



**PIANO TRIENNALE OFFERTA  
FORMATIVA  
IPSSAR "UGO TOGNAZZI"  
2019-2022**



*Il Piano Triennale dell’Offerta Formativa della scuola IPSSAR “UGO TOGNAZZI DI VELLETRI è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del 19/12/2018 sulla base di quanto previsto dalla L.107/2015 e dell’atto di indirizzo del dirigente prot. 5419.II.5 del 16/10/2018 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 20/12/2018 con delibera n. 91*

*Periodo di riferimento:  
2019-2022*

# INDICE SEZIONI PTOF

## LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

- Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- Caratteristiche principali della scuola
- Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- Risorse professionali

## LE SCELTE STRATEGICHE

- Priorità desunte dal RAV
- Obiettivi formativi prioritari
- Piano di miglioramento
- Principali elementi di innovazione

## L'OFFERTA FORMATIVA

- Traguardi attesi in uscita
- Insegnamenti e quadri orario
- Curricolo di Istituto
- Alternanza Scuola Lavoro
- Iniziative di ampliamento curricolare
- Attività previste in relazione al PNSD
- Valutazione degli apprendimenti
- Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

## L'ORGANIZZAZIONE

- Modello organizzativo
- Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- Reti e Convenzioni attivate
- Piano di formazione del personale docente
- Piano di formazione del personale ATA
- Monitoraggio

## LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

- 1.1. Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 1.2. Caratteristiche principali della scuola
- 1.3. Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 1.4. Risorse professionali

## LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

### 1.1. ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

#### Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Un'attenta analisi delle risorse presenti nel territorio rivela che l'Istituto si inserisce pienamente in un contesto fortemente proiettato sul mercato del lavoro, grazie all'esistenza di un'offerta variegata di prodotti turistici e alla crescente attenzione, da parte delle Istituzioni e degli Enti locali, alle strategie di sviluppo legate all'industria del settore.

La Comunità locale è sempre più consapevole dell'importanza del binomio cultura – turismo come strumento che può contribuire a far ripartire l'economia locale, portando esperienze e proposte dove i giovani possono collocarsi e realizzare progetti. Le tradizioni, il paesaggio, gli antichi valori, un patrimonio storico-culturale ancora molto da valorizzare, possono rivelarsi strumenti efficaci per un migliore stile di vita e per il benessere della comunità locale dove è ben sviluppato il settore ricettivo e della ristorazione che ricopre circa il 5% delle attività produttive con presenza di alcune imprese ristorative locali di rilevanza nazionale.

Va evidenziata inoltre la vicinanza con Roma e l'inserimento del territorio dei Castelli Romani in molti itinerari turistici ed enogastronomici.

Il rapporto scuola-territorio è testimoniato dalla collaborazione fattiva per la realizzazione di eventi, compiuti nell'ambito delle esercitazioni di laboratorio e delle attività didattiche, che promuovono il tessuto locale attraverso servizi di banqueting, di accoglienza e di organizzazione congressuale a favore di Enti pubblici quali Comuni, Provincia, ecc.

Negli ultimi anni le prospettive di lavoro e di collaborazione sono aumentate grazie alla creazione di nuovi laboratori che hanno consentito di migliorare le competenze degli allievi dell'Istituto, attraverso un costante aggiornamento professionale e formativo, per un rapido e qualificato inserimento in una realtà produttiva dinamica sia nel territorio, che negli ambiti nazionali ed internazionali.

Ai sensi di quanto suggerito dalla riforma degli Istituti Professionali, la nostra scuola ha incontrato i rappresentanti dei genitori, delle Istituzioni, degli Enti e delle Aziende per cogliere utili suggerimenti e proposte finalizzate ad una migliore calibratura tra PTOF e sbocchi occupazionali.

Si è così rilevata l'esigenza di valorizzare le competenze comunicative verbali e non verbali nella formazione di un adeguato profilo professionale e imprenditoriale, sottolineando come sia importante nel settore turistico ed enogastronomico diventare "narratori" del territorio. A tal fine l'IPSSAR "Ugo Tognazzi" si propone di preparare i futuri operatori del settore ad essere in grado di rispondere alle nuove esigenze del mercato del lavoro, ad avvalersi del marketing on-line e a promuovere "esperienze" turistiche sui territori. Lo studio geo-storico dei vitigni locali potrà aiutare a diffondere la conoscenza dei vini autoctoni dei Castelli Romani. Le sinergie tra scuole, realtà aziendali e istituzionali renderanno effettiva la formazione di figure in grado di intercettare l'offerta lavorativa.

### 1.2. CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

L'Istituto, attraverso una mirata proposta formativa, costituisce un punto di forza per lo sviluppo economico del territorio in quanto consente di qualificare l'offerta turistica, stimolare la progettualità e l'imprenditorialità nei giovani contribuendo alla valorizzazione del territorio, del patrimonio storico culturale e ambientale.

Sono inoltre obiettivi prioritari della nostra scuola formare dei cittadini consapevoli dell'importanza del proprio ruolo nel contesto sociale in cui vivono e che siano in grado di sviluppare e aggiornare le loro competenze nell'arco dell'intera vita.

La nostra Istituzione scolastica si fa spesso promotrice di incontri con gli Enti Locali, associazioni culturali, associazioni sportive, associazioni di categoria per creare le sinergie necessarie per il raggiungimento di tali obiettivi; il tutto si concretizza all'interno dell'Alternanza Scuola Lavoro, il progetto che permette ai ragazzi che frequentano il nostro Istituto di svolgere il proprio percorso di istruzione realizzando una parte dell'azione formativa presso Imprese/Enti.

La partecipazione a diverse reti di Scuole, via via aumentata nel tempo, permette al nostro Istituto di avere opportunità di scambi culturali e didattici, per quanto concerne in special modo l'educazione alla cittadinanza, nel rispetto delle leggi costituzionali e a difesa del patrimonio materiale e immateriale e dello sviluppo sostenibile.

