense e diviene autonomo nel 1998/1999.

Nell'anno scolastico 2001 viene intitolato al celebre drammaturgo stabiese Raffaele Viviani, le cui opere sono state, negli anni passati, "messe in scena" dagli studenti impegnati nel Laboratorio di Teatro.

L'Istituto realizza percorsi formativi, anche in sinergia con esperti ed aziende del territorio e con enti di formazione e istituti universitari. La sua offerta di formazione si è andata sviluppando e diversificando negli anni per i seguenti ambiti:

Diplomi europei	"Pasticceria artistica", "Cucina mediterranea", "Banqueting", "Operatore congressuale"
Progetti europei	Scambi con paesi europei ( <i>Comenius</i> , <i>Erasmus +</i> ) Stage e Formazione all'estero ( <i>Leonardo da Vinci</i> );

Progetti per l'assolvimento dell'Obbligo Formativo	Addetto termale", "Addetto alla caffetteria"
Percorsi IFTS, Istruzione e Formazione Tecnica Superiore	Con la collaborazione del "Polo Tecnico - Scientifico "Campania Sound""
Progetti del Piano Operativo Nazionale (PON/POR)	
Progetti per il contrasto della dispersione, l'educazione ambientale e le pari opportunità	

Negli anni scolastici 2007/08 e 2008/2009 l'Istituto, forte delle esperienze formative pregresse e dei partner della sua rete, ha partecipato al progetto della Regione Campania "Scuole Aperte", consolidando ulteriormente la sua vocazione di presidio culturale del territorio.

### L'ISTITUTO E IL TERRITORIO

L'Istituto accoglie una popolazione di circa 1.100 unità, attualmente così distribuite sul territorio:

SEDE	INDIRIZZO	RECAPITO TELEFONICO	FAX
<b>Sede Centrale:</b> 700 alunni <b>circa</b> 	Via Annunziatella, 23 80053 Castellammare di Stabia (Napoli)  <b>Plessi di Castellammare:</b> Traversa Varo (Plesso OIERMO 6-Plesso OIERMO 4)  <b>Plesso via Annunziatella, 25</b>	081 8714116 081 8713843	081 0112257
<b>Sede Succursale:</b> 200 alunni <b>circa</b> 	Rovigliano Via Cantieri Metallurgici, 154	081 8700890	081 0112776
<b>Sede Coordinata:</b> 200 alunni <b>circa</b> 	Agerola, via Mulino n°3, <b>80051 AGEROLA</b>  <b>Plesso sede coordinata di Agerola:</b> via Seriani c/o I.C. "DE NICOLA"	tel./fax 081 871490	

L'incremento della popolazione scolastica, condizionato dalle prospettive di sviluppo del settore turistico-alberghiero, ha determinato la necessità di acquisire nuovi spazi.

I corsi professionalizzanti attivati nelle classi terze, quarte e quinte dei tre plessi sono:

Sede Centrale:	Sede Succursale:	Sede Coordinata:
		
Enogastronomia	Enogastronomia	Enogastronomia
Sala e Vendita	Sala e Vendita	Sala e Vendita
	Accoglienza turistica	
	Prodotti dolciari	

L'Istituto ha un ruolo strategico in relazione ai processi di riconversione produttiva ed al potenziamento della vocazione turistico-ricettiva dell'intera area stabiese e dei monti Lattari, come testimoniato dagli investimenti sulla portualità, sul Centro Antico e nel comparto del Termalismo. Lo sviluppo socio-economico dell'area richiede infatti figure professionali qualificate che solo l'istituzione scolastica è in grado di formare, convogliando positivamente le energie creative dei giovani del territorio.

Le famiglie ed i genitori degli studenti dell'Istituto alberghiero, consapevoli di questo scenario, si caricano degli oneri economici per la frequenza della scuola, per assicurare ai propri figli un titolo di studio, immediatamente spendibile nel mondo del lavoro. Per quanto detto la famiglia rappresenta l'interlocutore privilegiato a cui ciascun operatore scolastico dedica la massima attenzione attraverso molteplici canali di comunicazione.

## ATTIVITÀ E PROGETTI OFFERTI DALLA SCUOLA

Ai fini della promozione del successo scolastico, è necessario ottimizzare l'utilizzo di tutte le risorse strutturali, finanziarie e normative. Ruolo centrale è attribuito all'uso dei

- **Laboratori.** Lo scopo dei laboratori è duplice: essi non solo hanno finalità didattiche, ma rafforzano la motivazione dell'alunno a divenire parte attiva nel mondo lavorativo.

- *L'Istituto intende aprirsi al territorio tramite le seguenti attività pratiche da effettuare proprio all'interno dei laboratori professionali:*

- **Ristorazione scolastica**, attraverso la vendita di ticket lunch, per i docenti (e in futuro, eventualmente, anche per il pubblico)

- **Workshop di orientamento in uscita per le classi quarte** da svolgersi presso strutture ricettive e ristorative del territorio (da tenersi nel mese di febbraio e della durata indicativa di cinque ore)

- **Corsi di cucina e di lingua straniera** aperti al territorio per il conseguimento di certificazioni specifiche

- In collegamento con il mondo della formazione professionale il nostro Istituto, in regime di sussidiarietà in base all' art. 13 della legge n. 40/2007, promuove i seguenti percorsi didattici finalizzati all'eventuale **conseguimento di**

- **qualifiche** (*Qualifica triennale ex Accordo Stato-Regioni del 29-04-2010*)
- **diplomi professionali**, di competenza esclusiva delle Regioni, immediatamente spendibili per l'inserimento nel mondo del lavoro, nelle seguenti articolazioni:

- **Articolazione enogastronomia:**

**Operatore alla Ristorazione (preparazione pasti)** - (IeFP 15)

- **Articolazione Servizi di Sala e di Vendita:**

**Operatore alla Ristorazione (servizi di sala e bar)** - (IeFP 15)

- **Articolazione Accoglienza Turistica:**

**Operatore ai Servizi di promozione e accoglienza (servizi del turismo)** - (IeFP 16)

- L'attività di **Alternanza scuola-lavoro** (pag. 19) che l'Istituto propone è un percorso unico e articolato da realizzare con una forte integrazione ed equivalenza formativa tra esperienza scolastica ed esperienza lavorativa. Le attività di Alternanza proposte sono:

a) **visite guidate** nel primo biennio

b) **stage periodici** osservativi sia nel primo biennio che nel primo anno del secondo biennio

c) **attività di simulazione d'impresa** nel secondo biennio e nel quinto anno

d) realizzazione di **Project Work** nel secondo biennio e nel quinto anno

e) **inserimento nei processi produttivi** dell'azienda ospitante nel secondo anno del secondo biennio e nel quinto anno.

L'intero processo si articola in fasi di apprendimento in aula e fasi di apprendimento in contesti lavorativi.

- L'Istituto intende richiedere anche l'attivazione di un **corso serale per lavoratori** finalizzato al conseguimento di una *qualifica di Secondo biennio* (operatore dei servizi di sala e vendita, enogastronomici e dell'ospitalità) rivolta
  - a tutti coloro che abbiano interrotto gli studi e vogliano completare la propria formazione, purché siano in possesso del diploma di licenza media o titolo equipollente ed abbiano compiuto il 18° anno di età
  - ai maggiori di anni 16 che abbiano compiuto il percorso dell'obbligo scolastico, ma non abbiano ancora compiuto il 18° anno di età, che abbiano iniziato un'attività lavorativa o di apprendistato (prescritta la dichiarazione del datore di lavoro). La domanda d'iscrizione dovrà essere firmata dal genitore o da persona autorizzata e/o avente titolo.
  - a tutti coloro che desiderino "rimettersi in gioco" ed arricchire il proprio bagaglio culturale e professionale
  - a tutti coloro che, per qualsiasi motivo, in passato non abbiano potuto studiare e desiderino colmare tale svantaggio
  - a tutti coloro che vogliano allargare le proprie conoscenze culturali e le proprie competenze professionali, poiché non sono previsti limiti di età per l'iscrizione ai corsi di formazione

*N.B. La legge riconosce agli studenti lavoratori il diritto di ottenere permessi retribuiti (150 ore) per motivi di studio, così come sono possibili agevolazioni nei turni di lavoro.*

Ogni anno l'Istituto propone **attività di orientamento e accoglienza**, due momenti importanti della vita scolastica degli alunni. Al fine di aiutare, in modo indistinto, tutti gli alunni ad orientare la scelta in funzione delle proprie attitudini, abilità e competenze, si promuovono 3 moduli specifici.

- La partecipazione ai **Campionati studenteschi** viene favorita tenendo conto delle strutture scolastiche e delle attitudini degli allievi dell'Istituto, per migliorare lo sviluppo motorio nonché lo spirito di squadra e di agonismo.

- Il nostro Istituto prende parte regolarmente a **gare enogastronomiche e di ospitalità turistica**, a livello nazionale, riportando sempre riconoscimenti e riscontri positivi delle giurie, che gratificano alunni e docenti in essi impegnati.

- Compatibilmente con le proprie risorse economiche e nel pieno rispetto *dell'O.M. n. 92 del 05/11/2007* il nostro Istituto organizza **attività di recupero (IDEI)** destinate sia agli studenti che riportano insufficienze negli scrutini intermedi sia a coloro per i quali i Consigli di classe sospendono il giudizio di ammissione alla classe successiva.

- Il nostro Istituto applica la *Direttiva Ministeriale "Strumenti d'intervento per alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES) e organizzazione territoriale per l'inclusione scolastica"* emanata il 27.12.2012. A tal fine si propone almeno un **progetto inerente all'integrazione**, intesa come realtà in cui la "diversabilità" diventa risorsa.

- L'Istituto favorisce iniziative atte ad inserire la scuola stessa in **reti** di istituzioni scolastiche ed educative, operanti anche a livello internazionale, e partecipa attivamente a **scambi culturali** e formativi rivolti sia al personale (Comenius II) che agli alunni (Comenius I). Inoltre intende proseguire il Programma Erasmus Plus Key 1, Key 2 e Key 3.

- Il nostro Istituto promuove la diffusione della **cultura enogastronomica** nazionale e regionale all'estero.

- L'Istituto favorisce la conoscenza delle risorse culturali, storiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio, anche al fine della sua promozione turistica. Sia le **visite di istruzione** sia i **viaggi studio** vengono favoriti con l'obiettivo primario di arricchimento culturale e professionale.



