

PTOF

aa.ss. 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019



Indice

PREMESSA	5
Atto d'indirizzo	5
IL NOSTRO ISTITUTO	10
Il percorso di studi	12
Le competenze	14
Struttura del biennio comune	14
Struttura del triennio	15
Il percorso enogastronomico.....	16
Il percorso di sala e vendita.....	17
Il percorso di accoglienza turistica.....	18
Il percorso enogastronomico – articolazione Prodotti dolciari artigianali e industriali	19
Le divise	21
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	21
LABORATORIO DI SALA E DI VENDITA.....	21
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA.....	21
Igiene del personale	22
Competenze chiave	23
La progettazione educativa	23
Obiettivi Interdisciplinari Formativi	24
Tempo scuola e durata delle lezioni	25
La valutazione	25
Valutazione di comportamento	29
Criteri per l'ammissione alla classe successiva e agli esami di Stato	33
Interventi di recupero (modalità)	35
Tempi e procedure delle operazioni di scrutinio	35
L'esame di Stato.....	36
Ammissione	36
Credito scolastico.....	37
Modalità di assegnazione del credito formativo	37
Commissioni.....	38

Certificazioni rilasciate	39
Istruzione e formazione professionale	42
L'alternanza scuola-lavoro (ASL)	45
Normativa	45
Stage e tirocini	45
ASL: il Progetto didattico	46
Abstract del progetto "Futuro prossimo"	46
Alternanza scuola lavoro e disabilità	49
Competenze da acquisire, nel percorso progettuale, con specifico riferimento all'EQF	50
Inclusione.....	53
Continuità ed orientamento.....	55
Risorse umane e organi della scuola	56
Lo staff di dirigenza	56
Le Funzioni strumentali.....	57
Il team per l'innovazione tecnologica	61
Dipartimenti disciplinari	63
Spazi e strumenti	66
La sede Annunziatella	66
La sede Oiermo	66
La sede Rovigliano	67
La sede di Agerola	67
Registro elettronico	68
Laboratori di Accoglienza e di informatica	68
Sito web	68



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"
Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801
PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT; E-mail:
NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081
8716830 Fax: 081 0112257
Castellammare di Stabia (NA):
Sede Centrale: Via Annunziatella, 23;**Plessi:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25
Rovigliano, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 081818237 – CAP:
80053
Agerola (NA): Cod. Mecc:NARH09002T
Sede Coordinata: via Mulino n°3, tel./fax 081 8731681-**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di
Agerola Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.gov.it>

PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA
ex art.1, comma 14 della legge n.107 del 13 luglio 2015
aa.ss. 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019

ELABORATO dal Collegio docenti con delibera n.46 del 14 / 01 / 2016 sulla scorta dell'atto d'indirizzo del dirigente scolastico emanato con nota prot.n. 1004/C3 del 30/12/2015, dopo le interlocuzioni preliminari nel corso delle quali sono state vagliate le proposte ed i pareri formulati dagli studenti, dagli enti locali e dalle diverse realtà istituzionali, culturali, sociali ed economiche operanti nel territorio, nonché degli organismi e delle associazioni dei genitori;

APPROVATO dal Consiglio d'Istituto con delibera n.196 del 15/01/2016;

TENUTO CONTO del RAV-RAPPORTO ANNUALE DI AUTOVALUTAZIONE, ns. prot. n. 7333/C27 del 30/09/2015;

PREVIA ACQUISIZIONE del parere favorevole dell'USR della CAMPANIA in merito alla compatibilità con i limiti di organico assegnato;

PREVIA PUBBLICAZIONE del suddetto piano nel portale unico dei dati della scuola.

AI SENSI del:

Art.1, commi 2,12,13,14,17 della legge n.107 del 13.07.2015 recante la "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti";

Art.3 del DPR 8 marzo 1999, n.275 "Regolamento recante norme in materia di curricoli nell'autonomia delle istituzioni scolastiche", così come novellato dall'art.14 della legge 107 del 13.07.2015;

Piano della Performance 2014/2016 del MIUR adottato ai sensi dell'articolo 15, comma 2, lettera b), del D.Lgs. 27 ottobre 2009, n. 150;

Nota MIUR n.2157 del 05 ottobre 2015; Nota MIUR n.2805 dell'11 dicembre 2015;

Premessa

Ogni istituzione scolastica predisporre, con la partecipazione di tutte le sue componenti, il piano triennale dell'offerta formativa, rivedibile annualmente.

Il piano è il documento fondamentale costitutivo dell'identità culturale e progettuale delle istituzioni scolastiche ed esplicita la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa e organizzativa che le singole scuole adottano nell'ambito della loro autonomia.

Il piano è coerente con gli obiettivi generali ed educativi dei diversi tipi e indirizzi di studi, determinati a livello nazionale a norma dell'articolo 8, e riflette le esigenze del contesto culturale, sociale ed economico della realtà locale, tenendo conto della programmazione territoriale dell'offerta formativa.

Il piano è elaborato dal Collegio dei docenti sulla base degli indirizzi per le attività della scuola e delle scelte di gestione e di amministrazione definiti dal dirigente scolastico. Il piano è approvato dal Consiglio d'Istituto.

Il piano triennale dell'offerta formativa assicura l'attuazione dei principi di pari opportunità promuovendo nelle scuole di ogni ordine e grado l'educazione alla parità tra i sessi, la prevenzione della violenza di genere e di tutte le discriminazioni.

Le istituzioni scolastiche, anche al fine di permettere una valutazione comparativa da parte degli studenti e delle famiglie, assicurano la piena trasparenza e pubblicità dei piani triennali dell'offerta formativa, che sono pubblicati nel Portale unico dei dati della scuola (comma 136, L 107/2015). Sono altresì ivi pubblicate tempestivamente eventuali revisioni del piano triennale.

Il presente piano ha validità per il triennio 2016-2019, ed è stato elaborato, in ottemperanza alle disposizioni contenute nella legge 107/2015, dal Collegio docenti

Atto d'indirizzo

DEL DIRIGENTE SCOLASTICO PER LA PREDISPOSIZIONE DEL PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA EX ART.1, COMMA 14, LEGGE N.107/2015.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTA la legge n. 107 del 13.07.2015 (d'ora in poi: *Legge*), recante la "*Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti*";

PRESO ATTO che l'art.1 della predetta legge, ai commi 12-17, prevede che:

le istituzioni scolastiche predispongono, entro il mese di ottobre dell'anno scolastico precedente il triennio di riferimento, il piano triennale dell'offerta formativa (d'ora in poi: *Piano*);

il piano deve essere elaborato dal collegio dei docenti sulla base degli indirizzi per le attività della scuola e delle scelte di gestione e di amministrazione definiti dal dirigente scolastico;

il piano è approvato dal consiglio d'istituto;

esso viene sottoposto alla verifica dell'USR per accertarne la compatibilità con i limiti d'organico assegnato e, all'esito della verifica, trasmesso dal medesimo USR al MIUR;

una volta espletate le procedure di cui ai precedenti punti, il Piano verrà pubblicato sul sito istituzionale dell'istituto;

TENUTO CONTO delle proposte e dei pareri formulati dagli enti locali e dalle diverse realtà istituzionali, culturali, sociali ed economiche operanti nel territorio, nonché dagli organismi e dalle associazioni dei genitori e degli studenti;

EMANA

ai sensi dell'art. 3 del DPR 275/99, così come sostituito dall'art. 1 comma 14 della legge 13/07/2015,

IL PRESENTE ATTO DI INDIRIZZO PER LE ATTIVITA' DELLA SCUOLA E LE SCELTE DI GESTIONE DI AMMINISTRAZIONE PROGETTAZIONE DELL'ATTIVITA' DIDATTICA

Il nostro obiettivo è quello di realizzare “alleanze formative” sul territorio con il mondo del lavoro, delle professioni e della ricerca. Lo stretto raccordo, infatti, con il mondo del lavoro ed il contesto territoriale rappresenta un patrimonio storico e culturale significativo che va ripreso e rilanciato per rafforzare il ruolo svolto e da svolgere a livello educativo, sociale ed economico. Si tratta di una caratterizzazione “glocale” oggi particolarmente adatta ad affrontare le sfide della globalizzazione.

La “competitività economica”, infatti, si gioca sempre più sul terreno della “competizione intellettuale”, che intreccia profondamente “conoscenza, innovazione e internazionalizzazione”. Per mantenere elevati livelli di occupazione occorre puntare su livelli di istruzione e di formazione più elevati, ma anche sull'apertura a esperienze e linguaggi diversi, una crescente interdipendenza e contaminazione tra i saperi. In questo contesto sono sempre più necessarie le relazioni, l'interazione e il dialogo, in forme non episodiche, con le Istituzioni, gli Enti, le Associazioni, le Forze dell'Ordine, con tutti coloro che costituiscono il tessuto sociale, soprattutto con le Imprese che per sopravvivere all'attuale crisi, devono svilupparsi nella conoscenza e divenire “fabbriche di conoscenza”, insieme con le scuole, “fabbriche della conoscenza e della cittadinanza”. Primi beneficiari potenziali di questa alleanza formativa tra “scuola, mondo del lavoro e territorio”, sono gli studenti. In questa nuova “alleanza formativa” la scuola può trovare le opportunità per sostenere l'orientamento dei propri utenti e lo sviluppo delle loro capacità di costruire progetti personali di studio e di lavoro, sostenendo l'apprendimento con tutte le risorse didattiche ed organizzative disponibili, sia all'interno che all'esterno, l'acquisizione delle competenze specifiche richieste e le concrete possibilità di inserimento nel mercato del lavoro, con prospettive di sviluppo delle professioni. Una comunicazione organica con il mondo del lavoro e delle professioni, inoltre, contribuisce concretamente alla costruzione dell'offerta formativa perché favorisce la partecipazione attiva delle imprese alla realizzazione di esperienze formative personalizzate attraverso visite aziendali, stage, tirocini formativi, alternanza scuola-lavoro. Occorre promuovere percorsi di metodo e di conoscenze che possano dare ,alle giovani generazioni ,opportunità concrete di lavoro attraverso la formazione di profili professionali che rispondano alle esigenze ed alle richieste del mercato.