L'Istituto è uno dei più attrezzati della provincia di Roma e questo permette agli studenti di frequentare sin dai primi mesi del primo anno i laboratori di enogastronomia, sala e vendita e accoglienza turistica.

La scuola dispone di una struttura di nuova costruzione, dotata di aule ampie e luminose, ed è fornita di: N^4 Laboratori sala Bar, 3 Laboratori di enogastronomia e 2 Laboratori di accoglienza turistica; è dotata anche di un auditorium con attrezzature per proiezioni, impianto di amplificazione e con un piccolo palcoscenico per attività musicali/teatrali. È presente una palestra ampia, oggi attrezzata per lo svolgimento di diverse attività sportive, una sala professori spaziosa, una biblioteca con testi letterari, storici, scientifici tecnico-professionali, un parcheggio.

Riguardo alle attrezzature informatiche, la scuola dispone di quattro laboratori forniti di computer collegati alla rete internet e forniti di 40 Lavagne multimediali (L.I.M.); un'aula PON dotata di 45 tablet e due LIM. I laboratori informatici ben attrezzati, grazie anche alla precedente collaborazione con Fondazione Roma, riescono a coprire le necessità delle classi. Le dotazioni saranno ulteriormente implementate con risorse interne e con la presentazione di progetti specifici ad Enti e Fondazioni, al fine di ottenere finanziamenti.

Grazie a finanziamenti PON 2014-2020, Ambienti Digitali, e Fondazione Roma la scuola ha dotato le aule di quanto necessario alla creazione di aule DADA, in via di ulteriore implementazione, e un'aula 'Spazio di apprendimento alternativo', per realizzare una didattica innovativa e rispondente alle esigenze degli alunni.

Sono stati installati notebook, uno per classe, per l'utilizzo del registro elettronico ed è stata implementata la rete wi-fi dell'Istituto con fondi ottenuti dal MIUR. Oltre alle risorse assegnate con il FIS e ai fondi provenienti dal contributo volontario delle famiglie, la scuola dispone di fondi assegnati per specifici progetti dalla Regione Lazio, dal Miur e di quelli provenienti da progetti autofinanziati. La scuola ha un software che ottimizza l'utilizzo delle risorse per la gestione del magazzino.

L'Istituto permette agli studenti di conseguire al termine del terzo anno una qualifica professionale regionale attinente al corso di studi attraverso un percorso leFP riconosciuto dalla Regione Lazio.

Agli studenti è inoltre offerta la possibilità di frequentare corsi per ottenere la certificazione Cambridge ESOL e la certificazione di lingua francese DELF (Diplôme d'Etudes en Langue Française).

❖ **UGO TOGNAZZI (ISTITUTO UNICA SEDE)**

<b>Ordine scuola</b>	<b>SCUOLA SECONDARIA I GRADO</b>
<b>Tipologia scuola</b>	<b>IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE</b>
<b>Codice</b>	<b>RMRH06000V</b>
<b>Indirizzo</b>	<b>VIA SALVO D'ACQUISTO, 61 VELLETRI 00049 VELLETRI</b>
<b>Telefono</b>	<b>0696195083</b>
<b>Email</b>	<b>RMRH06000V@istruzione.it</b>
<b>Pec</b>	<b>rmrh06000v@pec.istruzione.it</b>
<b>Sito WEB</b>	<b>www.alberghierovelletri.gov.it</b>

<b>Indirizzi di Studio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</li> <li>• OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA</li> <li>• OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA</li> <li>• ENOGAS. OSPIT. ALBERG. -BIENNIO COMUNE</li> <li>• SERVIZI DI SALA E VENDITA - TRIENNIO</li> <li>• ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO</li> <li>• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA</li> </ul>
----------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ENOGASTRONOMIA -TRIENNIO</li> <li>• PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI -OPZIONE</li> </ul>
--	--

Quest'anno l'Istituto "U.Tognazzi" conta 50 classi così distribuite:

BIENNIO	
10 Classi Prime	
11 classi Seconde	
ENOGASTRONOMIA	SERVIZI SALA E VENDITA
3 classi Terze	3 classi Terze
5 classi Quarte	3 classi Quarte
6 classi Quinte	3 classi Quinte
ACCOGLIENZA TURISTICA	PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI
1 classe Terza	1 classe Terza
1 classe Quarta	1 classe Quarta
1 classe Quinta	1 classe Quinta

#### Durata delle ore di lezione:

L'anno scolastico è suddiviso in due quadrimestri. L'unità oraria è di 60 minuti. Le lezioni si svolgono dal lunedì al venerdì e hanno inizio alle ore 8,20 con termine alle ore 15.20. Dal 2017 è stato attivato il progetto AULE DADA, che prevede la rotazione degli studenti all'interno di aule tematiche opportunamente predisposte.