- L'Istituto propone ogni anno ai propri allievi la partecipazione a **progetti PON/POR** di cui alcuni con tirocini/stage (in Italia e nei Paesi Europei) e a **progetti POF**.

- I progetti caratterizzanti gli indirizzi sviluppano competenze prettamente specifiche dei singoli indirizzi e/o di carattere professionalizzante, nell'ottica del raccordo scuola-territorio, intesa sia a livello locale che per la costituzione di reti nazionali ed europee.
- I progetti miranti al potenziamento e arricchimento curricolare/extracurricolare sviluppano ed approfondiscono particolari tematiche disciplinari e/o arricchiscono l'offerta formativa con proposte integrative non presenti nei singoli corsi di studio.
- I progetti dell'area sostegno e valorizzazione della persona sviluppano gli aspetti formativi del percorso dell'educazione, incentrati sul valore della persona e sull'educazione ai valori in senso lato, favoriscono e supportano la partecipazione e l'integrazione nelle sue varie forme e combattono la dispersione scolastica. Si distinguono in due sottoaree:
  - Area di rinforzo: ad essa attingono i progetti prettamente destinati a supportare gli studenti con particolari bisogni ed a combattere la dispersione scolastica;
  - Area di valorizzazione della persona: vi confluiscono i progetti che sviluppano aspetti formativi incentrati su affettività, partecipazione, benessere e cultura dei valori.

## LE DIVISE

Durante le esercitazioni pratiche è obbligatorio per alunni e personale indossare un abbigliamento conforme alle vigenti norme igienico-sanitarie; gli alunni devono munirsi, secondo l'anno di frequenza, delle seguenti dotazioni:



### LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

- UOMINI: maglietta bianca girocollo; giacca da cuoco a doppio petto di cotone bianco; pantaloni di cotone sale e pepe; scollino bianco di cotone; cappello chef; torcione bianco; calzini bianchi; zoccoli bianchi.
- DONNE: maglietta bianca girocollo; camice bianco; scollino bianco cotone; cuffia di cotone bianca; torcione bianco; zoccoli bianchi.



### LABORATORIO DI SALA E DI VENDITA

- DONNE: Giacca smoking colore bianco in gabardine; gonna colore nero; camicia colore bianca in popeline con collo alla francese; papillon nero; fascia elastica; calze colore carne; scarpe nere décolleté mezzo tacco. è vietato l'uso di pantaloni.
- UOMINI: Giacca smoking colore bianco in gabardine; pantalone colore nero; camicia colore bianca in popeline con collo alla francese; papillon nero; fascia elastica; calzini neri; scarpe nere.



### LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

- DONNE: Giacca doppio petto misto lana colore bordeaux scuro, gonna in gabardine colore nero, cravatta bordeaux scuro, calze colore carne; scarpe décolleté nere mezzo tacco; è vietato l'uso di pantaloni.
- UOMINI: Giacca doppio petto misto lana colore bordeaux scuro; pantaloni neri in gabardine; cravatta colore bordeaux scuro; calzini neri; scarpe nere.

## IGIENE DEL PERSONALE

- I capelli devono essere contenibili nei copri capi; la barba deve essere ordinata e corta; le unghie devono essere mantenute pulite e corte, senza smalto; le mani e gli avambracci devono essere lavati prima di iniziare ogni tipo di lavorazione. Le ferite sulle mani e sulle braccia, vanno protette con guanti monouso e con fasciature impermeabili.
- Durante le esercitazioni è vietato portare orecchini, collane, anelli, braccialetti e orologi, nonché mangiare, bere, tossire o starnutire sugli alimenti.

## ORIENTAMENTO E ACCOGLIENZA



Le modifiche in atto relative all'obbligo scolastico impongono l'elaborazione e l'attuazione di strategie di accoglienza in grado di offrire, all'alunno che si iscrive solo per assolvere all'obbligo, un percorso formativo adeguato ed accompagnato da un costante riorientamento. L'Istituto predispone un monitoraggio continuo per favorire l'innalzamento dell'obbligo scolastico creando motivazioni culturali e professionali.

L'orientamento e l'accoglienza sono due momenti importanti della vita scolastica degli alunni: il primo perché rappresenta l'occasione per dimostrare di essere in grado di effettuare **una scelta consapevole** in relazione con il sé, e il secondo perché propone delle attività che hanno come unico fine lo "**star bene a scuola**". Entrambi, svolgendo un ruolo fondamentale nel piano dell'offerta formativa, diventano uno strumento efficace per aiutare la scuola nel suo progetto educativo prevenendo anche situazioni di disagio, insuccesso, quindi di dispersione scolastica. Inoltre, in considerazione delle caratteristiche degli indirizzi di studio, l'orientamento diventa un processo educativo che fa emergere sia le dimensioni dello sviluppo della persona, sia l'orientamento professionale che la capacità di scelta consapevole del singolo apprendente. La fase di accoglienza degli alunni in ingresso è programmata attentamente per poter essere in grado di gestire in modo più corretto, secondo le reali esigenze dei ragazzi e per il loro benessere scolastico, la formazione delle classi prime.



L'Istituto opera per un orientamento interno ed uno esterno.

Quello interno riguarda gli alunni che frequentano le quinte classi, per guidarli nella scelta dell'eventuale facoltà universitaria e nell'approccio del mondo del lavoro promuovendo iniziative in continuità con le Università.

L'orientamento esterno riguarda gli alunni delle terze classi della scuola media e ha l'obiettivo di illustrare a fondo le caratteristiche peculiari dell'Istituto mettendo in evidenza l'offerta formativa e le prospettive future. Inoltre al fine di aiutare, in modo indistinto, tutti gli alunni ad orientare la scelta in funzione delle proprie attitudini, abilità e competenze, si promuovono 3 moduli specifici:



1. *Vivi una giornata nei laboratori dell'IPSSEOA "R. Viviani"*
2. *Open day (un evento di "scuola aperta" alle famiglie, tra gennaio e febbraio)*
3. *Incontri con alunni, docenti e genitori delle scuole medie.*



## PIANO DI INCLUSIVITÀ



Per far fronte ai molteplici casi di difficoltà educativo-didattiche dei ragazzi, individuate dai docenti con osservazioni sistematiche e con rilevazioni oggettive (verifiche scritte e orali), il **Gruppo di Lavoro per l'Inclusività (GLI)**, sotto il coordinamento della Figura Strumentale Area 3 (*"Interventi per gli studenti per favorire l'inclusività"*) agisce nell'area "dispersione, disagio e prevenzione dell'insuccesso".

Ciò in ottemperanza delle direttive ministeriali vigenti:

FONTI MINISTERIALI	CAMPO DI AZIONE
Legge 104/92	disabilità
Legge 170/2010 e relative Linee Guida	disturbi specifici di apprendimento
Direttiva Ministeriale del 27/12/2012	alunni con altri BES (svantaggio socio-economico, svantaggio linguistico e/o culturale).
C.M. 8 del 06 marzo 2013	"Strumenti d'intervento per alunni con bisogni educativi speciali e organizzazione territoriale per l'inclusione scolastica". Indicazioni operative.

Il **GLI** ha le funzioni di:

- rilevazione dei BES presenti nella scuola;
- raccolta e documentazione degli interventi didattico-educativi posti in essere;
- confronto sui casi, consulenza e supporto ai colleghi su strategie/metodologie;
- rilevazione, monitoraggio e valutazione del livello di inclusività della scuola;
- elaborazione di una proposta di Piano Annuale per l'Inclusività (entro il mese di Giugno).

Come descritto nella su citata *C.M. 8/2013*, pertanto, nel P.O.F. della scuola viene stabilito che tutti i docenti si attengono:

1. al miglioramento dell'inclusione nell'ambito dell'insegnamento curricolare della gestione delle classi, dell'organizzazione dei tempi e degli spazi scolastici, delle relazioni tra docenti, alunni e famiglie;
2. all'utilizzo "funzionale" delle risorse professionali presenti, secondo una logica "qualitativa" condivisa con famiglie e servizi sociosanitari;
3. alla partecipazione ad azioni di formazione e/o di prevenzione concordate a livello territoriale.



L'IPSSEOA "R. Viviani" si sta attualmente distinguendo per diversi progetti inerenti all'*integrazione*, intesa non come processo di adattamento, ma realtà in cui la diversa abilità diventa risorsa.

Le finalità del nostro Istituto sono:

- Promuovere l'integrazione della persona diversamente abile attraverso la ricerca di autonomia e l'interazione di tutti i soggetti coinvolti.
- Rispettare i principi fondamentali dell'educazione attraverso lo sviluppo integrale della persona e la preparazione personale e professionale.
- Promuovere azioni a favore della società conoscitiva attraverso una prospettiva sistemica globale e i mutamenti del sapere.
- Promuovere forme di insegnamento-apprendimento innovative.
- Promuovere l'autonomia sociale dell'alunno diversamente abile.
- Promuovere l'apprendimento continuo.
- Assicurare pari opportunità.
- Promuovere interventi specifici, integrati e continui finalizzati alla costruzione del "Progetto di Vita".
- Promuovere la ricerca-azione per disabilità.
- Promuovere il successo formativo.
- Realizzare un collegamento tra Istituzioni Scolastiche e Formative, gli Enti coinvolti, il mondo del lavoro e la società civile.
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

L'Istituto effettua attività di raccordo con le Scuole medie inferiori, con i familiari degli alunni in ingresso e con gli Enti territoriali, con i quali collabora per la definizione del progetto di massima, in base alle caratteristiche individuali dell'alunno (*diagnosi funzionale*) e al progetto di vita personale. Ogni Consiglio di Classe definisce, così, le ipotesi di programmazione ministeriale o programmazione differenziata a seconda delle necessità. In quest'ultimo caso sarà possibile, dietro consenso dei genitori, apportare una riduzione dell'orario.

Per tutto quanto concerne la valutazione degli alunni disabili, si fa riferimento alla O.M. 80/95. La valutazione deve seguire i descrittori comuni alla classe nel caso di programmazione ministeriale. Possono comunque essere adottati strumenti di valutazione adeguati alle singole esigenze e prove equipollenti.

La valutazione è individualizzata (criteri, soglie, strumenti...) nel caso di programmazione differenziata.