Le discipline di indirizzo concorrono, in particolare, ad educare all'imprenditorialità e consentono agli studenti di sviluppare una visione orientata al cambiamento, all'iniziativa, alla

creatività, alla mobilità geografica e professionale, nonché all'assunzione di comportamenti socialmente responsabili, che li mettano in grado di organizzare il proprio progetto di vita e di lavoro.

La Scuola deve formare, educare e istruire. Come comunità scolastica abbiamo la responsabilità della formazione integrale ed equilibrata di ciascun allievo

L'innovazione ed il conseguente sviluppo, oggi, si gioca sul capitale umano e sulla sua formazione, sul potenziale creativo delle risorse, sulla capacità di essere creativi concependo l'innovazione non come un cambiamento continuo alla ricerca di modelli ed interventi nuovi ma nell'intendere l'innovazione un modo di essere, espressione di quanto è insito nel profondo di ognuno di noi. Le persone devono essere sempre messe nelle condizioni ottimali di potersi esprimere per rendere al meglio, essere se stessi per educare alla flessibilità, intesa come capacità di essere sempre nuovi ed innovativi nel quotidiano, di mettersi continuamente in gioco, di trovare soluzioni creative

PROGETTAZIONE DIDATTICA

È necessario, dunque, che il PTOF sia espressione di un PROGETTO DI ISTITUTO in cui le scelte sia condivise e si orientino verso:

una progettazione didattica unitaria per classi parallele, declinata in competenze, abilità, conoscenze, contenuti e strumenti e strutturato in moduli e in unità di apprendimento nei campi trasversali

verifiche iniziali, intermedie e finali condivise per classi parallele;

criteri condivisi di valutazione;

sperimentazione di metodologie didattiche innovative;

didattica inclusiva e di gestione del gruppo;

cooperative learning e peer to peer.

ATTIVITÀ DI RECUPERO, POTENZIAMENTO E SUPPORTO DIDATTICO

La scuola dovrà essere capace di individuare ed offrire agli studenti:

- attività di supporto didattico strutturale, con modalità innovative che siano articolate sulla base dei bisogni formativi;
- corsi di recupero in itinere e al termine del II periodo didattico;
- attività di potenziamento con percorsi mirati e monografici;
- attività mirate di consolidamento;

PROCESSI DI MIGLIORAMENTO DELLE COMPETENZE LINGUISTICHE

Si ritiene necessario promuovere le competenze linguistiche attuazione di percorsi in microlingua;

- realizzazione di attività formative propedeutiche al conseguimento delle certificazioni;
- realizzazione di progetti di scambio culturale e linguistico;
- varie forme di mobilità degli studenti, dei docenti e del personale;

VALORIZZAZIONE DEL MERITO E DELLE ECCELLENZE

La scuola è chiamata a rafforzare il valore educativo della promozione delle eccellenze con processi virtuosi di confronto e competizione, coinvolgendo gli studenti in percorsi di studio di elevata qualità e favorendo la partecipazione degli studenti a manifestazioni e concorsi locali, nazionali ed internazionali.

AUTOVALUTAZIONE E VALUTAZIONE

Andranno sviluppati e potenziati il sistema ed i processi di autovalutazione e valutazione della nostra Istituzione scolastica, anche sulla base dei protocolli di valutazione e delle scadenze stabilite dall'Invalsi. Sarà utile, a tal fine, il ricorso a strumenti di valutazione del servizio didattico e amministrativo della scuola, anche attraverso indagini della soddisfazione dei soggetti coinvolti, sulla base di parametri condivisi, al fine di predisporre eventuali azioni volte a migliorare il clima organizzativo, il benessere degli studenti, la soddisfazione delle famiglie e degli operatori. Imprescindibile, nel redigere il PTOF, sarà partire da quanto analizzato nel RAV e dagli obiettivi definiti nel Piano di miglioramento.

INNOVAZIONE DIGITALE

Va favorito lo sviluppo delle competenze digitali dell'intera comunità scolastica, anche attraverso le Università, Associazioni, organismi del terzo settore ed imprese, ed il potenziamento degli strumenti

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

È dato evidente che l'azione della scuola è caratterizzata da attese, compiti e responsabilità che società ed istituzioni a titolo diverso le attribuiscono e che valicano di gran lunga il mero ambito dell'istruzione disciplinare.

PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE E REGIONALE 2014/2020

La nostra scuola dovrà cogliere le opportunità offerte dalla partecipazione ai Bandi PON e POR. Partendo dal RAV, mediante la predisposizione di un Piano di miglioramento, su un'autodiagnosi dei fattori di criticità, sarà possibile costituire l'insieme di proposte di azioni con cui la scuola intende affrontare le esigenze proprie e della comunità di riferimento, attraverso gli interventi previsti dalla Programmazione dei Fondi Strutturali Europei nei suoi diversi assi.

ORIENTAMENTO ED ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

La scuola, anche in collaborazione con enti esterni, dovrà:

- garantire agli allievi l'informazione più adeguata sugli sbocchi professionali ed occupazionali e sulle opportunità di apprendimento offerti dal sistema di istruzione e formazione anche superiore, collegati alle diverse scelte formative;
- fornire agli studenti strumenti per l'autoanalisi dei propri interessi e attitudini, al fine di consentire una scelta consapevole dei percorsi di studio e/o di lavoro e lo sviluppo di una capacità di autovalutazione dei risultati da conseguire;
- garantire una comunicazione puntuale alle scuole del primo ciclo di istruzione e alle

famiglie;

- organizzare attività di stage e percorsi di ASL, in modalità integrativa e/o aggiuntiva;
- organizzare attività di impresa simulata;
- organizzare visite alle imprese del territorio;
- organizzare interventi di esperti e di imprenditori del territorio;
- documentare e certificare le competenze acquisite in ambito professionale per la costruzione del curriculum dello studente.

VIAGGI E VISITE DI ISTRUZIONE

- Progettare viaggi e visite di istruzione che si inseriscano in un percorso culturale enogastronomico e turistico
- progettare viaggi e visite di istruzione che favoriscano l'incontro degli studenti con il patrimonio storico-artistico del territorio italiano;

Il nostro Istituto

L'Istituto per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "Raffaele Viviani" di Castellammare di Stabia, si trova al centro del golfo di Napoli in un territorio conosciuto per le sue bellezze e la sua ospitalità fin dai tempi più lontani, come testimoniano le preziose ville dell'antica Stabiae, la reggia di Quisisana (luogo di villeggiatura dei reali Borboni e della nobiltà napoletana) e i due complessi termali per la cura delle acque che, attualmente, attraversano un periodo di crisi ma che potrebbero, in futuro, essere un volano per l'economia cittadina nel settore dell'ospitalità alberghiera e della ristorazione. La vocazione turistica del territorio è indubbia ed è per rispondere a tale vocazione che nell'anno scolastico 1987/88 la nostra scuola viene creata come sede coordinata dell'Istituto Alberghiero "De Gennaro" di Vico Equense. A seguito di un notevole incremento della popolazione scolastica, diviene autonoma nel 1998/1999. Nell'anno scolastico 2001 l'Istituto viene intitolato al celebre drammaturgo stabiese *Raffaele Viviani*. In seguito continua a crescere dato che i giovani del territorio trovano in esso la risposta ai loro bisogni educativi e di realizzazione professionale.

Sempre nel 1998 / 1999, per rispondere alle esigenze degli allievi che abitano nei paesi situati sui monti lattari dove è fiorente una diffusa attività ristorativa, nasce la sede coordinata di Agerola, luogo famoso per le sue bellezze naturali e i suoi prodotti enogastronomici. In seguito viene inaugurata la sede di Rovigliano che si affaccia sul golfo di Napoli proprio innanzi allo scoglio di Rovigliano e al nuovo porto turistico. Il nostro Istituto, si è sempre sentito parte attiva del territorio e si è sempre posto l'obiettivo di indirizzare la propria azione al miglioramento e al benessere delle condizioni sociali ed economiche della popolazione che vi abita, fornendo agli allievi gli strumenti necessari per realizzarsi pienamente come cittadini e come professionisti. Ne è prova la nostra apertura sul territorio a diverse agenzie, la partecipazione a gare (ecc). Con il passare del tempo, le nuove correnti turistiche, le accresciute pretese della clientela, la sfida della globalizzazione, la risorsa del turismo, sempre più vista, come alternativa al problema della diffusa disoccupazione giovanile odierna, hanno reso vitale l'esigenza di qualificare sempre di più la mano d'opera nel settore alberghiero e della ristorazione. Noi abbiamo puntato, allora, sulla formazione di giovani pronti a reggere in futuro l'economia del luogo e, nel contempo, ad essere cittadini dell'Europa e del mondo. Nel nostro istituto, dunque, crediamo che la formazione, l'educazione e l'insegnamento scolastico debbano poggiare su alcune caratteristiche precise e, nello stesso tempo, duttili: i nostri alunni devono acquisire competenze, essere aiutati a superare gli stati di disagio, educati ai valori civili ed etici e indirizzati principalmente a diventare "cittadini del mondo" abituati ad avere a che fare con affabilità e modi garbati e idonei con persone di lingua, mentalità, colore della pelle, estrazione sociale e cultura diverse. Il nostro istituto non può, dunque, essere una scuola "chiusa" ma aperta alle novità e al mondo. Deve lavorare in stretto rapporto e in sinergia con chi opera sul territorio.