ORARIO DELLA GIORNATA SCOLASTICA	
1 <sup>a</sup> ora	8.20 – 9.20
2 <sup>a</sup> ora	9.20 – 10.15
3 <sup>a</sup> ora	10.25 – 11.20
1° pausa	11.10 – 11.20
4 <sup>a</sup> ora	11.20 – 12.20
5 <sup>a</sup> ora	12.20 – 13.15
2° pausa	13.15 – 13.25
6 <sup>a</sup> ora	13.25 – 14.20
7 <sup>a</sup> ora	14,20 - 15,20

### 1.3 RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

<b>Laboratori</b>	Con collegamento ad Internet	5
	Informatica	4
	Lingue	1
	Aula 2.0	1
<b>Biblioteche</b>		1
	Classica	1
<b>Aule</b>	Informatizzata	1
	Magna	1
<b>Strutture sportive</b>	Calcetto	1
	Campo Basket-Pallavolo all'aperto	1
	Palestra	1
<b>Attrezzature multimediali</b>	PC e Tablet presenti nei Laboratori	100
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	50
	PCeTablet presenti nelle Biblioteche	1
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) Presenti nelle Biblioteche	2

### 1.4. RISORSE PROFESSIONALI



Docenti	<b>135</b>
Personale ATA	40

## LE SCELTE STRATEGICHE

- 1.1. Priorità desunte dal RAV
- 1.2. Obiettivi formative prioritari (art.1, comma 7 L.107/15)
- 1.3. Principali elementi di innovazione

## LE SCELTE STRATEGICHE

### 1.1. PRIORITA' DESUNTE DAL RAV

#### Priorità strategiche

La finalità educativa fondamentale della scuola è lo sviluppo dell'uomo e del cittadino, integrato nel contesto storico e nella società, capace di fronteggiare le sfide del futuro. La scuola si impegna a dare maggiore attenzione a un clima di apprendimento collaborativo, favorendo modelli positivi di comportamento attraverso l'educazione tra pari e mirando all'attuazione dei principi di pari opportunità, rispetto della persona e delle differenze senza alcuna discriminazione.

Pertanto il nostro Istituto, oltre a fare acquisire ai discenti le adeguate conoscenze, competenze e capacità, privilegia un sistema formativo integrato nel cui ambito è promossa la crescita della persona nella dimensione socio - affettiva, motoria, estetica, linguistica, morale e professionale.

A tale scopo l'insegnamento delle varie discipline del 1° biennio è strumentale per la formazione generale degli allievi ed ha anche una funzione di orientamento, già iniziata nelle scuole secondarie di primo grado, che aiuta lo studente nella scelta dell'indirizzo nel passaggio tra biennio e triennio, e nelle altre opzioni obbligatorie o facoltative nel corso degli anni.

Nel II biennio e nell'ultimo monoennio viene approfondita la preparazione professionale e culturale dei ragazzi, tenuto conto che sono loro richieste competenze specifiche ad un livello sempre più alto ed una preparazione qualificata sia per l'inserimento nel settore turistico-alberghiero-ristorativo, che per seguire un ulteriore percorso di studi.

La nostra scuola, mediante il PTOF, rende evidenti e riconoscibili gli itinerari educativi e formativi che s'impegna a realizzare e comunica ai diversi soggetti interessati l'articolazione, l'integrazione e il progressivo sviluppo dei saperi e delle competenze che caratterizzano il livello qualitativo dell'Offerta Formativa proposta.

I principi e i valori cui si ispira l'Amministrazione scolastica vanno individuati prioritariamente:

- nella centralità e nel rispetto verso la persona, indipendentemente dalla sua condizione sociale, familiare o individuale;
- nella solidarietà ed equità sociale; nell'affermazione dei diritti di cittadinanza;
- nella massima inclusione;
- nel culto della democrazia; nello spirito di servizio;
- nella libertà d'insegnamento dei docenti e nel diritto all'apprendimento degli studenti, garantiti da programmazioni didattico-educative che promuovono la formazione individuale, valorizzano le potenzialità evolutive di ciascun discente e contribuiscono ad uno sviluppo globale della sua personalità.

Parole chiave della nostra offerta formativa sono:

#### **"Integrazione"**

Integrazione in quanto processo di condivisione delle finalità, degli obiettivi, degli strumenti, del monitoraggio e della valutazione. Per tal motivo il nostro Piano triennale dell'Offerta Formativa è stato costruito con il contributo propositivo e progettuale di tutti i soggetti coinvolti: alunni, insegnanti, famiglie, operatori scolastici e comunità territoriali.

#### **"Flessibilità"**

Il Piano triennale dell'Offerta Formativa è dinamico e in continuo divenire per rispondere alle necessità che un monitoraggio costante

può evidenziare, pur garantendo agli alunni una continuità metodologica.

**“Responsabilità”**

La scuola non è autoreferenziale; la sua libertà di azione nel fare scelte educativo-didattiche e organizzative obbliga ad una maggiore consapevolezza nel valutare se le decisioni intraprese sono state le più incisive per il conseguimento degli obiettivi. Per questo sono continui presso il nostro Istituto le attività di monitoraggio e di valutazione dei processi e dei prodotti

## 1.2. OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI (art.1, comma 7 L.107/15)

### ATTO DI INDIRIZZO

La Dirigenza, al fine di valorizzare quanto già in atto nell'Istituto, coerentemente con quanto sollecitato a livello nazionale ed europeo, tenendo conto delle attese delle famiglie e degli alunni, impegnandosi ad attivare azioni educative efficaci per il perseguimento del successo formativo di tutti i discenti, il 16/10/2018, ha emanato l'Atto di Indirizzo ai sensi dell'art. 3 del DPR 275/99, così come sostituito dall'art. 1 comma 14 della legge 13.7.2015, n. 107 (PROT. N. 5419.ii.5 DEL 16.10.2018 (in allegato).

### GLI INDIRIZZI PER LA STESURA DEL PTOF

Le priorità, i traguardi, gli obiettivi individuati dal rapporto di autovalutazione (RAV) – approvato con delibera dal Collegio dei Docenti del 29 giugno 2017- e i successivi adeguamenti, il conseguente Piano di Miglioramento di cui all'art.6, comma 1, del Decreto del Presidente della Repubblica 28.3.2013 n.80, costituiscono base e parte integrante del PTOF.

L'analisi del RAV ha consentito infatti di individuare alcune criticità relative agli esiti scolastici degli alunni dell'Istituto ed ha portato alla definizione di alcuni traguardi inerenti agli esiti stessi in una più ampia prospettiva di innalzamento dei livelli di preparazione.