Infine, il nostro Istituto applica la *Direttiva Ministeriale "Strumenti d'intervento per alunni con Bisogni Educativi Speciali e organizzazione territoriale per l'inclusione scolastica"* emanata il 27.12.2012 in quanto in ogni classe ci sono alunni che presentano una richiesta di *speciale attenzione* per una varietà di ragioni: svantaggio sociale e culturale, disturbi specifici di apprendimento e/o disturbi evolutivi specifici, difficoltà derivanti dalla non conoscenza della cultura e della lingua italiana perché appartenenti a culture diverse.

L'attenzione viene quindi estesa ai *Bisogni Educativi Speciali (BES)* nella loro totalità, andando oltre la certificazione di disabilità.

Nella direttiva, infatti, sono contenute alcune indicazioni e strategie precise che sono proprie della scuola italiana in ottica inclusiva, volte a consentire a tutti gli alunni, qualsiasi siano le loro difficoltà, il pieno accesso all'apprendimento. L'Istituto sancisce, quindi, il diritto per tutti gli alunni che presentano queste tipologie di difficoltà/svantaggio di avere accesso a una didattica individualizzata e personalizzata.

Le strategie, le indicazioni operative, l'impostazione delle attività di lavoro, i criteri di valutazione degli apprendimenti e i criteri minimi attesi trovano la loro definizione all'interno del **PAI** - *Piano Annuale per l'Inclusione*, che è integrato entro il mese di giugno.

(Direttiva Ministeriale del 27/12/2012, Circolare Ministeriale n. 8 del 06/03/2013, Nota prot. 13588 del 21 agosto 2013)



L'identità dei nuovi Istituti Professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento.

In linea con le indicazioni dell'Unione Europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L'**area di istruzione generale** ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: *asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale*.

Le **aree di indirizzo**, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli Istituti Professionali la scelta metodologica dell'alternanza scuola-lavoro, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

### RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI A TUTTI I PERCORSI

I percorsi degli Istituti Professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento.

A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e pro-fessionali
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture, demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario

### **RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEI PERCORSI DEL SETTORE SERVIZI**

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo
- svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità

### **STRUMENTI ORGANIZZATIVI E METODOLOGICI**

I percorsi degli Istituti Professionali sono articolati in due bienni e un quinto anno.

Il **primo biennio** è finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo di istruzione. Le discipline dell'area di indirizzo, presenti in misura consistente fin dal primo biennio, si fondano su metodologie laboratoriali per favorire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali a reali situazioni di lavoro. In questa prospettiva, assume un ruolo fondamentale l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza che consentono di arricchire la cultura dello studente e di accrescere il suo valore in termini di occupabilità.

L'ampia flessibilità degli orari garantisce, inoltre, la personalizzazione dei percorsi, anche al fine dell'eventuale rilascio della qualifica professionale al termine del terzo anno in regime di sussidiarietà d'intesa con Regioni e Province autonome.

Il **secondo biennio** è articolato in due distinte annualità al fine di consentire un raccordo

con i percorsi di istruzione e formazione professionale. Le discipline dell'area di indirizzo assumono connotazioni specifiche, con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti, nel **quinto anno**, un'adeguata competenza professionale di settore, idonea sia all'inserimento diretto nel mondo del lavoro, sia al proseguimento degli studi nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, sia nei percorsi universitari o di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche *secondo le norme vigenti in materia*.

I percorsi degli istituti professionali sono caratterizzati da un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale, attraverso relazioni con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti nel territorio, compreso il volontariato e il privato sociale.

La metodologia dell'alternanza scuola-lavoro è funzionale a questo raccordo sistematico. A tale scopo si assicurano spazi crescenti di flessibilità, funzionali agli indirizzi, per corrispondere alle esigenze indotte dall'innovazione tecnologica e sociale oltre che dai fabbisogni espressi dal mondo del lavoro e delle professioni e dalle vocazioni del territorio.

Le metodologie didattiche sono improntate alla valorizzazione delle seguenti strategie:

metodo laboratoriale
pensiero operativo
analisi e soluzione dei problemi
lavoro cooperativo per progetti
" <i>cooperative learning</i> " (apprendimento cooperativo)
" <i>peer tutoring</i> " ("tutorato tra pari": didattica tra compagni)

e del ,ciò al fine di consentire agli studenti di cogliere concretamente l'interdipendenza tra cultura professionale, tecnologie e dimensione operativa della conoscenza.

## PROFILO PROFESSIONALE



Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio
- comunicare in almeno due lingue straniere
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti

L'indirizzo presenta tre articolazioni: "Enogastronomia", (comprendente altresì la sezione "Prodotti dolciari"), "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

## ENOGASTRONOMIA

Nell'articolazione **"Enogastronomia"**, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

## SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Nell'articolazione **"Servizi di sala e di vendita"**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni **"Enogastronomia"** e **"Servizi di sala e di vendita"**, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

## ACCOGLIENZA TURISTICA

Nell'articolazione **"Accoglienza turistica"**, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio. A conclusione del percorso quinquennale, consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'indirizzo **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"** conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto



## QUADRO ORARIO: ENOGASTRONOMIA

Materie d'insegnamento	Classe I	Classe II	Classe III	Classe IV	Classe V
<b>Area Comune</b>					
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze della terra e Biologia	2	2			
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività Alternative	1	1	1	1	1
Geografia	1				
<b>Area d'indirizzo</b>					
Lingua Francese	2	2	3	3	3
Scienze Integrate: Fisica	2				
Scienze Integrate: Chimica		2			
Scienze degli Alimenti	2	2			
Laboratorio dei Servizi Eno- gastronomici - Settore Cucina	2	2	6	4	4
Laboratorio dei Servizi Eno- gastronomici - Settore Sala e Vendita	2	2		2	2

Laboratorio Servizi di Ac- di coglienza Turistica	2	2			
Scienza e Cultura dell'Alimen- tazione			4	3	3
Diritto e Tecniche Amministra- tive della Struttura Ricettiva			4	5	5
<b>TOTALI</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### QUADRO ORARIO: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

<b>Materie d'insegnamento</b>	<b>Classe I</b>	<b>Classe II</b>	<b>Classe III</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>
<b>Area Comune</b>					
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze della terra e Biologia	2	2			
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività Alternative	1	1	1	1	1
Geografia	1				
<b>Area d'indirizzo</b>					
Lingua Francese	2	2	3	3	3
Scienze Integrate: Fisica	2				

Scienze Integrate: Chimica		2			
Scienze degli Alimenti	2	2			
Laboratorio dei Servizi Eno-gastronomici - Settore Cucina	2	2			
Laboratorio dei Servizi Eno-gastronomici - Settore Sala e Vendita	2	2	6	4	4
Laboratorio Servizi di Accoglienza Turistica	2	2			
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			4	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva			4	5	5
<b>TOTALI</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### QUADRO ORARIO: ACCOGLIENZA TURISTICA

Materie d'insegnamento	Classe I	Classe II	Classe III	Classe IV	Classe V
<b>Area Comune</b>					
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3

Scienze della terra e Biologia	2	2			
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività Alternative	1	1	1	1	1
Geografia	1				
<b>Area d'indirizzo</b>					
Lingua Francese	2	2	3	3	3
Scienze Integrate: Fisica	2				
Scienze Integrate: Chimica		2			
Scienze degli Alimenti	2	2			
Laboratorio dei Serv. Enoga- stronomici - Sett. Cucina	2	2			
Laboratorio dei Serv. Enoga- stronomici - Sett. Sala e Vendita	2	2			
Laboratorio dei Servizi di Ac- coglienza Turistica	2	2	6	4	4
Scienza e Cultura dell'Ali- mentazione			4	2	2
Diritto e Tecniche Amm. del- la Struttura Ricettiva			4	6	6
Tecniche di Comunicazione				2	2
<b>TOTALI</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO



L'attività di alternanza è un percorso unico e articolato da realizzare con una forte integrazione ed equivalenza formativa tra esperienza scolastica ed esperienza lavorativa.

Per le attività di Alternanza si propongono:

- **visite guidate**: queste attività si prestano a essere programmate in particolare nel **primo biennio**, quale intervento di informazione e orientamento, tenuto conto dell'età degli alunni;
- **stage periodici** osservativi: queste attività si adattano in maniera particolare alla programmazione sia del primo biennio sia del primo anno del **secondo biennio**; anche questo tipo di interventi ha come obiettivi l'informazione e l'orientamento;
- partecipazione ad attività di **simulazione d'impresa**: questi tipi di attività trovano il loro sviluppo nel **secondo biennio e nel quinto anno**;
- realizzazione di **Project Work**: queste attività, sviluppabili nel **secondo biennio e nel quinto anno**, vedono la realizzazione individuale o di gruppo da parte degli studenti di progetti di lavoro assegnati, anche da committenti esterni;
- **inserimento nei processi produttivi** dell'azienda ospitante: questa attività è da realizzarsi soprattutto nel secondo anno del **secondo biennio e nel quinto anno**.

L'intero processo si articola in **fasi di apprendimento in aula e fasi di apprendimento in contesti lavorativi**.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE



In collegamento con il mondo della formazione professionale l'Istituto "Raffaele Viviani" in regime di sussidiarietà in base all' *art. 13 della legge n. 40/2007*, promuove i seguenti percorsi, di seguito riportati, finalizzati all'eventuale **conseguimento di qualifiche e diplomi professionali**, di competenza esclusiva delle Regioni, immediatamente spendibili per l'inserimento nel mondo del lavoro.

### INDIRIZZO Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

- a) **Articolazione enogastronomia**: Qualifica triennale ex *Accordo Stato-Regioni del 29-04-2010* - (IeFP).

L'Operatore alla Ristorazione (preparazione pasti) - (IeFP 15) è in grado di:



- Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
- Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso.

- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e contrastare affaticamento e malattie professionali.
- Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.
- Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

In esito all'indirizzo "Preparazione pasti", è inoltre in grado di:

1. Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

**b) Articolazione Servizi di Sala e di Vendita:** Qualifica triennale ex *Accordo Stato-Regioni del 29-04-2010* - (IeFP).

**L'Operatore alla ristorazione (servizi di sala e bar)** - (IeFP 15) e in grado di:



- Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.
- Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso.
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e

contrastare affaticamento e malattie professionali.

- Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.
- Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

In esito all'indirizzo "Preparazione pasti", è inoltre in grado di:

1. Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto.
2. Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
3. Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

**c) Articolazione Accoglienza Turistica:** Qualifica triennale ex *Accordo Stato-Regioni del 29-04-2010* - (IeFP).

**L'Operatore ai Servizi di promozione e accoglienza (servizi del turismo)** - (IeFP 16) è in grado di:



- Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
- Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria

- Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e contrastare affaticamento e malattie professionali

- Acquisire e archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri di fruibilità e aggiornamento

- Evadere le pratiche amministrativo/contabile relative al prodotto/servizio offerto.