Attualmente l'Istituto accoglie circa 1.100 alunni, provenienti da Castellammare e da città limitrofe.

La popolazione scolastica è distribuita su tre sedi:

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

DENOMINAZIONE SCUOLA	ORDINE DI SCUOLA (indirizzi e articolazioni)	NUMERO DI CLASSI nell'a.s. 15/16	NUMERO DI ALUNNI nell'a.s. 15/16
<p>I.P.S.S.E.O.A</p> <p>"RAFFAELE VIVIANI"</p>	<p>Istituto Professionale Statale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera</p>	<p>Centrale: 26 Rovigliano:14 Agerola:13</p> <p>TOTALE: 53 Classi</p>	<p>Centrale: 517 Rovigliano: Agerola: 196</p> <p>TOTALE:961 Alunni</p>

Il percorso di studi

Si articola in un biennio iniziale, in un secondo biennio, a metà del quale si può conseguire la qualifica regionale, e in un successivo quinto anno. Al termine si affronta l'esame di Stato.

Il corso di qualifica è strutturato in un biennio comune, cui segue un anno di specializzazione che si può concludere con l'esame regionale per la Qualifica di Operatore. Il primo titolo di studio consente un inserimento nel mondo del lavoro ma non conclude il ciclo di studi di durata quinquennale.

Il quadro orario prevede materie comuni a tutti gli indirizzi: Italiano, Storia, Matematica, Lingue straniere, Diritto ed Economia, Scienze Naturali Integrate Alimentari e Motorie; materie di indirizzo, diverse per qualifica, quali esercitazioni di laboratorio in Enogastronomia, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica.

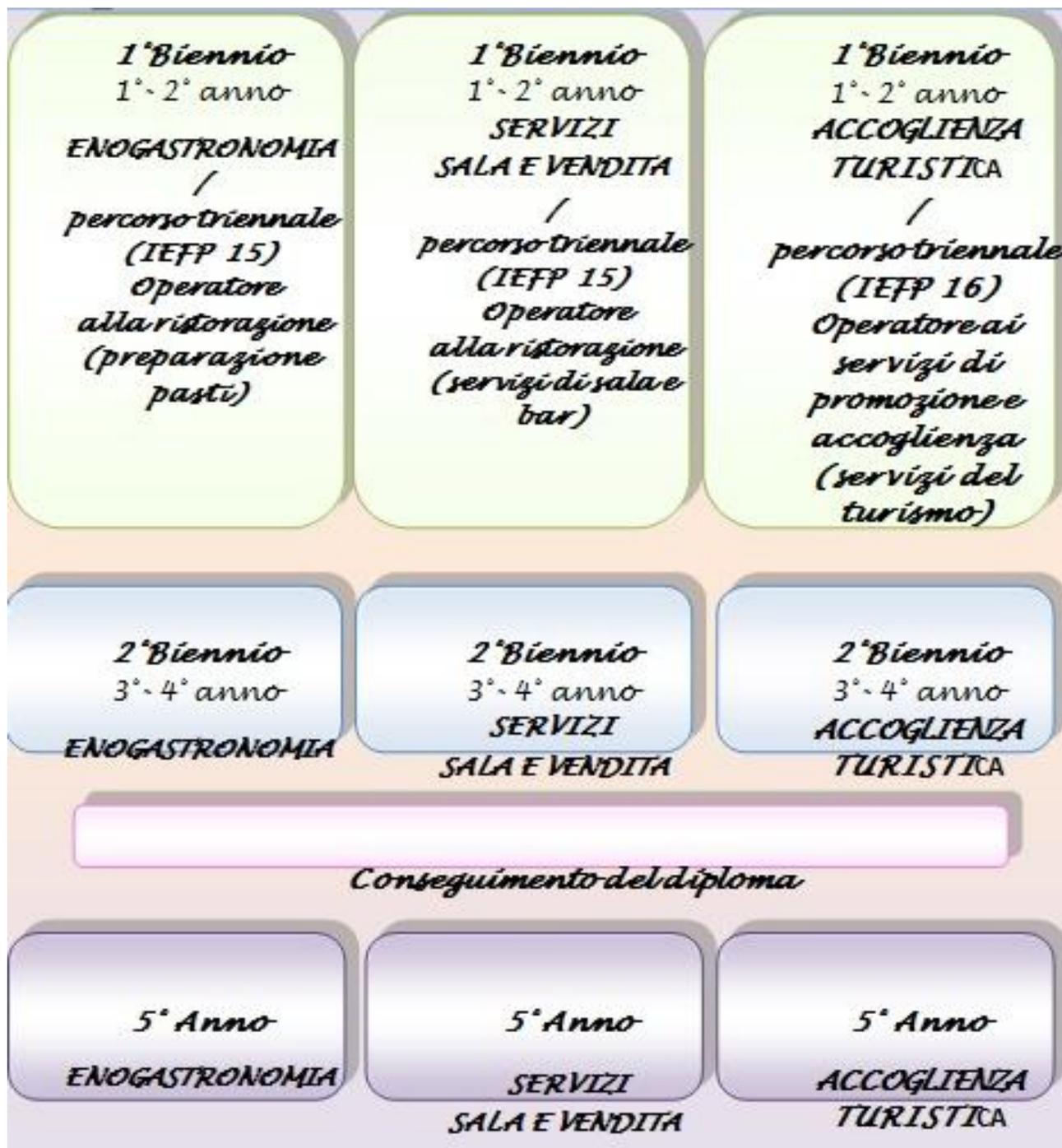
L'orario settimanale comprende anche possibilità di codocenze, coinvolgendo più materie, impiegate per effettuare interventi didattici personalizzati, per far fronte ad eventuali difficoltà

L'Ippssar "Raffaele Viviani", dunque, segue le linee fondamentali e si pone gli obiettivi del nuovo ordinamento dell'istruzione professionale proponendo:

- adeguata formazione ai giovani interessati a un rapido accesso al mondo del lavoro attraverso la possibilità di conseguire, al terzo anno, una **Qualifica Professionale Regionale**;
- nel biennio iniziale **materie comuni** a tutti gli ordini di scuola, rispettando l'innalzamento dell'obbligo scolastico;
- ridefinizione del concetto di "**sapere professionale**", che prevede il possesso di competenze tecniche e di abilità operative, ma anche di un sapere teorico di base funzionale per ogni aspetto applicativo; nel biennio iniziale alle ore per l'addestramento professionale (ore di esercitazioni pratiche) si affianca un alto numero di ore finalizzate all'acquisizione dei principi teorici delle discipline tecnico-professionali, scientifiche e dell'area letteraria e linguistica;
- interventi individualizzati, sia a tutela del più debole (strategie di recupero) sia a garanzia del più capace (interventi di valorizzazione delle abilità acquisite);
- un'attività didattica in campo pratico
- collegamento con il mondo del lavoro, che si realizza con progetti di **alternanza scuola-lavoro e stage**; interventi di esperti; collaborazione con agenzie e con i centri della formazione regionale
- **Articolazione del corso di studi**

Il corso di studi è costituito da un biennio comune e da un triennio che presenta, attualmente, tre indirizzi:

- Enogastronomia
- Servizi di Sala e di Vendita
- Accoglienza Turistica



Le competenze

Le competenze comuni ai tre indirizzi, al termine del quinquennio di studi, sono le seguenti:

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

Struttura del biennio comune

- 1) area delle discipline comuni (formazione umanistica e scientifica)
- 2) 20 ore settimanali (21 per la prima)
- 3) area delle discipline di indirizzo (12 ore settimanali)

Area comune	Classe I	Classe II
Italiano	4	4
Storia	2	2
Lingua Inglese	3	3
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienza della terra e Biologia	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Geografia	1	
RC o attività alternative	1	1
Area di indirizzo		
Lingua Francese	2	2
Scienze integrate :Fisica	2	
Scienze integrate : Chimica		2
Scienza degli Alimenti	2	2
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici –Settore Cucina	2	2
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici –Settore Sala e	2	2
Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica	2	2
Totale ore settimanali	33	32

Struttura del triennio

Si compone di un biennio e un anno conclusivo:

Struttura del triennio conclusivo

- area delle discipline comuni (Formazione umanistica e scientifica) 15 ore settimanali
- area delle discipline di indirizzo 17 ore settimanali

Struttura del biennio di specializzazione

- area delle discipline comuni 15 ore settimanali
- area delle discipline di indirizzo 17 ore settimanali

Struttura dell'anno conclusivo

- area delle discipline comuni 15 ore settimanali
- area delle discipline di indirizzo 17 ore settimanali

Il quinto anno conduce al diploma di Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera

Il percorso enogastronomico

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.

Al termine del corso il diplomato sarà in grado di:

- occuparsi della lavorazione, conservazione, promozione dei prodotti enogastronomici
- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni

Quadro orario settimanale

Area comune	Classe III	Classe IV	Classe V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
RC o Attività Alternative	1	1	1
Area di indirizzo			
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative e della Struttura Ricettiva	4	5	5
Laboratori dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina	6	6	4
Laboratori dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita			2
Lingua Francese	3	3	3
Totale ore settimanali	32	32	32

Il percorso di sala e 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.