### IL RAPPORTO DI AUTOVALUTAZIONE (RAV)

Il Rapporto di autovalutazione ha rappresentato la base di partenza per l'avvio di una profonda riflessione, che, partendo dai dati a disposizione, mettesse a punto un piano complessivo di cambiamento/rinnovamento in grado di modificare alcuni dati di partenza risultati critici:

Risultati degli esiti scolastici di fine anno

- anche se il numero di studenti ammessi alla classe successiva a giugno è nella media regionale e nazionale, tuttavia la percentuale della media scolastica si attesta intorno alla sufficienza. Ciò comporterà per la scuola una maggiore attenzione alle metodologie didattiche finalizzate ad incentivare la valorizzazione delle eccellenze e la motivazione degli alunni per lo sviluppo di competenze trasversali e professionalizzanti;
- nonostante l'incremento della partecipazione dei docenti alle attività di formazione, resta da implementare l'utilizzo di modalità didattiche innovative, vista la recente introduzione delle aule DADA come nuovi ambienti di apprendimento.

### Risultati prove INVALSI

- Si rilevano, rispetto al triennio precedente, lievi miglioramenti nei risultati sia nel campo linguistico che in quello logico-matematico, avvicinandosi alla situazione regionale per quanto riguarda gli istituti professionali della stessa tipologia e area geografica.
- E' necessario rafforzare la progettazione didattica per assi e la condivisione di strategie didattiche, migliorando ancora i processi di insegnamento con la costruzione di strumenti condivisi per progettare e valutare gli apprendimenti e le competenze. L'obiettivo da raggiungere è una didattica che valorizzi lo strumento delle unità di apprendimento interdisciplinari.

## 1.3.PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'area per la ricerca sull'innovazione ha come specifico l'analisi delle innovazioni "strutturali" del modello educativo che stanno interessando il sistema educativo. Si tratta prima di tutto di un'azione culturale, che parte da un'idea rinnovata di scuola, intesa come spazio aperto per l'apprendimento e non unicamente luogo fisico, e come piattaforma che metta gli studenti nelle condizioni di sviluppare le competenze per la vita.

L'ambito di ricerca dell'area è pertanto internazionale e le tematiche sulle quali si concentra sono quelle della trasformazione del modello 'tayloristico' che è in atto anche grazie alle opportunità offerte dalle ICT e dai linguaggi digitali. Cambiamenti quindi strutturali che riguardano il tempo e lo spazio del fare scuola e che vanno nella direzione di "una scuola del futuro" verso la quale siamo tutti impegnati governi, autorità locali, insegnanti e dirigenti, aziende ed editori. In questo paradigma, le tecnologie diventano abilitanti, quotidiane, ordinarie, al servizio dell'attività scolastica.

La nostra scuola aderendo ad una rete nazionale, intende analizzare e promuovere esperienze di didattica innovativa. Le formazioni disciplinari PON costituiscono, attraverso un'ampia gamma di risorse didattiche digitali, un efficace strumento per favorire nuovi approcci formativi e preparare i giovani alle istanze del terzo millennio (oltre a documentare buone pratiche ed esperienze tramite le potenzialità del web).

L'attività che si sta mettendo in campo in questo settore intende rispondere, attraverso i propri progetti di ricerca all'esigenza di mettere



a sistema la trasformazione del modello organizzativo e didattico della scuola.

Saranno rafforzate le competenze linguistiche anche attraverso l'attivazione di progetti culturali come Erasmus ed Erasmus Plus.

In particolare, considerata la percentuale di dispersione scolastica rilevata e il numero di ragazzi con bisogni educative speciali, ci si è posti l'obiettivo di trovare soluzioni adeguate per una didattica laboratoriale diffusa non solo nelle materie pratiche ma anche quelle umanistiche "di base" (italiano, matematica, scienze e lingue straniere).

Si tratta di riqualificare la nostra scuola attraverso l'estensione di metodologie attive (flipped classroom, Debate, TEAL, ecc.) nella pratica educativa quotidiana, in particolare in quelle discipline nelle quali gli studenti hanno maggiori difficoltà. L'obiettivo è di ridurre l'abbandono scolastico incidendo sul successo formativo e sull'innalzamento dei livelli di istruzione. L'innalzamento dei livelli di istruzione, il contrasto dei divari territoriali e il rafforzamento di una "*scuola di qualità per tutti*" quale fattore di **equità e di inclusione sociale** incidono inoltre in misura significativa sulla coesione economica, sociale e territoriale.

E' rafforzato il concetto di scuola "aperta" al territorio di riferimento, che preveda attività non solo rivolte agli studenti, ma anche alla cittadinanza, trasformandosi in un vero e proprio "centro civico" in grado di erogare attività didattiche, ricreative, sportive, sociali ma anche di sensibilizzazione rispetto ai temi legati del cambiamento climatico, quali la protezione del suolo e del territorio, l'efficienza energetica, l'utilizzo di materiali eco-compatibili.

# L'OFFERTA FORMATIVA

## DIPARTIMENTI DISCIPLINARI E ASSI CULTURALI

**ASSI CULTURALI:** Data la complessità dell'offerta formativa della scuola i docenti, supportati dai coordinatori, si riuniscono per Assi Culturali con lo scopo di promuovere iniziative comuni volte a contenere la dispersione scolastica e migliorare la pratica didattica, progettare interventi formativi e percorsi pluridisciplinari, programmare attività di recupero e approfondimento, elaborare prove di verifica comuni per classi parallele.

Per ogni Asse è previsto un coordinatore che ha il compito di presiedere ed eventualmente convocare le riunioni organizzandone l'attività, di verificare lo svolgimento del piano annuale generale, di predisporre un archivio della documentazione e del materiale didattico, in modo da costituire il punto di riferimento per l'Istituto, per i docenti del Dipartimento e per i docenti neo- assunti nell'Istituto.