In esito all'indirizzo "Strutture ricettive", è inoltre in grado di:

- Effettuare procedure di prenotazione, check in e check out.



## PERCORSO SCOLASTICO E FORMATIVO



Al fine di garantire un livello culturale più alto e un'opportunità per tutti di sperimentare con strumenti e motivazioni adeguati un corso superiore, la scuola predisporrà, alla luce dell'autonomia, la progettazione di un percorso didattico orientato a sviluppare le competenze fondamentali, a garantire il raggiungimento degli standard stabiliti, attento a promuovere il protagonismo dell'alunno, chiamato "ad apprendere" e finalizzato non solo alla crescita educativa di tutti gli alunni, ma anche a limitare il fenomeno dell'abbandono scolastico.

Inoltre si cercherà di rendere tale percorso sufficientemente flessibile per consentire un insegnamento individualizzato negli obiettivi da raggiungere e un apprendimento personalizzato nei modi e nei tempi per conseguirli.

### COMPETENZE CHIAVE



Obiettivo del nostro Istituto è sviluppare l'offerta di *competenze chiave* per tutti nell'ambito delle loro strategie di apprendimento.

Le competenze chiave sono quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione.

Nella normativa italiana, le **competenze chiave di cittadinanza** da acquisire al termine dell'istruzione obbligatoria sono:

1. Imparare ad imparare
2. Progettare
3. Comunicare
4. Collaborare e partecipare
5. Agire in modo autonomo e responsabile
6. Risolvere problemi
7. Individuare collegamenti e relazioni
8. Acquisire ed interpretare l'informazione

Il Piano dell'Offerta Formativa segue le linee del riordino della Secondaria Superiore secondo il Regolamento degli Istituti Professionali del 15 marzo 2010 e della legge 133/2008.

I docenti elaborano una *programmazione per competenze* (così come previsto dai Nuovi Ordinamenti).

Lo studente che ha ultimato l'obbligo scolastico, al termine del primo biennio, può richiedere all'Istituto la certificazione attestante le competenze raggiunte.

Invece, al termine del secondo biennio di studi, l'Istituto la rilascerà d'ufficio ad ogni studente.

Al conseguimento del diploma di scuola superiore il percorso formativo è assolto.

### LA PROGETTAZIONE EDUCATIVA

Il percorso formativo offerto dalla scuola attribuisce grande importanza a un'azione didattica collegiale e interdisciplinare, volta al superamento della divisione tra teoria e pratica. Pertanto, sia la programmazione della classe che i piani di lavoro individuali faranno riferimento ai seguenti obiettivi formativi interdisciplinari e scelte metodologiche individuate dal Collegio Docenti.

Viene favorito il coinvolgimento dell'alunno e un'attenzione particolare è riservata alle metodologie attive (*lavori di gruppo, simulazioni, role-playing, analisi e soluzione di casi, apprendimento per problemi, affiancamento e training on job, ricerche d'aula, apprendimento cooperativo*).

Questo approccio metodologico si traduce nell'articolazione del percorso formativo in un numero di Unità Formative caratterizzate dalla realizzazione di più obiettivi formativi e dal riferimento ad un prodotto/risultato o compito finale.

Momento privilegiato della didattica sono le esercitazioni svolte nei laboratori professionali. Nel corso è prevista la figura del coordinatore che svolge una funzione di affiancamento/presenza e di monitoraggio dell'attività didattica, supportando gli allievi in difficoltà, sia in ambito formativo che extra-didattico.

La scuola, infine, si rivolge ai genitori coinvolgendoli:

- ad inizio anno, per la presentazione dell'attività formativa, dei docenti e delle metodologie oltre che per le elezioni dei rappresentanti dei genitori al Consiglio di Classe
- nel corso dell'anno, per colloqui individualizzati con i singoli docenti, nelle giornate fissate per il ricevimento ovvero alle scadenze previste per la consegna delle schede di valutazione

### Obiettivi Interdisciplinari Formativi



CLASSI	EDUCATIVI	CULTURALI
<b>I</b>	Acquisire le conoscenze necessarie per una piena partecipazione alla vita scolastica. Partecipare in modo attivo alle lezioni. Collaborare alle attività di gruppo. Eeguire con puntualità il lavoro assegnato.	Acquisire gli strumenti e le metodologie necessarie per un lavoro autonomo e consapevole. Conoscere il linguaggio formale di base comune a ogni disciplina e, parallelamente, i singoli linguaggi specialistici. Acquisire capacità di sintesi e di schematizzazione. Acquisire un metodo di studio adeguato
<b>II</b>	Partecipare responsabilmente alle attività didattiche. Acquisire un adeguato comportamento in classe. Educare al rispetto degli spazi e delle attrezzature comuni. Educare alla democrazia e al senso della collettività.	Avviare allo sviluppo delle capacità logico-critiche. Rielaborare consapevolmente i contenuti. Abituare gli alunni a un uso specifico del linguaggio delle varie discipline. Acquisire un metodo di studio adeguato e autonomo.
<b>III</b>	Acquisire un comportamento corretto e responsabile anche in vista delle future attività lavorative. Ricerca motivazioni e stimoli per una partecipazione attiva al dialogo educativo.	Ampliare il proprio bagaglio culturale di base, fatto di conoscenze, abilità e competenze. Prendere coscienza della figura professionale a livello di abilità linguistiche, relazionali e tecnico-operative della gestione aziendale. Acquisire un linguaggio verbale di base comune a tutte le discipline e sviluppare un linguaggio specifico. Usare consapevolmente gli strumenti propri di ogni disciplina. Consolidare un corretto metodo di studio
<b>IV</b>	Prendere coscienza della figura professionale del proprio settore lavorativo. Assumere un comportamento responsabile in ambito sia scolastico che lavorativo. Ricerca motivazioni e stimoli per una partecipazione più attiva al dialogo educativo.	Ampliare il proprio bagaglio culturale per un consapevole inserimento nella società e nel mondo del lavoro. Approfondire il linguaggio specifico di ogni disciplina. Appropriarsi, razionalizzare e rendere efficaci i contenuti proposti nelle varie discipline in termini di conoscenze (sapere) e di capacità (saper fare). Consolidare ulteriormente il metodo di studio.
<b>V</b>	Interiorizzare la figura professionale del proprio settore lavorativo. Assumere un comportamento responsabile nella società civile. Ricerca motivazioni e stimoli per una partecipazione ampia al dialogo educativo.	Ampliare il proprio bagaglio culturale, fatto di conoscenze e abilità, necessarie per un consapevole inserimento nel mondo del lavoro e nella società. Razionalizzare e rendere efficaci i contenuti proposti nelle varie discipline, in termini di conoscenze (sapere), di capacità e di comportamento (saper fare, saper essere, saper comunicare). Possedere un metodo di studio efficace.

## LA VALUTAZIONE

La valutazione periodica e finale degli apprendimenti è effettuata secondo quanto previsto dall'articolo 13 del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226 e successive modificazioni, dall'articolo 2 del decreto legge 1° settembre 2008, n. 137, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169 e dal regolamento emanato con il decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122.

L'approccio metodologico utilizzato ha l'obiettivo di misurare e valutare non solo quello che l'allievo sa, ma anche ciò che sa fare con quello che sa.

Le modalità di valutazione utilizzate si avvalgono, pertanto, di un approccio multidimensionale che tiene conto sia degli aspetti quantitativi che qualitativi, integrando strategie di verifica e strumenti di valutazione volti ad accertare l'apprendimento in una prospettiva attenta sia alla dimensione cognitiva che a quelle relazionali, affettive, comportamentali.

Il percorso formativo dell'alunno sarà articolata in due momenti e secondo una delle due opzioni seguenti, che il Collegio Docenti di settembre 2015 deciderà di adottare:

- **un trimestre e un pentamestre:**  
trimestre: settembre-dicembre + pentamestre: gennaio-giugno, oppure
- **due quadrimestri:**  
1° quadrimestre settembre-gennaio / 2° quadrimestre febbraio-giugno.

A metà dei due segmenti (trimestre/ 1° quadrimestre), al termine degli stessi e alla fine dell'anno scolastico (pentamestre/ 2° quadrimestre) vengono effettuate le valutazioni periodiche e quella finale (valutazione sommativa).

Le fasi di valutazione previste sono:

- **valutazione in ingresso**, per conoscere più approfonditamente le caratteristiche degli allievi del gruppo classe (bisogni, attitudini, motivazioni, livelli e stili di apprendimento, crediti formativi ecc.), con l'ausilio di test d'ingresso, al fine di procedere alla costruzione del Piano formativo e delle Unità Formative
- **valutazione in itinere**, che si ispira ai seguenti criteri:
  - verificare l'acquisizione di conoscenze ed abilità attraverso prove disciplinari e/o interdisciplinari, strutturate e/o semi-strutturate costruite su criteri di giudizio espliciti e chiari, al fine di fornire al docente e all'allievo continue ed analitiche informazioni sull'andamento del processo di apprendimento
  - misurare le competenze ("ciò che so fare con ciò che so") anche attraverso la realizzazione dei prodotti previsti dalle Unità Formative
  - dare attenzione e rilevanza anche al comportamento dell'alunno e valorizzare i suoi progressi.
- **valutazione finale**, attuata tenendo conto delle conoscenze, delle abilità, delle competenze, dei comportamenti e dell'esperienza sul campo al termine di ogni unità formativa.

Per la valutazione di fine anno si tiene conto, oltre che dei risultati delle prove effettuate nel secondo periodo dell'anno, anche dell'andamento di tutto il percorso scolastico.

**L'ammissione alla classe successiva** è consentita agli alunni che riportano la sufficienza in tutte le materie.

Diversamente, laddove le insufficienze dovessero interessare più di tre discipline, l'alunno non sarà promosso.

Le famiglie saranno costantemente tenute al corrente dell'andamento degli alunni mediante incontri programmati fra docenti e genitori.

Il coordinatore manterrà il rapporto con le famiglie anche al di fuori degli incontri programmati ogni qual volta se ne ravvisi la necessità.

Le verifiche atte ad accertare le conoscenze specifiche delle discipline saranno orali e scritte. Alcune interrogazioni potranno essere sostituite da test a risposta multipla e/o aperta.