Al termine del corso il diplomato sarà in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici
- capire e adeguarsi alle richieste dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Quadro orario settimanale

Area comune	Classe III	Classe IV	Classe V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
RC o Attività Alternative	1	1	1
Materie di indirizzo			
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	3	3
Diritto Tecniche Amministrative della Struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Cucina			2
Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Sala e vendita	6	4	4
Lingua francese	3	3	3
Totale ore settimanali	32	32	32

Il percorso di 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.

Al termine del corso il diplomato sarà in grado di:

- gestire una struttura alberghiera in tutti i suoi aspetti
- organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela
- progettare e promuovere prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio
- conoscere e usare tecniche di marketing, vendita, assistenza, informazione turistico- alberghiera
- promuovere e gestire servizi turistici-alberghieri valorizzando le risorse ambientali, culturali, gastronomiche e artistiche del territorio

Quadro orario settimanale

Area comune	Classe III	Classe IV	Classe V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
RC o Attività Alternative	1	1	1
Area di indirizzo			
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	2	2
Diritto e Tecniche Amministrative e della Struttura Ricettiva	4	6	6
Tecniche di Comunicazione		2	2
Laboratori dei Servizi di Accoglienza Turistica	6	4	4
Lingua Francese	3	3	3
Totale ore settimanali	32	32	32

Il percorso enogastronomico – articolazione Prodotti dolciari artigianali e industriali

Il nostro istituto , in risposta alle richieste del territorio e dell’utenza, opera nell’intento di aggiornare e ampliare la propria offerta formativa. In relazione a questo nel prossimo triennio verranno esplicate le procedure necessarie per riattivare, all’interno del percorso di enogastronomia, l’articolazione Prodotti dolciari artigianali e industriali. Di seguito il profilo della figura in uscita da questo percorso. Nell’opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali” il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell’articolazione “Enogastronomia”, opzione “Produzioni dolciarie artigianali e industriali”, consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno 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 settimanale

Area comune	Classe III	Classe IV	Classe V
Lingua e Letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
Area di indirizzo			
Scienza e cultura dell’alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	3	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari		3	2
Diritto e tecniche amministrative e della struttura ricettiva		2	2

Laboratori di servizi enogastronomici Settore Pasticceria	9	3	3
Tecniche di organizzazione e gestione dei servizi produttivi	2	3	4
Lingua Francese	3	3	3
Totale ore settimanali	32	32	32

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.

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



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

Tempo scuola e durata delle lezioni

Il nostro Istituto, nelle sedi Centrale e Rovigliano, adotta la formula del tempo prolungato con settimana corta: l'orario di frequenza è, in generale dalle 8:00 alle 14/15:00 da lunedì a venerdì. La scelta tende a favorire gli studenti-lavoratori impegnati in strutture ricettive private durante il fine settimana.

Nella sede di Agerola invece l'orario scolastico è dalle 8:00 alle 13:00, da lunedì a sabato (settimana lunga; sono previsti dei rientri pomeridiani obbligatori per attività laboratoriali.)

- Plessi, sedi staccate e coordinate, e loro organizzazione;

Le tre sedi condividono le stesse regole organizzative, seguono le stesse procedure educativo-didattiche, ma attuano una flessibilità oraria rispondente alle esigenze precipue dell'utenza.

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	nel trimestre
	2 prove orali	
	3 prove scritte	nel pentamestre
	3 prove orali	
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	nel 1° quadrimestre
	2 prove orali	
	2 prove scritte	nel 2° quadrimestre
	2 prove orali	
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	Insufficienza molto grave	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	Gravemente Insufficiente	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	Insufficiente	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	Sufficiente	<p>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.</p>
	7	Discreto	<p>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.</p>
IV	8	Buono	<p>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</p>
V	9 -10	Ottimo	<p>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.</p>

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

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

Valutazione di comportamento

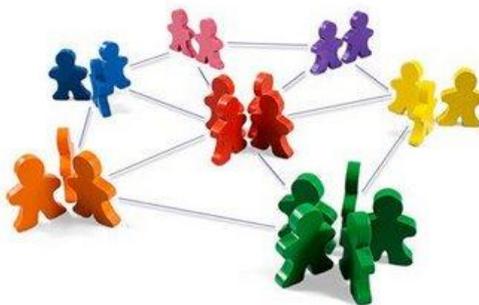
La valutazione del comportamento si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell'esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che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

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI
10	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.
9	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.

	COMPORAMENTO	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.
8	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.
	COMPORAMENTO	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 e sterne 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).
	COMPORAMENTO	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).
	COMPORAMENTO	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.

Criteria 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:

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:

- 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;
- i permessi di ingresso in ritardo o di uscita anticipata non superiori ai trenta minuti concessi dalla Presidenza su documentata istanza del genitore;
- il ritardo mattutino occasionale, non superiore ai trenta minuti, indipendentemente dalla volontà dell'alunno, debitamente documentato;
- tutte le assenze per motivi di salute, giustificate da certificato medico,
- le assenze per attività sportive scolastiche o rientranti in categorie professionistiche o semiprofessionistiche;
- le assenze per attività extrascolastiche deliberate dagli OO.CC.;
- le assenze per la partecipazione a gare professionali e per le attività di preparazione alle stesse;
- le documentate assenze per motivi di lutto familiari per parenti e/o affini fino al terzo grado;
- 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. 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)

- **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.
- **Il coordinatore** redige, per ogni alunno, una scheda riassuntiva delle insufficienze, da consegnare alla famiglia, unitamente al percorso di recupero redatto dal docente
- **La durata** degli interventi didattici è di norma rapportata a n. 15 (quindici) ore ciascuno
- **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 curriculari 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 curriculari e extra-curricolari (stage, visite guidate...). Esso è il testo di riferimento ufficiale per la Commissione d'Esame, al fine della preparazione della 3^a prova 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:

- Gli studenti che non abbiano superato il limite massimo di assenze consentito dalla normativa vigente
- **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**
- I candidati esterni che abbiano regolarmente presentato domanda
- 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
- 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
- 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 terzo 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

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.
Livello 1 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
Livello 2 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 una certo grado di autonomia.
Livello 3 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.
Livello 4 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)

Esiti di apprendimento relativi al livello:	DESCRITTORI DI LIVELLO
---	------------------------

<i>I° BIENNIO</i>	LIVELLO IV (AVANZATO)	LIVELLO III (INTERMEDIO)	LIVELLO II (BASE)	LIVELLO I (N.R.)
<i>II° BIENNIO</i>	LIVELLO IV (ECCELLENTE)	LIVELLO III (ADEGUATO)	LIVELLO II (BASILARE)	LIVELLO I (N.R.)
L'allievo ...	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.

Istruzione e formazione professionale



L'intesa sancita in conferenza unificata Stato Regioni del 16 dicembre 2010 stabilisce che gli Istituti Professionali, ai sensi dell'articolo 2, comma 3, del D.P.R. n. 87/2010, possono svolgere, in regime di sussidiarietà e nel rispetto delle competenze esclusive delle Regioni in materia, un ruolo integrativo e complementare rispetto al sistema di istruzione e formazione professionale di cui al Capo III del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, ai fini del conseguimento, anche nell'esercizio dell'apprendistato, di qualifiche e diplomi professionali previsti dall'articolo 17, comma 1, lettere a) e b), inclusi nel repertorio nazionale previsto dall'articolo 13 del decreto legge 31 gennaio 2007, n. 7, convertito con modificazioni dalla legge 2 aprile 2007, n. 40, secondo le linee guida adottate ai sensi del comma 1-quinquies dell'articolo medesimo.

L'Ipssar "R. Viviani" ha attivato tali percorsi fin dall'Anno Scolastico 2011/2012, seguendo le indicazioni fornite agli Istituti Professionali dalla Regione Campania, per il rilascio della qualifica triennale regionale in regime di sussidiarietà integrativa.

I percorsi attivati presso il nostro Istituto sono quelli descritti dal Dpr 15 marzo 2010, n. 87, All. B sezione B3 – "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" con le medesime articolazioni:

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:

- 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:

- Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto.
- Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
- 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 dati 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.

Le allieve e gli allievi dell'Ipsseoa "R: Viviani " sostengono l'esame di qualifica presso le sedi del nostro Istituto, in regime di sussidiarietà.

Al superamento degli esami gli studenti conseguono uno dei seguenti Attestati di Qualifica Regionale.

Dopo la qualifica, il percorso di studi per il diploma quinquennale prosegue con le articolazioni attivate nell'Istituto.

L'alternanza scuola-lavoro (ASL)

Normativa

La collaborazione formativa tra scuola e mondo del lavoro ha registrato in tempi recenti importanti sviluppi in due direzioni:

- il potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro, previsto dalla legge 13 luglio 2015, n. 107;
- la valorizzazione dell'apprendistato finalizzato all'acquisizione di un diploma di istruzione secondaria superiore, in base alle novità introdotte dal decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81, attuativo del *Jobs Act*.

Il potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro trova puntuale riscontro nella legge 13 luglio 2015, n.107, recante “Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti”, che ha inserito organicamente questa strategia didattica nell'offerta formativa di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria di secondo grado come parte integrante dei percorsi di istruzione. Il ruolo dell'alternanza scuola lavoro nel sistema di istruzione ne esce decisamente rafforzato. Rispetto al corso di studi prescelto, la legge 107/2015 stabilisce un monte ore obbligatorio per attivare le esperienze di alternanza che dal corrente anno scolastico 2015/16 coinvolgeranno, a partire dalle classi terze, tutti gli studenti del secondo ciclo di istruzione.