**DIPARTIMENTI.** Il nutrito gruppo di docenti dell'Istituto è organizzato in Dipartimenti disciplinari cui interno si mettono a punto gli obiettivi da raggiungere attraverso gli insegnamenti, si approfondiscono e rinnovano le metodologie didattiche. Si tratta di articolazioni funzionali del Collegio dei Docenti, formati insegnanti che appartengono alla stessa disciplina o area disciplinare. Esse hanno l'importante funzione di supporto alla didattica e alla progettazione e rappresentano un efficace modello organizzativo per favorire un maggiore raccordo tra i vari ambiti disciplinari e per realizzare interventi sistematici in relazione alla didattica per competenze, all'orientamento e alla valutazione degli apprendimenti in termini di conoscenze (sapere) e capacità/abilità (saper fare), secondo le direttive del Trattato di Lisbona (sottoscritto dai capi di governo dei 27 Paesi dell'Unione il 13 dicembre 2007). Le Aree Disciplinari sono coordinate da un docente individuato dal gruppo stesso.

I Dipartimenti Disciplinari hanno il compito, fra gli altri, di:

- predisporre la programmazione didattica annuale valutarla in itinere ed eventualmente apportare modifiche e miglioramenti;
- proporre iniziative di recupero, sostegno, potenziamento, progetti ed attività didattiche innovative;
- collaborare con le funzionistiche;
- valutare le opportunità di visite guidate e di ogni altra attività attinente al campo culturale e tecnologico del Dipartimento;
- proporre l'acquisto di sussidi, materiale didattico, libri di testo;
- predisporre progetti interdisciplinari con altri Dipartimenti; curare i raccordi tra Biennio e Triennio;
- prevedere le opportune connessioni con l'attività di Alternanza Scuola Lavoro.

## CONFLUENZA DELLE DISCIPLINE NEGLI ASSI CULTURALI

La scuola, in base a quanto stabilito dal D.M. n. 139 del 22 agosto 2007 e dai suoi allegati, provvede a certificare al termine del primo biennio le competenze relative agli assi culturali e le competenze chiave di cittadinanza in una scheda sintetica redatta nei singoli Consigli di classe.

Assi	Dipartimenti	Aree Disciplinari
ASSE DEI LINGUAGGI STORICO SOCIALE	Lingua italiana	Italiano
		Storia e geografia
	Lingua straniera	Lingua Inglese
		Lingua Francese
	Storico sociale	Diritto e Economia
IRC	I.R.C.	
ASSE MATEMATICO SCIENTIFICO	Matematica	Matematica
		Fisica
	Dipartimento Scienze Motorie	Scienze Motorie e sportive
ASSE SCIENTIFICO , TECNOLOGICO PROFESSIONALE	Dipartimento Scientifico	TIC
		Scienze integrate (Scienze, Chimica)
		Scienze degli alimenti/Scienza e cultura

	Tecnologico	dell'alimentazione
		Diritto e Tecniche amministrative
		Tecniche di comunicazione
		Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi
	Dipartimento ITP professionalizzante	Enogastronomia (cucina)
		Enogastronomia (Bar-sala e vendita)
		Arte Bianca e Pasticceria
		Accoglienza turistica
<b>ASSE INCLUSIONE</b>		
ASSE INCLUSIONE	Inclusione	Sostegno

#### ASSE DEI LINGUAGGI

Lingua italiana:	Lingua straniera	Altri linguaggi
Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale nei vari contesti; leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo; produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Riconoscere, interpretare, collegare testi e autori della letteratura in relazione ai periodi storici di riferimento e ai generi letterari.	Utilizzare le lingue inglese e francese per i principali scopi comunicativi e operativi. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere nei diversi contesti di studio e di lavoro.	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio storico-artistico, ambientale ricettivo ed enogastronomico. Leggere, confrontare e utilizzare documenti e fonti di diverso tipo.

#### ASSE STORICO SOCIALE

Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali; collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività, dell'ambiente e del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni economiche, politiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni.

#### ASSE MATEMATICO SCIENTIFICO

Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica; confrontare ed analizzare figure geometriche; individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi; analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e quelli informatici.

#### ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO - PROFESSIONALE

Asse Scientifico-Tecnologico professionale: riguarda metodi, concetti e atteggiamenti indispensabili per porsi domande, osservare e comprendere il mondo naturale e quello delle attività umane e contribuire al loro sviluppo nel rispetto dell'ambiente e della persona. In questo campo assumono particolare rilievo l'apprendimento incentrato sull'esperienza e l'attività di laboratorio. Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni. Utilizzare la rete internet per ricercare fonti e dati, saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni, con particolare riferimento al settore enogastronomico e dell'accoglienza turistica in una dimensione internazionale. Il docente di "Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore "Servizi", risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture, demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. Il docente di "Tecnologie dell'informazione e della comunicazione" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore "Servizi", indirizzo "Servizi per l'enogastronomia", risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team

working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

#### ASSE INCLUSIONE

Con il termine "inclusionione" intendiamo il processo attraverso il quale il contesto scuola, con i diversi protagonisti, assume le caratteristiche di un ambiente che risponde ai bisogni di tutti gli alunni. Per attuare un modello di lavoro inclusivo, caratterizzato da strategie educativo-didattiche e prassi efficaci sul singolo e sul gruppo classe, è necessario lavorare sui contesti, e non soltanto sui singoli individui, al fine di promuovere la partecipazione sociale e il coinvolgimento di tutte le persone. **L'obiettivo**, quindi, da raggiungere è la **creazione di ambienti accoglienti e facilitanti le diversità** in cui, attraverso buone strategie educativo-didattiche e un coinvolgimento attivo di insegnanti, Dirigente Scolastico, comunità scolastica, famiglia e territorio, si possa contribuire allo sviluppo e alla crescita cognitiva e psicosociale degli alunni, in particolare delle persone con bisogni educativi speciali.