I risultati delle verifiche saranno tempestivamente comunicati. Verranno resi noti agli allievi i criteri di misurazione e di valutazione.



**Premesso che la valutazione sommativa deve essere sempre basata su un congruo numero di prove, il Collegio dei Docenti ha stabilito che, in ogni caso, il numero delle prove per la valutazione sommativa periodica e finale non può essere inferiore ai limiti indicati nella tabella seguente:**

Articolazione in 1 trimestre +1 pentamestre (se prescelta dal Collegio Docenti di settembre '15):

Materie con valutazione scritta e orale	2 prove scritte 2 prove orali	nel trimestre
	3 prove scritte 3 prove orali	nel pentamestre
Materie con valutazione solo orale	2 prove	nel trimestre
	3 prove	nel pentamestre
Materie con valutazione pratica	2 prove	nel trimestre
	3 prove	nel pentamestre



Articolazione in 2 quadrimestri (se prescelta dal Collegio Docenti di settembre '15):

Materie con valutazione scritta e orale	2 prove scritte 2 prove orali	nel 1° quadrimestre
	2 prove scritte 2 prove orali	nel 2° quadrimestre
Materie con valutazione solo orale	2 prove	nel 1° quadrimestre
	2 prove	nel 2° quadrimestre
Materie con valutazione pratica	2 prove	nel 1° quadrimestre
	2 prove	nel 2° quadrimestre

Nella misurazione delle verifiche si useranno solo voti interi e relativi mezzi voti.

La valutazione alla fine del primo trimestre/quadrimestre e al termine del pentamestre/quadrimestre finale, espressa con voti da 10 a 1, è determinata dai seguenti indicatori:

- L'acquisizione dei contenuti disciplinari
- L'acquisizione delle abilità
- Uso del linguaggio
- La progressione nell'apprendimento
- L'impegno
- La partecipazione alle attività didattiche e complementari.

La valutazione, nel rispetto di tutti i fattori che concorrono alla sua determinazione, sarà espressa utilizzando la seguente corrispondenza tra livello, voto numerico, giudizio sintetico e descrittori:



LIVELLO	VOTI	GIUDIZIO	DESCRITTORI
I	1-3	<b>Insufficienza molto grave</b>	Ha una conoscenza gravemente lacunosa. Non è in grado di procedere alle applicazioni. Acquisisce le conoscenze in modo molto frammentario. Si esprime con un linguaggio scorretto. Partecipa in modo passivo e disinteressato. Lavora in modo scarso e opportunistico. Non mostra alcun progresso nell'apprendimento.
	4	<b>Gravemente Insufficiente</b>	Ha una conoscenza frammentaria. Anche se guidato rivela notevoli difficoltà nelle applicazioni. Acquisisce le conoscenze in modo disorganico. Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo incostante. Lavora in modo discontinuo. Non mostra alcun progresso nell'apprendimento.
II	5	<b>Insufficiente</b>	Ha una conoscenza parziale. Sa in genere applicare le conoscenze a situazioni analoghe. Acquisisce le conoscenze in modo a volte mnemonico. Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo interessato, ma poco attivo. Lavora in modo discontinuo. Mostra progresso nell'apprendimento in situazioni isolate.
III	6	<b>Sufficiente</b>	Ha una conoscenza essenziale. Sa in genere applicare le conoscenze a situazioni analoghe. Acquisisce le conoscenze in modo a volte mnemonico. Si esprime con un linguaggio sufficientemente corretto. Partecipa in modo interessato, ma poco attivo. Lavora in modo regolare, ma poco approfondito. Mostra nel complesso un minimo progresso nell'apprendimento.
	7	<b>Discreto</b>	Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze a situazioni analoghe in modo autonomo. Assimila le conoscenze con sicurezza. Si esprime con un linguaggio chiaro e corretto. Partecipa in modo attivo. Lavora in modo costante. Mostra un progressivo apprendimento.
IV	8	<b>Buono</b>	Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze a situazioni nuove. Rielabora in modo personale le conoscenze. Si esprime con un linguaggio chiaro e corretto. Partecipa in modo attivo. Lavora in modo costante. Mostra un progressivo apprendimento.
V	9 -10	<b>Ottimo</b>	Ha una conoscenza completa e approfondita. Sa applicare le conoscenze a situazioni nuove. Rielabora le conoscenze in modo personale, dimostrando significative capacità critiche. Si esprime con linguaggio ricco e appropriato. Partecipa in modo critico e costruttivo. Lavora in modo costante, autonomo e responsabile. Mostra un progressivo apprendimento, in molte situazioni quale risultato di un lavoro autonomo.

La scala di misurazione delle verifiche, trasformata in centesimi, farà riferimento ai seguenti intervalli:

<b>Punteggio centesimi</b>	<b>0/32</b>	<b>33/44</b>	<b>45/54</b>	<b>55/64</b>	<b>65/74</b>	<b>75/84</b>	<b>85/92</b>	<b>93/100</b>
<b>Punteggio decimi</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>

## CERTIFICAZIONI RILASCIATE



Le **certificazioni** rilasciate agli allievi sono quelle previste dalla normativa vigente:

- **"Attestato di riconoscimento di crediti in ingresso** a percorso di istruzione e formazione professionale" per gli allievi che chiedono di essere inseriti durante il percorso formativo
- **"Certificato delle competenze di base** acquisite nell'assolvimento dell'obbligo di istruzione" per gli allievi che ne facciano richiesta alla conclusione della seconda annualità
- **"Attestazione delle competenze acquisite"** in caso di interruzione del percorso o nel caso di non ammissione agli esami conclusivi degli stessi.



**Valutazione primo biennio:** In base a quanto stabilito dal *D.M. n. 139 del 22 agosto 2007* e dai suoi allegati, l'Istituto ha messo in atto il nuovo obbligo d'istruzione, il quale prevede l'acquisizione di determinate **competenze**, articolate in conoscenze e abilità, che concorrono alla formazione complessiva dell'alunno in riferimento alle otto *competenze chiave di cittadinanza*. Gli esiti al di sotto della sufficienza saranno valutati come per le altre classi, mentre si darà più importanza alle competenze acquisite.



**Valutazione secondo biennio:** Per questo periodo, le rubriche per livelli sono state riformulate prendendo come riferimento i primi quattro livelli EQF (cfr. Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008), tentando pertanto di costruire degli strumenti in linea con le normative europee. Si tratta quindi di livelli verticali ascendenti che riguardano tutta la durata della scuola secondaria. In questo modo, nel momento della certificazione vanno indicati non solo il livello EQF della competenza (ad esempio: 3 per la qualifica e 4 per il diploma), ma anche il rispettivo grado di padronanza (basilare, adeguato, eccellente).



**DESCRITTORI CHE DEFINISCONO I LIVELLI DEL QUADRO EUROPEO DELLE QUALIFICHE**

Ciascuno dei 4 livelli è definito da una serie di descrittori che indicano i risultati dell'apprendimento relativi alle qualifiche a tale livello in qualsiasi sistema delle qualifiche.

LIVELLI	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
	Nel contesto del Quadro europeo delle qualifiche, le conoscenze sono descritte come teoriche e/o pratiche.	Nel contesto del Quadro europeo delle qualifiche, le abilità sono descritte come cognitive (comprendenti l'uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (comprendenti l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti e utensili).	Nel contesto del Quadro europeo delle qualifiche, le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.
<b>Livello 1</b> I risultati dell'apprendimento relativi al livello 1 sono:	Conoscenze generale di base	Abilità di base necessarie a svolgere mansioni/compiti semplici.	Lavoro o studio, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato
<b>Livello 2</b> I risultati dell'apprendimento relativi al livello 2 sono:	Conoscenza pratica di base in un ambito di lavoro o di studio.	Abilità cognitive e pratiche di base necessarie all'uso di informazioni pertinenti per svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici.	Lavoro o studio sotto la supervisione con un certo grado di autonomia.
<b>Livello 3</b> I risultati dell'apprendimento relativi al livello 3 sono:	Conoscenza di fatti, principi, processi e concetti generali, in un ambito di lavoro o di studio.	Una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie a svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni.	Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio. Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi.
<b>Livello 4</b> I risultati dell'apprendimento relativi al livello 4 sono:	Conoscenza pratica e teorica in ampi contesti in un ambito di lavoro o di studio	Una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie a risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio.	Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio.

**TABELLA DI VALUTAZIONE DEGLI ESITI DI APPRENDIMENTO  
(in base al grado di padronanza delle competenze raggiunto)**

<i>Esiti di apprendimento relativi al livello:</i>	<b>DESCRITTORI DI LIVELLO</b>			
<b>I° BIENNIO</b>	<b>LIVELLO IV (AVANZATO)</b>	<b>LIVELLO III (INTERMEDIO)</b>	<b>LIVELLO II (BASE)</b>	<b>LIVELLO I (N.R.)</b>
<b>II° BIENNIO</b>	<b>LIVELLO IV (ECCELLENTE)</b>	<b>LIVELLO III (ADEGUATO)</b>	<b>LIVELLO II (BASILARE)</b>	<b>LIVELLO I (N.R.)</b>
<b>L'allievo ...</b>	svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.	svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	non svolge compiti semplici neanche in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze frammentarie e lacunose ed abilità insufficienti.

## VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO



La valutazione del comportamento si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell'esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile in generale e la vita scolastica in particolare. Detta valutazione sarà effettuata sulla base dei seguenti criteri:

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI
<b>10</b>	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	Segue in modo attivo, costruttivo e propositivo la vita scolastica, dimostrando interesse per le attività proposte dai docenti; partecipa in modo costante e diligente alle attività esterne alla scuola e alle attività integrative
	CONSEGNE E MATERIALE SCOLASTICO	Rispetta in modo puntuale e costante le consegne ed è sempre provvisto del necessario materiale scolastico
	RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI ORGANIZZATIVE	Rispetta sempre le disposizioni organizzative (es. spazi e criteri per l'intervallo; orari di ingresso e uscita; orari di accesso agli uffici amministrativi).
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO	Rispetta il regolamento e non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	COMPORTEAMENTO	L'alunno/a ha un atteggiamento sempre corretto, responsabile e consapevole nei confronti di tutti i soggetti della scuola, rispetta le libertà individuali di tutti, si comporta in ogni momento della vita scolastica, in modo adeguato alle circostanze, ai luoghi, alle persone.
<b>9</b>	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	Segue in modo adeguato e costante la vita scolastica, dimostrando interesse per le attività proposte dai docenti; partecipa alle attività esterne alla scuola e alle attività integrative.
	CONSEGNE E MATERIALE SCOLASTICO	Rispetta le consegne, è provvisto del necessario materiale scolastico.
	RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI ORGANIZZATIVE	Rispetta sempre le disposizioni (es. spazi, orari di ingresso e uscita; orari di accesso agli uffici amministrativi).
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO	Rispetta il regolamento, non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	COMPORTEAMENTO	L'alunno/a ha un atteggiamento corretto nei confronti di tutti i soggetti della scuola, rispetta le libertà individuali di tutti, si comporta in ogni momento della vita scolastica, in modo adeguato alle circostanze, ai luoghi, alle persone.
<b>8</b>	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	Segue con sufficiente partecipazione le proposte didattiche, non sempre assume un ruolo attivo nel dialogo educativo, generalmente partecipa alle attività esterne alla scuola e alle attività integrative.
	CONSEGNE E MATERIALE SCOLASTICO	Rispetta le consegne nella maggior parte dei casi, è solitamente provvisto del necessario materiale scolastico.
	RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI ORGANIZZATIVE	Rispetta sempre le disposizioni organizzative (es. spazi, orari di ingresso e uscita; orari di accesso agli uffici amministrativi).
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO	Rispetta il regolamento, non ha a suo carico provvedimenti disciplinari se non richiami verbali.
	COMPORTEAMENTO	L'alunno/a ha un atteggiamento nel complesso corretto nei confronti di tutti i soggetti della scuola, rispetta le libertà individuali di tutti, in generale si comporta in modo adeguato alle circostanze, ai luoghi, alle persone, anche se alcune volte mostra pretestuosi atteggiamenti polemici nei confronti dei compagni e dei docenti.

7	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	Segue in modo passivo e marginale le attività proposte dai docenti; partecipa in modo saltuario alle attività esterne alla scuola e alle attività integrative.
	CONSEGNE E MATERIALE SCOLASTICO	Non sempre rispetta le consegne nei tempi previsti e alcune volte è sprovvisto del necessario materiale scolastico
	RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI ORGANIZZATIVE	Non sempre rispetta le disposizioni (es. spazi, orari di ingresso e uscita; orari di accesso agli uffici amministrativi).
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO	Non rispetta sempre il regolamento: ha a suo carico provvedimenti disciplinari (massimo due richiami scritti; allontanamento di un giorno dalle lezioni, commutato in attività socialmente utile).
	COMPORTEAMENTO	L'alunno/a non sempre ha un atteggiamento corretto nei confronti di tutti i soggetti della scuola, non sempre rispetta le libertà individuali di tutti, assume comportamenti non sempre adeguati alle circostanze, ai luoghi, alle persone.
6	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	Segue con scarso interesse le attività proposte dai docenti e disturba spesso durante le lezioni; partecipa in modo saltuario alle attività esterne alla scuola e alle attività integrative.
	CONSEGNE E MATERIALE SCOLASTICO	Rispetta saltuariamente le consegne, è spesso sprovvisto del necessario materiale scolastico.
	RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI ORGANIZZATIVE	Rispetta saltuariamente le disposizioni organizzative(es. spazi, orari di ingresso e uscita; orari di accesso agli uffici amministrativi).
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO	Non rispetta sempre il regolamento: ha a suo carico provvedimenti disciplinari (tre richiami scritti; allontanamento di un giorno dalle lezioni o allontanamento dalle lezioni per minimo due giorni commutato in attività socialmente utile).
	COMPORTEAMENTO	L'alunno/a ha un atteggiamento poco corretto nei confronti di tutti i soggetti della scuola, non rispetta le libertà individuali di tutti, si comporta in ogni momento della vita scolastica, in modo poco adeguato alle circostanze, ai luoghi, alle persone.
5	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	Segue con scarso interesse le attività proposte dai docenti e disturba spesso durante le lezioni; partecipa in modo saltuario alle attività esterne alla scuola e alle attività integrative.
	CONSEGNE E MATERIALE SCOLASTICO	Rispetta saltuariamente le consegne, è spesso sprovvisto del necessario materiale scolastico.
	RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI ORGANIZZATIVE	Rispetta saltuariamente le disposizioni organizzative(es. spazi orari di ingresso e uscita; orari di accesso agli uffici amministrativi).
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO	Non rispetta il regolamento ed ha a suo carico provvedimenti disciplinari: allontanamento dalle lezioni reiterato per almeno tre volte.
	COMPORTEAMENTO	L'alunno/a ha un atteggiamento scorretto e arrogante nei confronti di tutti i soggetti della scuola, non rispetta le libertà individuali di tutti, si comporta in ogni momento della vita scolastica, in modo inadeguato alle circostanze, ai luoghi, alle persone.



La valutazione del comportamento, decisa dal consiglio di classe, con voto inferiore a sei/decimi comporterà la non ammissione alla classe successiva, agli esami di qualifica e agli esami di stato.

## CRITERI PER L'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA E AGLI ESAMI DI STATO

- Il Consiglio di classe verificato, in fase di scrutinio finale, che la preparazione disciplinare sia adeguata agli standard minimi, fissati in fase di programmazione, necessari per frequentare la classe successiva e la valutazione positiva del comportamento, collegialmente delibera la promozione, la non promozione o l'assegnazione d'eventuali debiti formativi dichiarando i criteri che hanno motivato la decisione e che saranno riportati nel verbale del Consiglio di classe.
- L'alunno **che abbia frequentato almeno i  $\frac{3}{4}$  dell'orario annuale personalizzato** (art. 14 c. 7 DPR 122/09), cioè effettivamente svolto dal docente.
- Le assenze (ivi incluse le ore di entrate posticipate e uscite anticipate) vengono calcolate sul MONTE-ORE ANNUALE delle lezioni che consiste nell'ORARIO COMPLESSIVO DI TUTTE LE DISCIPLINE e NON nella quota oraria di ciascuna disciplina (art. 2)
- L'alunno che riporta la **sufficienza in tutte le discipline** ottiene la piena **promozione**.
- Gli alunni delle classi quinte che riportano una valutazione pari a **sei/decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un solo voto e una valutazione del comportamento non inferiore a sei/decimi, saranno ammessi agli esami di stato**.

Determinerà la **non ammissione** alla classe successiva:

1. Lo studente non può effettuare, di norma, più di **cinquanta giorni (=272 ore** per le classi prime e **264 ore** per le classi seconde, terze, quarte e quinte) di assenza nel corso dell'intero anno scolastico, infatti, a decorrere dall'anno scolastico di entrata in vigore della riforma della scuola secondaria di secondo grado, ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente, è richiesta la frequenza di **almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato**. Le istituzioni scolastiche possono stabilire, per casi eccezionali, analogamente a quanto previsto per il primo ciclo, motivare straordinarie deroghe al suddetto limite. Tale deroga è prevista per assenze documentate e continuative, a condizione, comunque, che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del Consiglio di Classe, possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati. Il mancato conseguimento del limite minimo di frequenza comprensivo delle deroghe riconosciute, comporta l'esclusione dallo scrutinio finale e la non ammissione alla classe successiva o all'esame finale di ciclo.

Il Collegio dei Docenti, all'unanimità, ritiene di escludere dal computo della percentuale del 25% prevista dal suddetto articolo:

- a) il 25% deve essere calcolato sul monte ore della singola materia previsto dal piano orario ministeriale e non su quello effettivamente svolto dal singolo docente;
- b) i permessi di ingresso in ritardo o di uscita anticipata non superiori ai trenta minuti concessi dalla Presidenza su documentata istanza del genitore;
- c) il ritardo mattutino occasionale, non superiore ai trenta minuti, indipendentemente dalla volontà dell'alunno, debitamente documentato;
- d) tutte le assenze per motivi di salute, giustificate da certificato medico,
- e) le assenze per attività sportive scolastiche o rientranti in categorie professionistiche o semiprofessionistiche;
- f) le assenze per attività extrascolastiche deliberate dagli OO.CC.;
- g) le assenze per la partecipazione a gare professionali e per le attività di preparazione alle stesse;
- h) le documentate assenze per motivi di lutto familiari per parenti e/o affini fino al terzo grado;
- i) le ore di assenza di uscita per malessere dell'alunno, documentate da successivo certificato medico, mentre sono da considerarsi ore di assenza quelle originate dall'uscita anticipata dell'alunno se non motivate da improvviso malore documentato da successivo certificato medico.

2. Nello scrutinio finale il consiglio di classe accerta preliminarmente, sulla base dei dati forniti dall'ufficio di segreteria, che il limite di cui al precedente comma 1 sia stato rispettato.

Determinerà la **promozione con debiti**:

- non più di tre insufficienze e con una valutazione del comportamento non inferiore a **sei/decimi**

Nei confronti degli studenti per i quali, al termine delle lezioni, è stato constatato il mancato conseguimento della sufficienza in una o più discipline (in base ai criteri suindicati), che non comporti tuttavia un immediato giudizio di non promozione, il Consiglio di classe procede al rinvio della formulazione del giudizio finale. A conclusione degli interventi didattici di recupero - di norma entro il 31 agosto dell'anno scolastico di riferimento, e comunque non oltre la data di inizio delle lezioni dell'anno scolastico successivo - il Consiglio di classe, in sede di integrazione dello scrutinio finale, procede alla verifica dei risultati conseguiti e alla formulazione del giudizio definitivo che, in caso di esito positivo, comporta l'ammissione dell'alunno alla frequenza della classe successiva.

### INTERVENTI DI RECUPERO (MODALITÀ)



1. **La scuola**, in via preventiva, e comunque a conclusione degli scrutini intermedi e finali, informa le famiglie per iscritto, sulle carenze rilevate, sui voti proposti nelle materie in cui l'alunno non ha raggiunto la sufficienza, sulle attività di recupero in programma, e ancora sulle modalità e sui tempi delle verifiche. **Gli alunni sono tenuti alla frequenza** delle attività e/o corsi, salvo che i genitori, sempre per iscritto, comunichino alla scuola di non avvalersi di tali iniziative e di usufruire di altre forme di preparazione, fermo restando l'obbligo per lo studente di sottoporsi alle verifiche stabilite.
2. **Il coordinatore** redige, per ogni alunno, una scheda riassuntiva delle insufficienze, da consegnare alla famiglia, unitamente al percorso di recupero redatto dal docente.
3. **La durata** degli interventi didattici è di norma rapportata a n. 15 (quindici) ore ciascuno.
4. **La verifica** del debito avviene tramite prove scritte (per le materie che le prevedono) e mediante prove orali.