Stage e tirocini

Lo stage é regolamentato dalla legislazione italiana (L. 196 del 24 Giugno 1997, art. 18 e regolamento attuativo emanato con il D.M. n. 142 del 25 Marzo 1998) che ha attuato le intese tra Governo e Parti sociali ("Patto per il Lavoro" del 24 Settembre 1996). Oltre agli istituti "storici" dell'apprendistato e del contratto di formazione lavoro, anche lo stage può agevolare le scelte professionali dei giovani al primo impiego e la conoscenza di potenziali collaboratori da parte delle aziende.

Lo stage non prevede l'instaurazione di un rapporto di lavoro e comporta costi modesti a carico delle imprese; costituisce uno strumento di flessibilità particolarmente avvertita dalle piccole aziende che rappresentano una buona parte del fabbisogno professionale. Lo stage rappresenta un ponte che collega i processi scolastici e formativi e il mondo delle imprese, prevede lezioni in classe e attività pratiche di lavoro, in una situazione reale e non fittizia, in cui la responsabilità formativa è condivisa dalla scuola e dall'impresa secondo una metodologia comune.

Il tirocinio rappresenta un'esperienza di orientamento e formazione di durata limitata, effettuata in un luogo di lavoro. E' finalizzata ad acquisire competenze professionali di ruolo, nell'ambito di un contesto organizzativo e produttivo reale, e ad agevolare le scelte lavorative del giovane al quale essa permette di conoscere "dal vivo" il sistema aziendale e delle professioni e favorisce quindi un primo approccio al lavoro. In tal senso essa può essere “spesa” sia come credito formativo che come mezzo di conoscenza fruibile dai potenziali datori di lavoro. Per le aziende si rivela dunque come uno strumento che facilita la conoscenza della professionalità di potenziali collaboratori o persone da assumere, senza tuttavia che l'assunzione rappresenti un vincolo, poiché esso non costituisce rapporto di lavoro contrattuale. Indicazioni operative

ASL: il Progetto didattico

Dall'anno scolastico 2015-2016 quindi il modello didattico dell'alternanza scuola lavoro è obbligatorio a partire dalla classe terza anche con l'obiettivo di fornire agli alunni un certificato delle competenze professionali acquisite nell'ottica del Quadro Europeo delle Qualifiche (EQF) e di accumulare entro il quinto anno un monte ore minimo di 400 ore di alternanza scuola lavoro. Nel nostro Istituto, per il triennio 2016/2019, è stato approvato dal Collegio Docenti il Progetto "Futuro prossimo"

Abstract del progetto "Futuro prossimo"

L'alternanza scuola-lavoro è una metodologia didattica-formativa che ha l'obiettivo di avvicinare gli studenti ad una concreta realtà di lavoro, integrando la parte teorica con quella pratica e facilitando, così, la transizione dalla scuola al mondo del lavoro. La legge 107/2015, ha sistematizzato tale approccio alla didattica nel secondo ciclo di istruzione, attraverso la previsione di percorsi obbligatori di alternanza nel **secondo biennio e nell'ultimo anno** della scuola secondaria di secondo grado da inserire nel Piano triennale dell'offerta formativa.

La stessa norma stabilisce la durata dei percorsi di alternanza in 400 ore per gli istituti tecnici e professionali.

I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro fanno parte integrante dei percorsi formativi personalizzati, sono volti alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi e degli obiettivi generali e specifici di apprendimento stabiliti a livello nazionale e regionale.

La modalità di apprendimento in alternanza prevede di perseguire le seguenti **finalità**:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l'intervento;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali;
- creare un legame tra i contenuti teorici appresi nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa;
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Gli **obiettivi formativi generali** perseguiti dal progetto sono:

- motivare ad uno studio più proficuo e facilitare i processi cognitivi valorizzando i diversi stili di apprendimento;
- potenziare conoscenze, competenze e capacità mediante esperienze concrete;
- favorire la rimotivazione allo studio, il recupero degli alunni in difficoltà, la valorizzazione delle eccellenze;
- avvicinare al mondo del lavoro per favorire l'orientamento, scoprire le strategie di mercato e sviluppare idee imprenditoriali;
- favorire e promuovere le relazioni sociali e le dinamiche di rapporto esistenti;

- sviluppare le competenze comunicative ed organizzative;
- favorire l'acquisizione di nuove competenze e capacità;
- potenziare le conoscenze mediante esperienze dirette e concrete attraverso esperienze di stage;
- contribuire a far scoprire le competenze come momento fondamentale per la realizzazione di sé.

Gli **obiettivi formativi specifici** da raggiungere con le attività di Alternanza Scuola – Lavoro si intrecciano con quelli di natura didattica, contribuendo a formare un professionista dei Servizi Enogastronomici e della Ospitalità Alberghiera che ha acquisito conoscenze e competenze tecnologiche, economico-gestionali e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e internazionale, quali:

1. Articolazione “Enogastronomia”:

- valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- applicare le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

2. Articolazione “Servizi di sala e di vendita”:

- 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;
 - valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della
 - ristorazione e della degustazione in un evento culturale.
- ### **Articolazione “Accoglienza turistica”:**
- intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-ricettive, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela
 - individuare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Tali obiettivi saranno espressi in termini di competenze, conoscenze ed abilità nell'ambito delle progettazioni individuali definite dai singoli Consigli di classe.

I **destinatari** del progetto sono gli allievi del secondo biennio e del quinto anno.

I percorsi in alternanza hanno una struttura flessibile e si articolano in periodi di formazione in aula, in attività di formazione in assetto lavorativo ed in periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro.

Nel dettaglio sono previste le seguenti **attività**:

- CLASSI TERZE

- Organizzazione di eventi e manifestazioni
- Incontri con esperti del settore turistico e ristorativo, dell'alimentazione e dell'enologia
- Simulazione impresa
- Attività di project work
- Attività di lavoro presso strutture ricettive/ristorative
- Visite aziendali
- Partecipazioni ad eventi
- Partecipazione a concorsi

- CLASSI QUARTE

- Organizzazione di eventi e manifestazioni
- Incontri con esperti del settore turistico e ristorativo, dell'alimentazione e dell'enologia
- Simulazione impresa
- Attività di project work
- Attività di lavoro presso strutture ricettive/ristorative
- Visite aziendali
- Partecipazioni ad eventi
- Partecipazione a concorsi

- CLASSI QUINTE

- Organizzazione di eventi e manifestazioni
- Incontri con esperti del settore turistico e ristorativo, dell'alimentazione e dell'enologia
- Simulazione impresa
- Attività di project work
- Attività di lavoro presso strutture ricettive/ristorative
- Visite aziendali
- Partecipazioni ad eventi
- Partecipazione a concorsi

Nell'ambito dell'orario complessivo annuale dei piani di studio, i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro, previsti nel progetto educativo personalizzato relativo al percorso scolastico o formativo, potranno essere svolti anche in periodi diversi da quelli fissati dal calendario delle lezioni

Alternanza scuola lavoro e disabilità

L'attuazione di percorsi di alternanza rivolti ad alunni con disabilità viene particolarmente promossa e valorizzata, offrendo agli allievi opportunità formative adeguate alla loro condizione, che promuovano l'autonomia anche ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro (art. 4, quinto comma, del D.Lgs n. 77/2005).

A tale scopo viene definita una programmazione e personalizzazione delle attività congiuntamente con le imprese/enti disponibili, che assuma ad imprescindibile e scrupoloso riferimento il PEI dello studente, nello spirito dei principi ispiratori della legge n. 104/1992. I tempi e le modalità di svolgimento dei percorsi terranno coerentemente conto degli obiettivi didattici e formativi del ragazzo e potranno essere opportunamente flessibilizzati, nella durata e nella distribuzione annuale, al fine di offrire il supporto più adeguato allo studente interessato.

Gli allievi che seguono una programmazione sugli obiettivi minimi svolgeranno lo stesso percorso previsto per la classe e si prevede un affiancamento del docente di sostegno per una durata di 10 ore, da distribuire tra la fase di ingresso, quella intermedia e la fase conclusiva.

Per gli allievi che seguono un PEI è prevista la possibilità di una deroga al monte ore stabilito per la classe e si stabilisce un affiancamento del docente di sostegno per una durata pari al 25% del periodo di permanenza in azienda.

In ogni caso si prevede, in aggiunta ai percorsi di alternanza scuola lavoro, l'attivazione di **percorsi formativi misti** che permettano agli alunni con disabilità di frequentare **in orario scolastico** un CFP (Corso di Formazione Professionale) e/o un ente, privato o pubblico, per svolgere delle attività di formazione e pre-avviamento al lavoro.

Nel caso di attivazione di tali percorsi, di cui si terrà conto in sede di valutazione finale dell'alunno, può essere decisa una riduzione della frequenza scolastica

Il progetto si sviluppa nell'arco di un triennio e prevede periodi di apprendimento articolati secondo criteri di gradualità e progressività che rispettino lo sviluppo personale, culturale e professionale degli studenti in relazione alla loro età, e sono dimensionati tenendo conto degli obiettivi formativi della formazione professionale.