#### COORDINATORI DI CLASSE

Il Consiglio di classe è composto da tutti i docenti della stessa classe.

Il Dirigente nomina un coordinatore che di norma è delegato dal Dirigente Scolastico a coordinare gli incontri del Consiglio di classe, ad eccezione degli scrutini di norma presieduti dal DS a presiedere.

Compiti del docente coordinatore:

- A. mantiene continui contatti con i colleghi per valutare la regolarità dell'attuazione della programmazione didattica, l'esistenza di problemi generali di disciplina o rendimento, la necessità di interventi di recupero;
- B. presenta ai colleghi le situazioni particolari e problematiche;
- C. coordina e controlla la distribuzione dei carichi di lavoro a casa dei compiti in classe e delle altre verifiche per garantire il necessario equilibrio negli impegni degli allievi;
- D. svolge funzioni di collegamento con i genitori e gli allievi e ne raccoglie le osservazioni e le proposte per presentarle al consiglio di classe;
- E. predispone comunicazioni periodiche alle famiglie al fine di fornire complete e tempestive informazioni sul rendimento didattico, sulle assenze, i ritardi e la disciplina;
- F. predispone le comunicazioni alle famiglie nel caso in cui la particolare situazione degli alunni stia compromettendo il buon esito dell'annoscolastico;
- G. assume l'iniziativa, ove ne ravvisi la necessità, di contatti anche telefonici con la famiglia;
- H. promuove, in presenza di problemi urgenti o per questioni disciplinari, la convocazione di riunioni straordinarie del consiglio;
- I. coordina i colleghi per la raccolta del materiale e redige il Progetto di classe; coordina la preparazione e lo svolgimento delle simulazioni delle prove d'esame;
- J. presiede l'assemblea dei genitori convocata per l'elezione dei rappresentanti dei genitori nel consiglio di classe e illustra la normativa relativa allo svolgimento delle elezioni e al funzionamento degli organici collegiali;
- K. ha un collegamento diretto con la presidenza e informa il dirigente sugli avvenimenti più significativi della classe facendo presente eventuali problemi emersi;
- L. controlla regolarmente le assenze, attivandosi perché ne vengano tempestivamente informate le famiglie.

**DOCENTI:** È dal loro impegno e dalla loro responsabilità che dipendono sia la qualità dei processi di insegnamento/apprendimento sia l'attuazione della normativa sull'obbligo scolastico, che esplicita il significato fattuale dell'adempimento, cioè l' "acquisizione dei saperi e delle competenze".

Gli insegnanti hanno individuato delle linee guida su cui costruire il raccordo unitario tra i vari indirizzi:

- Riconoscono nel gruppo classe una comunità di lavoro e di ricerca individuale e collettiva in cui alunni e insegnanti, nel pieno rispetto dei compiti e dei ruoli, valorizzano le proprie potenzialità;
- Promuovono lo "star bene" sia come cultura del benessere psico-fisico della persona sia come capacità di interagire con gli altri;
- Attivano metodologie didattiche legate alla concreta collaborazione docente-studente, alla valenza orientativa delle discipline, all'interdisciplinarietà e all'unitarietà del sapere, alla flessibilità temporale e organizzativa;
- Realizzano un insegnamento basato sull'individuazione collegiale di obiettivi cognitivi e comportamentali che s'intendono promuovere, con scelte articolate, chiare, confrontabili e verificabili;
- Educano al rispetto delle regole della vita comunitaria a garanzia di un lavoro ordinato e qualificato all'interno delle singole classi e dell'istituzione scolastica nel suo insieme (rispetto degli orari, delle scadenze e di quanto concorra a far vivere la scuola superiore come una palestra per l'esercizio della responsabilità verso se stessi e verso gli altri).
- Aiutano a riconoscere nelle proposte culturali integrative (interventi esterni, visite, viaggi d'istruzione, progetti, ecc.) delle preziose opportunità formative che concorrono a promuovere la crescita della personalità.

Il nostro Istituto da sempre pone particolare attenzione anche alla sfera emotiva degli adolescenti-alunni, in quanto lo star bene a scuola e il vivere con serenità l'esperienza scolastica è uno dei requisiti fondamentali per potenziare la motivazione allo studio, per agevolare gli apprendimenti, per migliorare l'autostima e contenere la dispersione scolastica.

La scuola inclusiva promuove e sostiene il successo scolastico di tutti gli studenti agendo sul senso di appartenenza e responsabilità individuale e sociale. Lo sfondo ed il fondamento sul quale sviluppare una didattica attenta ai bisogni di ciascuno nel realizzare gli obiettivi comuni e l'utilizzo funzionale delle risorse specifiche per incrementare il livello d'inclusività del nostro Istituto trova espressione nel Piano Annuale per l'Inclusività (PAI) predisposto dal Gruppo di Lavoro per l'inclusione (GLI) discusso e deliberato in sede di Collegio dei Docenti.

La scuola è anche Centro Territoriale per l'Inclusione per il Distretto 39. Il compito di tale struttura è di supportare le scuole e i docenti del territorio attraverso interventi di consulenza e formazione.

La scuola deve garantire pari opportunità a tutti, così come previsto dagli art. 3 e 34 della Costituzione Italiana, differenziando le proposte e individualizzando gli insegnamenti come enunciato espressamente dalla Legge 53/2003.

Nel nostro Istituto la presenza di alunni certificati L.104/92 è una realtà significativa anche dal punto di vista numerico.