Gli esiti delle prove, a seguito dei corsi estivi di recupero, contribuiscono alla valutazione dello scrutinio definitivo per l'ammissione o la non ammissione alla classe successiva.

#### Tempi e procedure delle operazioni di scrutinio:

##### a) Scrutinio del 1° quadrimestre

- si individuano le carenze degli alunni
- si predispongono gli interventi di recupero
- si comunicano i risultati e i relativi interventi alle famiglie

##### b) Scrutinio finale (giugno)

- è considerato finale solo per gli alunni promossi o respinti
- è sospeso il giudizio per gli alunni che riportano insufficienze
- si organizzano corsi estivi sulla base del calendario deliberato dal Collegio Docenti e sulle disponibilità economiche dell'Istituto
- si comunicano le materie insufficienti agli alunni e alle famiglie, con i tempi dei corsi e delle verifiche finali.

##### c) Scrutinio definitivo ("integrazione dello scrutinio finale")

- prima dell'inizio dell'anno scolastico successivo si sciolgono le riserve su promozione o non promozione, sulla base delle verifiche effettuate, dei risultati conseguiti e di tutto il lavoro annuo.

## L'ESAME DI STATO



L'esame di stato è pluridisciplinare, riguarda tutte le discipline curricolari dell'ultimo anno e accerta la capacità del candidato di operare collegamenti tra competenze e conoscenze. Entro il 15 maggio è reso pubblico il Documento del Consiglio di Classe che certifica il percorso formativo della classe esplicitando i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi, i criteri e gli strumenti di valutazione, gli obiettivi raggiunti, le attività curricolari e extra-curricolari (stage, visite guidate...). Esso è il testo di riferimento ufficiale per la Commissione d'Esame, al fine della preparazione della 3<sup>a</sup> prova e della conduzione del colloquio orale.

## AMMISSIONE

In sede di scrutinio finale si procederà a una valutazione che tenga conto delle conoscenze e delle competenze acquisite nell'ultimo anno del corso di studi, delle capacità critiche ed espressive, degli sforzi compiuti per colmare eventuali lacune e per raggiungere una preparazione complessiva tale da consentire al candidato di affrontare l'esame.

### Sono ammessi all'esame di stato:

1. Gli studenti che non abbiano superato il limite massimo di assenze consentito dalla normativa vigente
2. Gli studenti che riportano una valutazione pari a **sei/decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un solo voto e una valutazione del comportamento non inferiore a sei/decimi**
3. I candidati esterni che abbiano regolarmente presentato domanda
4. Gli studenti che, oltre ad aver riportato, nello scrutinio finale della penultima classe, non meno di otto decimi in ciascuna disciplina, hanno seguito un corso regolare di studi di istruzione secondaria superiore, riportando una votazione non inferiore a sette decimi in ciascuna disciplina negli scrutini finali dei due anni antecedenti il penultimo, senza essere incorsi in ripetenze nei due anni predetti e abbiano regolarmente presentato domanda
5. I candidati non appartenenti a Paesi dell'Unione Europea, che abbiano frequentato con esito positivo in Italia o presso istituzioni scolastiche italiane all'estero classi di istruzione secondaria superiore, che si presentino in qualità di candidati esterni, previo superamento dell'esame preliminare qualora non abbiano conseguito la promozione o l'idoneità all'ultima classe
6. I **candidati esterni** che non siano in possesso di promozione all'ultima classe e che debbono superare un esame preliminare inteso ad accertare la loro preparazione sulle materie previste dal piano di studi dell'anno o degli anni per i quali non siano in possesso della promozione o dell'idoneità alla classe successiva, nonché su quelle previste dal piano di studi dell'ultimo anno. Si tiene conto anche di crediti formativi eventualmente acquisiti. Il superamento dell'esame preliminare, anche in caso di mancato superamento dell'esame di Stato, vale come idoneità all'ultima classe

## CREDITO SCOLASTICO

Il punteggio minimo complessivo per superare l'esame è di 60/100.

**Credito scolastico:** ciascun candidato può far valere un massimo di 25 punti quale credito per l'andamento degli studi e per le esperienze formative e culturali maturate fuori della scuola. Il Credito scolastico sarà assegnato in base alla seguente tabella:

Media dei voti	CREDITO SCOLASTICO (punti)		
	I anno	II anno	III anno
M = 6	3-4	3-4	4-5
6 < M = 7	4-5	4-5	5-6
7 < M = 8	5-6	5-6	6-7
8 < M = 9	6-7	6-7	7-8
9 < M = 10	7-8	7-8	8-9



- Il credito scolastico-formativo va espresso in numeri interi
- In caso di promozione con debito scolastico va attribuito il punteggio minimo della banda di oscillazione della tabella
- In caso di **non promozione** alla classe successiva **non è attribuito alcun credito**; di conseguenza, il credito scolastico viene calcolato sugli **ultimi tre anni** frequentati **con esito positivo**
- Sono computabili come crediti formativi le esperienze sociali, etiche, lavorative, partecipazione a manifestazioni particolarmente significative del territorio maturate al di fuori della scuola

### MODALITÀ DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO FORMATIVO

- A. Assiduità nella frequenza, interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- B. Partecipazione certificata ad attività complementari e integrative gestite dall'Istituto, inerenti al P.O.F.
- C. Partecipazione, interesse, impegno nelle attività di stage
- D. Partecipazione **certificata** ad attività non gestite dall'Istituto:
  - Attività lavorativa extracurricolare inerente al corso di studi
  - Corsi di lingua all'estero
  - Attività sportiva agonistica che non abbia compromesso i risultati scolastici
  - Attività qualificanti per lo sviluppo della personalità (volontariato c/o organismi riconosciuti, scuola di musica con superamento di esami, scuola di teatro o di recitazione)

N.B.: nell'assegnazione del credito formativo non può essere superato il punteggio massimo previsto dalla banda d'oscillazione.

Al termine degli interventi didattico-educativi, nei confronti degli studenti per i quali sia stata espressa una valutazione positiva in sede di integrazione dello scrutinio finale al termine del terz'ultimo e penultimo anno di corso, il Consiglio di classe procede altresì all'attribuzione del punteggio di credito scolastico nella misura prevista dalla precedente Tabella.

**Prove scritte:** 45 è il totale dei punti, ripartiti in ugual misura tra le tre prove (da 0 a 15 punti ciascuna). A ciascuna delle prove scritte giudicata sufficiente non può essere attribuito un punteggio inferiore a 10.

**Colloquio:** sono 30 i punti da assegnare.

**Bonus:** è di 5 punti e può essere assegnato dalla Commissione in aggiunta al voto finale a condizione che il candidato abbia un credito scolastico di almeno 15 punti e un risultato complessivo nelle prove d'esame di almeno 70 punti.

**Lode:** in osservanza di quanto stabilito dalla legge n. 1 dell' 11 gennaio 2007, è consentita l'attribuzione della lode ai candidati che all'esame finale avranno conseguito il punteggio massimo di 100 punti senza fruire di alcun bonus integrativo.

### COMMISSIONI

Le commissioni d'esame sono miste: costituite per metà da commissari esterni e per metà da membri interni della classe e presiedute da un presidente anch'esso esterno.

Il numero massimo dei commissari è di 6.

Ogni due classi sono nominati un presidente unico e commissari esterni comuni alle classi stesse. Le materie affidate ai membri esterni, come anche la materia oggetto della seconda prova scritta, sono scelte dal Ministro della pubblica istruzione.

La nomina del presidente e dei commissari esterni è di competenza dell'amministrazione, sulla base delle domande avanzate dagli interessati, mentre la designazione dei commissari interni è effettuata dal Consiglio di classe, tra i docenti titolari dell'insegnamento delle materie non affidate ai commissari esterni.

In sede di designazione, i consigli di classe, devono tener conto dell'esigenza di assicurare un'equa e ponderata ripartizione delle materie oggetto di studio dell'ultimo anno, cercando di favorire, per quanto possibile, l'accertamento della conoscenza della lingua straniera studiata durante l'anno. A ogni commissione sono assegnati non più di trentacinque candidati per classe, compresi i privatisti.



## FORMAZIONE DEL PERSONALE SCOLASTICO

L'Istituto attua un programma di formazione e aggiornamento del personale docente e non docente, finalizzato al miglioramento delle competenze disciplinari, didattico-pedagogiche e organizzative.

Realizza attività intese a personalizzare il curriculum, per arricchire l'offerta formativa in relazione ai bisogni degli studenti ed alle risorse espresse dal territorio. Pone, inoltre, un forte richiamo alla centralità dello studente nella scuola, intesa come strumento di emancipazione e di crescita:

- attraverso sensibilità ed attitudini nel rapportarsi agli studenti ed ai bisogni che essi esprimono;
- rilevando i bisogni formativi;
- collegando i bisogni con le opportunità;
- sostenendo gli studenti nelle loro scelte e aiutandoli nei momenti di disagio;
- promuovendo iniziative di recupero comportamentale e lotta alla dispersione.

## ELEMENTI DI VALUTAZIONE E VERIFICA DEL POF

La valutazione sullo stato di attuazione del POF fa necessariamente riferimento a parametri complessi e non può essere disgiunta da una più puntuale definizione dei tempi previsti per il raggiungimento degli obiettivi. Si tratta, pertanto, di creare una cultura della valutazione. Strumenti di verifica potranno essere:

- Somministrazione di questionari e test finalizzati a rilevare il grado di soddisfazione e la valutazione soggettiva degli attori dell'istituzione scolastica.
- Raccolta e analisi di dati, con riferimento a serie storiche, relativi a:
  - Frequenza;
  - Abbandoni;
  - Insuccessi scolastici (numero di respinti);
  - Azioni di recupero e sostegno (in ore);
  - Attuazione dei progetti;
  - Formazione e aggiornamento dei docenti e del personale.
- Autoverifica e relativa valutazione.