Il monitoraggio e la valutazione saranno articolati in tre momenti:

- 1- in ingresso per l'accertamento dei prerequisiti;
- 2- in itinere per controllare il corretto svolgimento del progetto;
- 3- al termine del percorso per la valutazione finale dell'esperienza

Competenze da acquisire, nel percorso progettuale, con specifico riferimento all'E'QF

Livello3/4

Competenze di Asse	Conoscenze	Abilità
<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa con diversi interlocutori</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p>	<p>Elementi della comunicazione e diverse funzioni della lingua</p> <p>Lessico fondamentale e specialistico per la gestione di comunicazioni orali in contesti formali e informali</p> <p>Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi</p> <p>Principali connettivi logici</p> <p>Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi</p> <p>Tecniche di lettura analitica e sintetica</p> <p>Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso</p> <p>Uso dei dizionari</p> <p>Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, lettera, relazioni, ecc.</p> <p>Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione</p>	<p>Saper utilizzare differenti registri comunicativi in ambiti anche specialistici.</p> <p>Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni e idee per esprimere anche il proprio punto di vista</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti in testi professionali</p> <p>Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni</p> <p>Rielaborare in forma chiara le informazioni</p> <p>Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative</p>
<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi</p>	<p>Grammatica della frase e del testo</p> <p>Registri comunicativi formali e informali</p> <p>Lessico coerente con i messaggi ascoltati</p> <p>Modalità di uso del dizionario bilingue</p> <p>Struttura di un testo scritto</p>	<p>Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media</p> <p>Ricerca e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di professionale</p> <p>Produrre varie tipologie di testi orali e scritti di interesse professionale</p> <p>Utilizzare i supporti multimediali per</p>

	meccanismi di coesione e coerenza; modalità di organizzazione dei diversi generi testuali Risorse multimediali per l'apprendimento delle lingue	l'apprendimento delle lingue
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività, dell'ambiente	La Costituzione italiana e le sue principali interpretazioni Elementi di diritto dell'UE	Riconoscere il ruolo e l'importanza istituzionale degli Enti locali Comprendere le problematiche relative alla tutela dei diritti umani, delle pari opportunità per tutti e della difesa dell'ambiente adottando comportamenti responsabili
Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	Le norme fondamentali che regolano il mercato del lavoro Regole per la costruzione di un curriculum vitae Strumenti essenziali per leggere il tessuto produttivo del proprio territorio I soggetti del sistema economico del proprio territorio	Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio Individuare e distinguere i diversi soggetti economici che operano nel proprio territorio
Competenze di Indirizzo	Conoscenze	Abilità
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. Integrare le competenze professionali orientate al cliente	Gli standard di qualità della filiera produttiva di interesse Le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici Forme di comunicazioni verbali e non verbali	Applicare standard di qualità della filiera produttiva di interesse Realizzare servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza utilizzando idonee tecniche di lavorazione e coerenti strumenti gestionali Interagire con diversi interlocutori utilizzando idonee forme di comunicazione verbali e non verbali Realizzare servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza che valorizzino tradizioni locali, nazionali e internazionali e che tengano conto delle nuove tendenze di filiera

<p>con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Le tradizioni locali, nazionali e internazionali e le nuove tendenze di filiera</p> <p>La normativa vigente, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Realizzare servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza che rispettino le norme vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>
---	---	--

Inclusione

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;

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,rispetto all'inclusività,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.

Continuità ed orientamento

Un obiettivo fondamentale nella nostra scuola è quello di orientare l'alunno ad operare una scelta consapevole (*orientamento esterno*, in ingresso al 1° anno, ed *interno* al 2° anno). L'orientamento diventa, dunque, un processo educativo che fa emergere sia le dimensioni dello sviluppo della persona, sia l'orientamento professionale.

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 (in ingresso) 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.

Constatate l'importanza della scelta del percorso educativo e scolastico per le future scelte di vita e professionali, la criticità del momento adolescenziale in cui la scelta del percorso scolastico matura, la necessità di fornire un'informazione il più possibile completa e corretta al fine di:

- non creare false aspettative e di correggere i più comuni preconcetti nei confronti delle attività dell'Istituto e dell'ambito turistico, ricettivo e ristorativo,
- soddisfare l'esigenza che gli alunni maturino una scelta consapevole,
- spiegare l'accentuata finalizzazione del percorso scolastico e degli sbocchi professionali,

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.*
4. *Distribuzione di materiale informativo e dépliants*

Orientamento in uscita per gli alunni del quinto anno

Ad integrazione delle iniziative di orientamento universitario organizzate dalle università, dalle Associazioni di categoria l'Istituto svolgerà attività di orientamento alle attività post diploma per gli alunni delle classi V e finalizzato a:

- sollecitare gli alunni a riflettere sulla loro attività al termine del percorso scolastico
- fornire agli alunni una panoramica sui corsi post diploma ed universitari coerenti con il nostro Istituto
- introdurre gli alunni al mondo universitario.

Risorse umane e organi della scuola

Dirigente Scolastico:	Prof.ssa Giuseppina Principe
D.S.G.A.	Dott. Maria Fioretti
STAFF	
1° Collaboratore della dirigenza	Prof. Matteo Orefice
2° Collaboratore della dirigenza	Prof. Domenico Iannone
Responsabile sede Rovigliano	Prof. Annino Matteo (vice Prof. Marco Simone Puzio)
Responsabile sede Agerola	Prof.,ssa Anna Medaglia
Responsabile sede Oiermo	Prof. Fabio Lauritano (vice Prof.ssa Teresa Ostini)
Supporto Coordinamento didattico	Prof.ssa Carla Todisco
Supporto coordinamento ASL, IeFP manifestazioni esterne	Prof. Carmine Cepparulo
Animatore digitale	Prof.ssa Raffaella Cirillo
Team per l'innovazione digitale	Prof.ssa Rossana Pimontino Prof.ssa Rosa Celentano

Lo staff di dirigenza

Lo Staff, qualora costituito dal Dirigente Scolastico, è un organo consultivo dell'Istituto e dura in carica per l'intero anno scolastico.

Nell'IPSSEOA "R.Viviani" oltre al Dirigente scolastico, fanno parte dello Staff: i Collaboratori del Dirigente e i Direttori delle sezioni associate dell'Istituto, l'Animatore digitale, il team per l'innovazione digitale e le Figure strumentali. Qualora lo Staff debba affrontare specifiche tematiche può essere integrato da personale della scuola particolarmente competente in materia o facente parte delle commissioni operative o di studio costituite.

Nell'ambito dell'attività didattica svolge attività di indirizzo, coordinamento e istruttoria; studia le opportune strategie e predispone il materiale necessario all'adempimento degli obblighi previsti dalla normativa scolastica. Lo Staff Dirigenziale svolge funzioni di supporto all'attività degli organi collegiali, dei gruppi di lavoro e dei singoli docenti. Propone inoltre attività di controllo e verifica volte a valutare l'efficienza e l'efficacia complessiva del servizio scolastico.

Le Funzioni strumentali

Tali funzioni sono svolte da docenti di riferimento su Aree di intervento considerate strategiche per la vita della scuola.

La loro attività comporta una ricaduta sull'intero Istituto in termini di credibilità e affidabilità.

I docenti incaricati delle Funzioni sono risorse per la realizzazione delle finalità istituzionali della scuola.

Essi sono in stretto raccordo con lo staff della Dirigenza, attraverso incontri periodici per l'interscambio di informazioni ed esperienze, per proporre soluzioni e progetti condivisi.

- **SERVIZI PER I DOCENTI**
- **INTERVENTI E SERVIZI PER GLI STUDENTI**
- **ACCOGLIENZA ED ORIENTAMENTO**
- **NUOVE TECNOLOGIE, MULTIMEDIALITÀ**
- **INCLUSIVITÀ**
- **POLIVALENTE PER AGEROLA**

Attività specifiche per ogni area

1) SERVIZI PER I DOCENTI - n.1 docente

- Attività di supporto ai docenti;
- Collaborazione al monitoraggio PTOF
- Collaborazione monitoraggio PDM
- Predisposizione **modulistica didattica** per lo svolgimento di attività, per esami e scrutini (modelli di verbale, griglie, ecc), distribuzione e raccolta test;
- Analisi dei bisogni formativi e raccolta indicazioni per il piano di aggiornamento obbligatorio;
- Collaborazione e coordinamento prove INVALSI ;
- Predisposizione e collaborazione dei processi comunicativi interni all'Istituto:
- Assicurare la puntuale informazione a tutti i docenti, genitori e alunni delle attività e delle iniziative della scuola per promuovere la più ampia partecipazione;
- Monitoraggio, controllo ed archivio documentazione didattica (Verbali, programmazioni, relazioni ...).

2) INTERVENTI E SERVIZI PER GLI STUDENTI - n.1 docente

- Coordinamento , con lo staff della Dirigenza, dei bisogni e delle iniziative studentesche: Assemblee, Riunioni, visite guidate, uscite sul territorio, visite d'istruzione, ecc;
- Diffusione delle buone pratiche per l'educazione alla salute;
- Monitoraggio del fenomeno della dispersione scolastica
- (in collaborazione con i coordinatori di classe);

- Cura delle problematiche degli alunni pendolari ed in difficoltà d'inserimento;
- Pianificazione incontri scuola – famiglia: individuazione degli spazi scolastici;
- Raccolta delle proposte per l'acquisto di nuovo materiale didattico;
- Promozione e proposta dei Corsi di recupero e delle eccellenze.

3) ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO - n.1 docente

- Rapporti con scuole secondarie di primo grado;
- Rapporti con le famiglie;
- Rapporti con enti ed istituzioni deputati all'assistenza socio-psico-pedagogica;
- Rapporti con il mondo universitario;
- Raccordo con i consigli di classe;
- Elaborazione di progetti per l'accoglienza e l'integrazione degli alunni classi prime;
- Raccordo con le altre Funzioni.