Insegnanti specializzati e curricolari lavorano in equipe con le famiglie e le varie strutture sanitarie del bacino di utenza per individuare le strategie operative volte a favorire i processi di crescita e di sviluppo di tutti gli alunni, tenendo conto dei loro bisogni e delle loro peculiarità. A questa equipe afferiscono anche le competenze di nuove figure professionali: gli assistenti specialistici. Questi ultimi supportano il lavoro dei docenti per quanto riguarda il raggiungimento degli obiettivi legati all'autonomia, alla relazione e all'acomunicazione.

**RAPPORTI SCUOLA FAMIGLIA** - Al fine di realizzare un continuo e proficuo rapporto scuola-famiglia, l'Istituto veicola il maggior flusso di informazioni possibili in diversi momenti dell'anno scolastico:

- nella fase d'orientamento;
- in fase d'iscrizione, durante la quale i docenti, gli alunni e i genitori stipulano e sottoscrivono un Patto Educativo di corresponsabilità sui diritti e i doveri delle tre componenti;
- in occasione delle elezioni della componente genitori negli Organi collegiali (Consigli di classe, Consiglio d'Istituto);
- durante l'organizzazione del tirocinio formativo per fornire ogni notizia utile riguardante quest'importante esperienza;
- nei mesi di dicembre e aprile, quando gli insegnanti incontrano i genitori in orario pomeridiano;
- durante l'anno scolastico, in orario antimeridiano, dal momento che gli insegnanti sono a disposizione un'ora a settimana per incontri individuali a richiesta del docente e/o dei genitori;
- in caso se ne ravveda la necessità (assenze, ritardi, altro), il Coordinatore di classe convoca e incontra le famiglie allo scopo di mettere al corrente sulle problematiche relative agli studenti, nell'intento di trovare soluzioni condivise.

COLLOQUI POMERIDIANI CON LE FAMIGLIE

1. INCONTRO NEL MESE DI DICEMBRE Orario pomeridiano	Ricevimento, Informazione Scuola Famiglia
2. INCONTRO NEL MESE DI APRILE Orario pomeridiano	Ricevimento, Informazione Scuola Famiglia

## TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

### Competenza n. 1

**Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi ed accoglienza turistico-alberghiera promuovendo le nuove tendenze alimentari enogastronomiche.**

#### Abilità minime

**Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato**  
**Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento**  
**Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura**  
**Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente**

#### Conoscenze essenziali

Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.  
 Strategie di comunicazione del prodotto  
 Strumenti di pubblicità e comunicazione  
 Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.)  
 Principi di fidelizzazione del cliente  
 Tecniche di rilevazione di nuove, in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.  
 Tecniche di problem solving e gestione reclami

### Competenza n. 2

**Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.**

#### Abilità minime

**Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle**

#### Conoscenze essenziali

Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci

<p>merci/prodotti/servizi Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in equipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti</p> <p>Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.</p> <p>Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilit� economica del prodotto/servizio</p> <p>Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi</p> <p>Tecniche di rilevazione della qualita' dell'offerta preventiva</p>
---	--

### Competenza n. 3

**Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro**

Abilit� minime	Conoscenze essenziali
<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformita' alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</p> <p>Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini anziani, diversamente abili)</p>	<p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP .</p> <p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica</p> <p>Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</p> <p>Fattori di rischio professionale ed-ambientale</p> <p>Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente</p>

### Competenza n. 4

**Predisporre prodotti, servizi e menu' coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualita', redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini estili di vita sostenibili e equilibrati**

Abilit� minime	Conoscenze essenziali
<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili</p> <p>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder</p>	<p>Elementi di eco-gastronomia</p> <p>Principi di ecoturismo</p> <p>Concetti di sostenibilita' e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualita'</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione</p> <p>Politica di sconti per la clientela</p> <p>Concetti di qualita' promessa, erogata, attesa e percepita</p>

### Competenza n. 5

**Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative**

Abilit� minime	Conoscenze essenziali
<p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualita', alla tipicit�, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito</p> <p>Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari</p> <p>Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario</p>	<p>Principi di scienze e tecnologie alimentari Fasi, tempi, strumenti e modalita' di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti</p> <p>Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale</p> <p>Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilita' delle materie prime.</p> <p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti</p>



Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti  
Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei  
prodotti dolciari

#### Competenza n. 6

**Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.**

##### Abilità minime

Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2  
Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura  
Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione  
Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care  
Identificare e comprendere differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali  
Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero

##### Conoscenze essenziali

Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali  
Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale  
Elementi di marketing dei servizi turistici  
Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera  
Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive  
Tecniche di rilevamento della customer satisfaction  
Meccanismi di fidelizzazione cliente

#### Competenza n. 7

**Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.**

##### Abilità minime

Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.  
Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento  
Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banquetting/ catering  
Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici  
Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento  
Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e in presenza di anomalie attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione  
Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento

##### Conoscenze essenziali

Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine  
Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.  
Tecniche di allestimento della sala per servizi banquetting e catering  
Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi  
Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande  
Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico  
Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi  
Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti

#### Competenza n. 8

**Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.**

##### Abilità minime

Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela  
Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità

##### Conoscenze essenziali

Mercato turistico e sue tendenze  
Metodologie e strumenti di marketing turistico  
Menu con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.  
Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per

**Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification**  
**Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico**

l'abbinamento cibi-prodotti locali  
 Normativa riguardante la tutela ambientale  
 Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale  
 Modalità di calcolo dei margini di guadagno

#### Competenza n. 9

**Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale**

#### Abilità minime

Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva  
 Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto  
 Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio  
 Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer

#### Conoscenze essenziali

Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi  
 Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e attività delle  
 Metodologie e tecniche di promozione territoriale  
 Terminologia di settore in lingua straniera  
 Tecniche di analisi SWOT  
 Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento  
 Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente

#### Competenza n. 10

**Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.**

#### Abilità minime

Applicare tecniche di benchmarking  
 Individuare i target e gli indicatori di performance  
 Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati

#### Conoscenze essenziali

Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità  
 Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica  
 Tecniche di reportistica aziendale  
 Tecniche di analisi per indici

#### Competenza n. 11

**Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.**

#### Abilità minime

Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio  
 Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza

#### Conoscenze essenziali

Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)  
 Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela  
 Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità

## INSEGNAMENTI E QUADRI ORARI

Il Decreto legislativo n. 61, in attuazione di apposita delega contenuta nella Legge 107/15, reca la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale statale.