## RISORSE UMANE E ORGANI DELLA SCUOLA

<b>Dirigente Scolastico:</b>	<b>Prof.ssa Luciana Di Gennaro</b>
------------------------------	------------------------------------

D.S.G.A.	Dott. IZZO ANTONIO
1°Collaboratore della dirigenza	Prof.ssa SAVARESE ALESSANDRA
2°Collaboratore della dirigenza	Prof.ssa VARONE ENRICA
Responsabile sede Rovigliano	Prof. MATTEO ANNINO
Responsabile sede Agerola	Prof. RUOCCO ANTONIO

## FUNZIONI STRUMENTALI a.s. 2014/2015

<b>FS AREA 1</b> <b>-Gestione del POF</b> <b>(Piano dell' Offerta Formativa)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Coordinamento delle attività curriculari e extracurricolari.<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Analisi e adattamento del "progetto educativo" alle esigenze della realtà territoriale e dell'utenza.</li><li>▪ Potenziamento della divulgazione e condivisione dell'Offerta Formativa e miglioramento della comunicazione tra gli <i>stakeholders</i> (COMUNICAZIONE ESTERNA).<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Monitoraggio, aggiornamento e diffusione del POF.</li><li>▪ Valutazione INVALSI e autovalutazione d'Istituto.</li></ul></li><li>▪ Coordinamento, sviluppo e monitoraggio del <b>Piano</b> dei progetti relativi al miglioramento dell'offerta formativa</li><li>▪ Monitoraggio delle attività didattiche e dei Dipartimenti in coerenza col POF.</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Prof.ssa ADESSO STEFANIA</li><li>▪ Prof.ssa ESPOSITO MARIA (funzione polivalente della sede di Agerola)</li></ul>
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Attivazione dei corsi I.D.E.I. per gli alunni in difficoltà, dopo la chiusura del primo quadrimestre e i corsi estivi per gli alunni con sospensione di giudizio, in collaborazione con la FS area 2.</li> </ul>	
<p><b>FS AREA 2</b> -Sostegno al lavoro dei docenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gestione dell'accoglienza e dell'integrazione dei docenti in ingresso all'Istituto.</li> <li>▪ Rilevazione <b>delle difficoltà</b> nel lavoro ed attivazione delle modalità e/o degli interventi di risoluzione <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Analisi dei bisogni formativi.</li> <li>▪ Coordinamento e gestione del Piano annuale di formazione e di aggiornamento.</li> </ul> </li> <li>▪ Diffusione delle informazioni relative alla sperimentazione o realizzazione di nuove pratiche metodologiche e didattico-educative.</li> <li>▪ <b>Catalogazione</b> del materiale didattico prodotto per le attività di accoglienza, recupero, verifica.</li> <li>▪ Assistenza e supporto in merito a questioni di ordine didattico-organizzativo. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Promozione di scambi di conoscenze e competenze</li> </ul> </li> <li>▪ Attivazione dei corsi I.D.E.I. per gli alunni in difficoltà, dopo la chiusura del primo quadrimestre e i corsi estivi per gli alunni con sospensione di giudizio, in collaborazione con la FS area.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prof.ssa ESPOSITO MARIA (funzione polivalente della sede di Agerola)</li> </ul>
<p><b>FS AREA 3</b> -Interventi per gli studenti per favorire l'inclusività</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Coordinamento degli interventi di integrazione per gli alunni con disabilità.</li> <li>▪ Accoglienza e inserimento degli studenti con bisogni speciali, dei nuovi insegnanti di sostegno e degli operatori addetti all'assistenza. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Diffusione della cultura dell'<b>inclusione</b>.</li> </ul> </li> <li>▪ Diffusione delle informazioni relative ai progetti e iniziative a favore degli studenti con bisogni speciali. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pianificazione dell'acquisto di sussidi didattici per supportare il lavoro degli insegnanti e facilitare l'autonomia, la comunicazione e l'attività di apprendimento degli studenti.</li> </ul> </li> <li>▪ Promozione di attività di sensibilizzazione e di riflessione didattico/pedagogica per coinvolgere e impegnare l'intera comunità scolastica nel processo di inclusione. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Coordinamento di proposte di formazione e aggiornamento sulle problematiche di integrazione, disturbi specifici di apprendimento e BES.</li> <li>▪ Accoglienza e inserimento degli alunni stranieri.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prof PALUMMO ROBERTO</li> <li>▪ Prof.ssa NACLERIO M. ROSARIA</li> </ul>
<p><b>FS AREA 4</b> - Interventi e servizi per gli studenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Coordinamento degli interventi di orientamento finalizzati alla conoscenza dell'istituzione scolastica.</li> <li>▪ Promozione di iniziative per l'orientamento in entrata e in uscita degli alunni. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Monitoraggio dei risultati scolastici/professionali degli alunni in uscita.</li> <li>▪ Promozione di attività di orientamento interno.</li> </ul> </li> <li>▪ Coordinamento della comunicazione con le famiglie degli allievi.</li> <li>▪ Coordinamento delle iniziative relative a visite e viaggi di istruzione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prof.ssa CEPPARULO GIUSEPPINA</li> <li>▪ Prof. LAURITANO FABIO</li> <li>▪ Prof.ssa NACLERIO MARIA ROSARIA</li> </ul>
<p><b>FS AREA 5</b> - Comunicazione, ICT e gestione del sito Internet</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Promozione della comunicazione interna ed esterna all'Istituto.</li> <li>▪ Coordinamento e diffusione dell'utilizzo delle nuove tecnologie.</li> <li>▪ Supporto alla sperimentazione del "Registro elettronico".</li> <li>▪ Supporto ai docenti per l'utilizzo delle nuove tecnologie. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gestione dei prodotti multimediali dell'Istituto.</li> </ul> </li> <li>▪ Supporto per la documentazione delle attività didattiche e per la produzione di materiali didattici multimediali. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Adeguamento e manutenzione del sito web.</li> </ul> </li> <li>▪ Supporto alla Dirigenza per la pubblicazione delle circolari e la diffusione delle informazioni all'utenza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prof.ssa CELENTANO ROSA</li> <li>▪ Prof.ssa CIRILLO RAFFAELA</li> </ul>

## DIPARTIMENTI E COORDINATORI NELL'A.S. 2014/2015

Dipartimento Area Umanistica	Prof.ssa ZENNI ADELE
Dipartimento Area Tecnica	Prof.ssa ARUTA MARIANNA
Dipartimento Area Scientifica	Prof.
Dipartimento Area Professionale	Prof.

### COORDINATORI DI CLASSE

Il **Consiglio d'Istituto** predispone e approva il programma annuale e il conto consuntivo, elabora e adotta gli indirizzi generali del POF, dispone l'acquisto e il rinnovo delle attrezzature scolastiche, delibera l'adattamento del calendario e dell'orario scolastico, programma le attività di recupero, extrascolastiche e i viaggi d'istruzione, stabilisce i criteri generali relativi alla formazione delle classi etc. E' formato dal Dirigente Scolastico e dai rappresentanti degli insegnanti, studenti, genitori e del personale non docente (ATA). E' presieduto da un rappresentante dei genitori.

La **Giunta esecutiva** ha compiti preparatori ed esecutivi del Consiglio d'Istituto e predispone il bilancio.

E' formata da un rappresentante per ciascuna delle componenti: alunni, genitori, docenti, ATA, più il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi (DSGA) ed il Dirigente Scolastico.

Lo **Staff del Dirigente scolastico** ha il compito di preparare la trattazione dell'ordine del giorno delle riunioni dei Collegi dei docenti e di supportare la dirigenza attraverso la rendicontazione delle attività presenti nella scuola. E' costituito dai collaboratori del Dirigente, dai responsabili di sede, dalle funzioni strumentali e dai coordinatori dei Dipartimenti.

Il **Collegio dei Docenti** definisce i criteri didattico-metodologici dell'azione formativo-educativa. E' formato da tutti i docenti.

I **Consigli di Classe** hanno la titolarità del processo programmatico e valutativo che comprende, tra l'altro, l'individuazione degli obiettivi, la segnalazione delle carenze e la predisposizione delle relative attività di sostegno/recupero, la certificazione del raggiungimento degli obiettivi prefissati. E' formato dai docenti della classe; si individuano tra loro un Coordinatore ed un Segretario.

L'**Organo di garanzia** è uno strumento di tutela che ha il compito di controllare l'effettivo rispetto dello Statuto delle Studentesse e degli Studenti e la conformità del Regolamento d'Istituto, oltre a quello di dirimere le controversie. Le sanzioni più gravi devono essere stabilite da un organo collegiale e non possono più essere decise arbitrariamente. La pena va comminata seguendo una finalità educativa tesa a far comprendere l'errore e ad evitare che sia nuovamente commesso in futuro: a questa esigenza rispondono meglio le sanzioni "alternative". Esso è presieduto dal Dirigente scolastico e composto da un docente designato dal consiglio d'istituto, un rappresentante eletto dagli studenti e un rappresentante dei genitori.

Il **Gruppo di Lavoro per l'Inclusività** (GLI) collabora alle iniziative educative e di integrazione previste dal Piano Educativo Individualizzato di ciascun alunno, predispone un percorso didattico personalizzato per gli alunni con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA), analizza la situazione complessiva dell'Istituto, analizza le risorse per l'integrazione, predispone il calendario per gli incontri dei gruppi tecnici, verifica gli interventi, formula proposte per la formazione e l'aggiornamento nel settore.

La **Rappresentanza Sindacale Unitaria** (RSU) è l'organismo sindacale elettivo che esiste in ogni luogo di lavoro pubblico o privato.

# Articolazione del corso di studi

1° Biennio  
1° - 2° anno  
ENOGASTRONOMIA  
/  
percorso triennale  
(IEFP 15)  
Operatore  
alla ristorazione  
(preparazione  
pasti)

1° Biennio  
1° - 2° anno  
SERVIZI  
SALA E VENDITA  
/  
percorso triennale  
(IEFP 15)  
Operatore  
alla ristorazione  
(servizi di sala e  
bar)

1° Biennio  
1° - 2° anno  
ACCOGLIENZA  
TURISTICA  
/  
percorso triennale  
(IEFP 16)  
Operatore ai  
servizi di  
promozione e  
accoglienza  
(servizi del  
turismo)

2° Biennio  
3° - 4° anno  
ENOGASTRONOMIA

2° Biennio  
3° - 4° anno  
SERVIZI  
SALA E VENDITA

2° Biennio  
3° - 4° anno  
ACCOGLIENZA  
TURISTICA

Conseguimento del diploma

5° Anno  
ENOGASTRONOMIA

5° Anno  
SERVIZI  
SALA E VENDITA

5° Anno  
ACCOGLIENZA  
TURISTICA