4) NUOVE TECNOLOGIE, MULTIMEDIALITÀ - n.2 docenti

- Innovazione organizzativa e didattica mediante le tecnologie dell'informazione e della comunicazione (registro elettronico, postazioni in sala docenti etc...)
- Attività di supporto ai docenti per l'uso corretto e proficuo della piattaforma Argo;
- Gestione dell'infrastruttura tecnologica e coordinamento della sua manutenzione
- Aggiornamento docenti sull'uso delle TIC

5°) INCLUSIVITA' - n.1 docente

- Integrazione e Inclusione: BES, DSA;
- Cura documentazione allievi con BES;
- Rapporto con l'ASL di riferimento ;
- Collaborazione al Progetto Inclusività dell'Istituto;
- Integrazione alunni stranieri;
- Predisposizione piano annuale dell'inclusione (in collaborazione con i docenti di riferimento);
- Collaborazione alla stesura del PDP degli alunni BES;
- Coordinamento attività GLH e GLI e cooperazione con il docente preposto al CTRH (se diverso)
- Elaborazione di progetti per l'inserimento di alunni in difficoltà;
- Elaborazione di interventi ed iniziative contro il bullismo

6°) COORDINAMENTO AGEROLA- n.1 docente

- Attività di supporto ai docenti;
- Rapporti con scuole secondarie di primo grado;
- Rapporti con le famiglie;
- Cura documentazione allievi con BES;

- Collaborazione al Progetto Inclusività dell'Istituto;
- Collaborazione ad interventi ed iniziative contro il bullismo;
- Coordinamento con lo staff della Dirigenza, dei bisogni e delle iniziative studentesche: Assemblee, Riunioni, visite guidate, uscite sul territorio, visite d'istruzione, ecc;
- Coordinamento delle relazioni tra la sede centrale e la sede coordinata
- Collaborazione con lo staff della Dirigenza all'attuazione dei percorsi di alternanza scuola-lavoro.

È compito del Collegio individuare le funzioni strumentali, definirne i criteri di attribuzione, il numero ed i destinatari (art. 33/2 del CCNL/2007).ma ,In base all'art. 4 comma 2 dlgs. 165/2001 nonché successivo art. 5 comma 2 come modificato dal Dlgs 150/2009, il DS designerà e nominerà, con provvedimento motivato, tra i docenti che hanno presentato la domanda, i docenti incaricati delle funzioni strumentali.

Il profilo del candidato alla Funzione di Sistema, deve essere quello di un docente con una significativa esperienza professionale e una buona conoscenza della realtà specifica dell'Istituto, che abbia partecipato attivamente alla vita della scuola sia a livello curriculare che organizzativo, attraverso azioni didattiche di sperimentazione A tal fine l'aspirante dovrà allegare all'istanza di partecipazione curriculum vitae e professionale, in formato europeo, con allegata copia di un documento di riconoscimento in corso di validità. Potrà altresì allegare ogni altro atto e documento che riterrà utile, ovvero presentare idonea autocertificazione ex d.p.r. 445/2000.

Il profilo deve inoltre possedere quelle competenze specifiche, motivazionali e progettuali, che siano in grado di favorire la comune crescita della struttura formativa in cui opera.

A tale scopo il candidato deve possedere i seguenti requisiti:

- Competenze in merito all'utilizzo delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione con particolare riferimento alle tecniche multimediali.
- Competenze trasversali di tipo progettuale, gestionale e promozionale, formazione culturale in ordine ai processi didattici, organizzativi e relazionali derivanti all'autonomia e alla loro valutazione.
- Capacità di porsi in relazione, di lavorare in gruppo, di assumere responsabilità.
- Conoscenza della normativa scolastica nel campo sia curriculare che della gestione del sistema scolastico.
- Disponibilità a svolgere la funzione in orario aggiuntivo.
- Disponibilità all'ascolto delle problematiche rilevate dai colleghi e capacità di prospettare soluzioni efficaci.

Criteri di attribuzione specifici

Nella nostra scuola, possono presentare domanda i docenti:

- di ruolo o con incarico annuale da almeno 1 anno
- che abbiano presentato una dichiarazione scritta di disponibilità a ricoprire l'incarico in orario oltre quello di servizio;
- che abbiano presentato una dichiarazione in forma scritta dove si evinca la volontà alla partecipazione ad iniziative di formazione di pertinenza all'area prescelta;
- in possesso dei requisiti professionali e formativi ritenuti validi rispetto alla Funzione cui si concorre;
- con conoscenze informatiche;
- con comprovate esperienze relative a progetti significativi anche di innovazione didattica realizzati nel corso dell'attività professionale.

Il team per l'innovazione tecnologica

Supporta l'animatore digitale e accompagna adeguatamente l'innovazione didattica nella scuola con il compito di favorire il processo di digitalizzazione nelle scuole, nonché quello di diffondere politiche legate all'innovazione didattica attraverso azioni di accompagnamento e di sostegno al Piano nazionale per la scuola digitale sul territorio, nonché attraverso la creazione di gruppi di lavoro e il coinvolgimento di tutto il personale della scuola.

L'animatore digitale e il team per l'innovazione tecnologica devono essere promotori, nell'ambito della propria istituzione scolastica o in raccordo con altre scuole, delle seguenti azioni:

- ambienti di apprendimento per la didattica digitale integrata;
- realizzazione/ampliamento di rete, connettività, accessi;
- laboratori per la creatività e l'imprenditorialità;
- biblioteche scolastiche come ambienti mediali;
- coordinamento con le figure di sistema e con gli operatori tecnici;
- ammodernamento del sito internet della scuola, anche attraverso l'inserimento in evidenza delle priorità del PNSD;
- registri elettronici e archivi *cloud*;
- acquisti e *fundraising*;
- sicurezza dei dati e *privacy*;
- sperimentazione di nuove soluzioni digitali *hardware* e *software*;
- qualità dell'informazione, *copyright* e *privacy*;
- azioni per colmare il divario digitale femminile;
- costruzione di *curricula* digitali e per il digitale;
- sviluppo del pensiero computazionale;
- aggiornare il curriculum di tecnologia;
- risorse educative aperte (OER) e costruzione di contenuti digitali;
- collaborazione e comunicazione in rete: dalle piattaforme digitali scolastiche alle comunità virtuali di pratica e di ricerca;
- ricerca, selezione, organizzazione di informazioni;
- coordinamento delle iniziative digitali per l'inclusione;
- scenari e processi didattici per l'integrazione del mobile, gli ambienti digitali e l'uso di dispositivi individuali a scuola (sperimentazione e diffusione di metodologie e processi di didattica attiva e collaborativa
- modelli di lavoro in *team* e di coinvolgimento della comunità (famiglie, associazioni, ecc.)
- creazione di reti e consorzi sul territorio, a livello nazionale e internazionale;
- partecipazione a bandi nazionali, europei ed internazionali;
- realizzazione di programmi formativi sul digitale a favore di studenti, docenti, famiglie, comunità;
- utilizzo dati (anche invalsi, valutazione, costruzione di questionari) e rendicontazione sociale (**monitoraggi**).

Si occupa, inoltre, di:

- 1) **FORMAZIONE INTERNA:** stimolare la formazione interna alla scuola negli ambiti del PNSD, attraverso l'organizzazione di laboratori formativi (senza essere necessariamente formatori), favorendo l'animazione e la partecipazione di tutta la comunità scolastica alle attività formative, come ad esempio quelle organizzate attraverso gli snodi formativi;
- 2) **COINVOLGIMENTO DELLA COMUNITÀ SCOLASTICA:** favorire la partecipazione e stimolare il protagonismo degli studenti nell'organizzazione di workshop e altre attività, anche strutturate, sui temi del PNSD, anche attraverso momenti formativi aperti alle famiglie e ad altri attori del territorio, per la realizzazione di una cultura digitale condivisa;
- 3) **CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE:** individuare soluzioni metodologiche e tecnologiche sostenibili da diffondere all'interno degli ambienti della scuola (es. uso di particolari strumenti per la didattica di cui la scuola si è dotata; la pratica di una metodologia comune; informazione su innovazioni esistenti in altre scuole; un laboratorio di coding per tutti gli studenti), coerenti con l'analisi dei fabbisogni della scuola stessa, anche in sinergia con attività di assistenza tecnica condotta da altre figure.

Atteso il ruolo dell'animatore e del team per l'innovazione tecnologica, questi saranno destinatari di un percorso formativo ad hoc su tutti gli ambiti e le azioni del PNSD inteso a sviluppare le competenze e le capacità dell'animatore digitale e del team per l'innovazione tecnologica nei loro compiti principali (organizzazione della formazione interna, delle attività dirette a coinvolgere la comunità scolastica intera e individuazione di soluzioni innovative metodologiche e tecnologiche sostenibili da diffondere all'interno degli ambienti della scuola).

Dipartimenti disciplinari

Sono quegli organi collegiali, formati dai docenti che appartengono alla stessa disciplina o area disciplinare, preposti per prendere decisioni comuni su determinati aspetti importanti della didattica. Infatti, in sede di dipartimento disciplinare, i docenti sono chiamati a concordare scelte comuni inerenti al valore formativo e didattico-metodologico, a programmare le attività di formazione/aggiornamento in servizio, a comunicare ai colleghi le iniziative che vengono proposte dagli enti esterni e associazioni, a programmare le attività extracurricolari e le varie uscite didattiche.

Sempre durante le riunioni di dipartimento, i docenti discutono circa gli standard minimi di apprendimento, declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze, definiscono i contenuti imprescindibili delle discipline, coerentemente con le Indicazioni Nazionali e individuano le linee comuni dei piani di lavoro individuali.

Da diversi anni, la nostra scuola ,affida ai dipartimenti la redazione di prove d'ingresso comuni a tutte le classi, generalmente prime e terze, per valutare i livelli degli studenti e attivare le strategie più idonee per l'eventuale recupero e valutazione degli obiettivi inerenti ai precedenti anni scolastici.

Compito dei dipartimenti è anche la progettazione degli interventi di recupero, all'adozione dei libri di testo e all'acquisto di materiale utile per la didattica. I capidipartimento vengono eletti all'interno dei Dipartimenti dai docenti che ne fanno parte.

RUOLO DEI DIPARTIMENTI DISCIPLINARI, DIPARTIMENTI D'ASSE E DEL CTS (COMITATO TECNICO SCIENTIFICO)

Nella progettazione curriculare ed extracurriculare dell'offerta formativa dell'istituto un ruolo centrale viene svolto dai dipartimenti disciplinari e d'asse, nonché dal comitato tecnico- scientifico (CTS) di cui all'art. 5, comma 3, lettera e) del D.P.R. 15.03.2010 n.87 (Regolamento degli Istituti Professionali), art. 5, comma 3, lettera d), del D.P.R.15.03.2010 n.88 La suddetta normativa prevede che le istituzioni scolastiche possano dotarsi, nell'esercizio della loro autonomia didattica e organizzativa, di un comitato tecnico-scientifico, senza nuovi e maggiori oneri per la finanza pubblica, composto da docenti e da esperti del mondo del lavoro, delle professioni e della ricerca scientifica e tecnologica, con funzioni consultive e di proposta per l'organizzazione delle aree di indirizzo e l'utilizzazione degli spazi di autonomia e flessibilità. Trattasi di un organismo che, previa delibera degli OO.CC, prevede una composizione paritetica tra membri interni (i docenti) ed esterni (gli esperti rappresentanti delle associazioni di categoria, degli enti locali e delle Università) capaci di coadiuvare le istituzioni scolastiche stesse nella progettazione della propria offerta formativa. Un organo di indirizzo e di consulenza delle istituzioni scolastiche chiamato ad esprimere pareri obbligatori, ma non vincolanti. Tale CTS è stato costituito ,nella nostra scuola , e prevede la partecipazione di moltissimi enti ,privati e pubblici ,sul territorio.

Dipartimenti

Dipartimento Area Umanistica
Dipartimento Area Tecno-pratica
Dipartimento Area Inclusività
Dipartimento Area Tecnica
Dipartimento Area Scientifica
Dipartimento Asse matematico

Il Consiglio d'Istituto predisporre 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. I componenti sono eletti.

La Giunta esecutiva ha compiti preparatori ed esecutivi del Consiglio d'Istituto e predisporre 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. Viene eletta in seno al Consiglio di istituto

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. nominati dal Dirigente scolastico. La componente alunni e la componente genitori è eletta

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.

Commissione INVALSI –Qualità e Autovalutazione

Nella nostra scuola ,un ruolo centrale sarà affidato alla commissione INVALSI per

- 1) Curare le comunicazioni con l'INVALSI e aggiornare i docenti su tutte le informazioni relative al SNV;
- 2) Coadiuvare il D. S. nell'organizzazione delle prove;
- 3) Coordinare lo smistamento, alle classi interessate, dei fascicoli con le prove e delle schede-alunni;
- 4) Fornire le informazioni ai docenti sulla corretta somministrazione e correzione delle prove;
- 5) Analizzare i dati restituiti dall'INVALSI e confrontarli con gli esiti della valutazione interna in collaborazione con la Commissione Qualità /INVALSI/Autovalutazione e con i Dipartimenti Area umanistica e Asse matematico al fine di verificare l'efficacia della Progettazione, dell'innovazione metodologica e dei percorsi didattici attivati;

Con i suddetti gruppi e con la Commissione di cui fa parte,ha il compito di leggere ed interpretare correttamente i risultati, individuando i punti di forza e di criticità, per favorire un'autoanalisi di sistema e per informare e accompagnare il processo di miglioramento;

- 6) Comunicare e informare il Collegio dei Docenti e i Consigli di Classe e di Interclasse su: risultati, confronto di livelli emersi nella valutazione interna ed esterna, confronto in percentuale dei risultati della scuola con quelli dell'Italia, del Sud, della Regione;
- 7) Curare la pubblicazione dei materiali prodotti sul sito web in collaborazione con la Funzione Strumentale Area 4.

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

Spazi e strumenti

La sede Annunziatella

La sede Annunziatella è la sede principale. L'edificio si sviluppa su quattro piani (un seminterrato e tre piani fuori suolo), alcune aule sono dislocate nell'ala laterale dell'edificio denominata Oiermo.

Nel seminterrato troviamo:

- Il magazzino delle derrate alimentari deperibili e non deperibili e detersivi;
- Un ufficio economato e ricovero attrezzature

Al piano rialzato troviamo:

- La hall con la reception, dove quotidianamente si svolgono le esercitazioni di front office;
- L'ufficio del Direttore DSGA, gli uffici di segreteria alunni e docenti;
- Ufficio del Dirigente scolastico;
- L'ufficio dei collaboratori del dirigente;
- Una sala docenti

Al primo piano troviamo:

- Il laboratorio di sala e vendita costituito da: un bar attrezzato, una sala ristorante utilizzata per le esercitazioni pratiche e per la ristorazione collettiva.
- Il laboratorio di cucina
- Il laboratorio di chimica attrezzato ma non funzionante ;
- Due aule.

Al secondo piano troviamo:

- Cinque aule.

Al terzo piano troviamo:

- Cinque aule.
- In ogni piano si trovano:
- Un numero sufficiente di servizi igienici divisi per maschi e femmine.
- Un numero sufficiente di servizi igienici divisi per maschi e femmine.

La sede Oiermo

La sede Oiermo è formata da n10. aule dislocate nell'ala laterale dell'edificio

- La sede è munita di una grande palestra coperta
- C'è una aula dotata di una lavagna luminosa ;
- C'è un numero sufficiente di servizi igienici divisi per maschi e femmine.

La sede Rovigliano

L'edificio si sviluppa su tre piani (un seminterrato e due piani fuori suolo),

Nel seminterrato troviamo:

- 5 piccole aule
- Un laboratorio informatico ;

Al piano rialzato troviamo:

- La hall con la reception, dove quotidianamente si svolgono le esercitazioni di front office;
- Il laboratorio di sala e vendita costituito da: un bar attrezzato, una piccola sala ristorante utilizzata per le esercitazioni pratiche .
- Il laboratorio di cucina
- Tre aule.

Al primo piano troviamo:

- Cinque aule.
- In ogni piano si trovano:Un numero sufficiente di servizi igienici divisi per maschi e femmine.
- In dotazione c'è una sola LIM

La sede di Agerola

L'edificio si sviluppa su tre piani:

Al piano rialzato troviamo:

- La hall, il laboratorio di cucina e il laboratorio di sala e vendita costituito da un bar attrezzato una piccola sala ristorante utilizzata per le esercitazioni pratiche

Al primo piano troviamo:

- Tre aule e una piccola sala docenti
- Al secondo piano troviamo tre aule

In ogni piano si trovano un numero sufficiente di servizi igienici divisi per maschi e femmine.

Da quattro anni, il Comune di Agerola, ci ha assegnato, tre aule dell' edificio adiacente alla nostra sede ,ove si trova l'Istituto comprensivo “Di Giacomo-De Nicola”. L'ingresso di tali aule è separato e permette di svolgere tutte le attività in autonomia .

Nella scuola esiste la difficoltà di collegamento on line . Occorre potenziare la rete

In dotazione c'è una sola LIM .Occorre potenziare

Registro elettronico

Da quattro anni è operativo presso le nostre sedi, il registro elettronico in maniera **solo** parziale. Esso viene utilizzato per la conservazione dei dati. La piattaforma Argo Scuolanext utilizzata dai docenti è in grado di dialogare con gli applicativi in uso dalla segreteria permettendo una gestione degli scrutini i cui risultati sono immediatamente disponibili anche dall'amministrazione della scuola. Da potenziare le comunicazioni con i genitori.

L'applicativo Argo permette, inoltre, di dotare la scuola di un ulteriore strumento di comunicazione con i genitori che, utilizzando le proprie credenziali, possono controllare i risultati scolastici quasi in tempo reale così come le assenze, i ritardi, le note disciplinari o le comunicazioni scuola-famiglia. L'applicativo consente inoltre di trasmettere email e sms qualora la situazione lo richieda. Al momento tale applicativo non è in funzione ma si prevede di attivarlo entro il 2017.

Da potenziare

Laboratori di Accoglienza e di informatica

La formazione degli studenti in ambito informatico, quella dei docenti e del personale non docente richiede laboratori dotati di un numero adeguato di personal computer, di una rete e di altri dispositivi condivisi. Questo diventa ancora più importante pensando al corso di accoglienza turistica, presente sia nella sede Annunziatella che in quella di Rovigliano nel quale le competenze in uscita non possono prescindere da un intenso utilizzo dell'informatica, di internet, di applicativi gestionali e software specifico per il settore alberghiero e turistico. L'elevata obsolescenza dei macchinari, la rapida evoluzione del settore informatico ha reso i laboratori esistenti, complessivamente 1 per ogni sede, poco funzionali e insufficienti per il numero di allievi attuale.

Da potenziare e riammodernare

Sito web

L'istituto gestisce e aggiorna un proprio sito *web*. Il sito suddiviso in quattro sezioni relative alle diverse utenze (docenti, genitori, studenti, personale non docente) rappresenta un importante strumento di comunicazione delle attività dell'istituto, dei libri di testo in adozione, delle modalità di iscrizione e delle relative scadenze, degli atti approvati dagli Organi collegiali, degli eventi promossi ed effettuati. Svolge, inoltre, la funzione di albo di Istituto virtuale e di serbatoio accessibile per il download di documenti.