Il decreto in parola ridefinisce i precedenti indirizzi, le articolazioni e le opzioni, in contestualità con il potenziamento delle attività laboratoriali, anche con la rimodulazione dei quadri orari; all'insegna di un pragmatico realismo in grado di contenere dispersione e abbandoni: *formare figure professionali di livello intermedio per l'assunzione di ruoli operativi, con adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento*; ed offrendo *risposte articolate e dinamiche alle domande del mondo del lavoro e delle professioni, tali da far percepire i saperi appresi come utili, significativi e riscontrabili nel reale*.

Funzionali a questo rimarcato scopo sono l'accentuata flessibilità organizzativa-didattica e la personalizzazione dei percorsi, per corrispondere alle diversità degli stili cognitivi e capacità di apprendimento degli studenti, alle loro sensibilità ed attitudini, ai differenti livelli motivazionali.

Il totale delle 2.112 ore (corrispondenti a 32 ore settimanali, convenzionalmente moltiplicate per 33 e per 2 anni scolastici) può essere liberamente distribuito in **periodi didattici** dalle istituzioni scolastiche, nell'esercizio della loro autonomia funzionale; parimenti, le (singole) istituzioni scolastiche possono **articolare le classi in livelli di apprendimento**.

Nello specifico, una quota non superiore a 264 ore è destinata alla personalizzazione degli apprendimenti, alla realizzazione del *Progetto formativo individuale* (di cui in prosieguo) e allo sviluppo della dimensione professionalizzante delle attività di alternanza scuola-lavoro.

Il triennio rimane invece strutturato nei distinti terzo, quarto e quinto anno, con 1.056 ore, comprendenti 462 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e 594 ore di attività e insegnamenti di indirizzo: tutti e tre preordinati al consolidamento e al progressivo innalzamento dei livelli acquisiti nel biennio per un rapido accesso al lavoro.

Altro elemento innovativo – che ben potrà fungere da laboratorio è (qui) l'obbligata aggregazione delle discipline di studio all'interno degli assi culturali, per favorire una migliore progettazione interdisciplinare dei percorsi didattici ed una prevalente metodologia induttiva ed esperienziale: Asse dei linguaggi, Asse matematico, Asse storico-sociale per l'area generale comune; Asse scientifico-tecnologico-professionale nell'area d'indirizzo.

Di conseguenza è adottata una didattica modulare, per *Unità di apprendimento* (UDA), che, partendo da obiettivi formativi adatti e significativi per lo studente, sviluppano appositi percorsi di metodo e di contenuto, tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.

Alle UDA è riferita la certificazione delle competenze al termine del biennio e del triennio (ferma restando la vigente disciplina della certificazione delle competenze per le qualifiche triennali e i diplomi professionali quadriennali nei percorsi IeFP); competenze che rappresentano l'altrettanto necessario riferimento per il riconoscimento dei crediti posseduti, soprattutto nel caso di passaggi ad altri percorsi di istruzione e formazione.

Per la più efficace organizzazione della didattica secondo le coordinate sopra riassunte, la scuola, nella stesura del PTOF, potrà utilizzare la quota di autonomia per l'orario complessivo del Biennio e del Triennio, pari al 20% delle discipline di studio e delle attività di laboratorio (ai sensi del D.P.R. 275/99 e s.m.i.), al fine di meglio perseguire gli obiettivi di apprendimento previsti dal PECUP.

Analogamente, si potrà utilizzare la quota di flessibilità del 40% dell'orario complessivo del terzo, quarto e quinto anno di corso per rimodulare l'offerta formativa allorquando, in regime di sussidiarietà, a domanda dello studente la scuola rilascerà anche le qualifiche triennali.

Infine, per supportare il passaggio al nuovo ordinamento, la scuola prevede:

- iniziative di aggiornamento del personale docente e ATA;
- la collaborazione con la Rete nazionale e regionale degli Istituti Alberghieri, Aziende, Enti e Associazioni del Territorio per promuovere l'innovazione e il permanente raccordo con il mondo del lavoro, nonché per supportare e rinforzare la transizione dalla scuola al lavoro e diffondere e sostenere il sistema in alternanza scuola-lavoro..

Considerate le **richieste del territorio**, che ricerca figure professionali versatili competenti in tutti i settori.

Considerati i limiti imposti dalle **indicazioni ministeriali** nella definizione del quadro orario.

Considerate, nella distribuzione delle **ore di compresenza**, le tendenze della scuola.

Considerati i docenti di ruolo in **organico** per evitare, dove possibile, situazioni di sovrannumerarietà, la scuola si pone l'obiettivo di valorizzare le competenze di base e quelle professionali aumentando le ore di **laboratorio**.

La scuola propone i seguenti quadri orari:

**Proposta quadro orario valido per le future classi prime a.s.2019/2020 a regime dal 2020/2021\***

	Classi prime a.s.2019/2020	Classi seconde a.s.2020/2021		Classi prime a.s.2019/2020	Classi seconde a.s.2020/2021
Italiano	4	4			
Matematica	4	4	Scienze degli alimenti	2	2
Inglese	3	3	Diritto	2	2
Francese	2	2	Ricevimento	2	2
Storia	1+1	2	Cucina+Sala	4	4
Geografia	1	-	TIC	1	2
Ed.Fisica	2	2	Fisica	-	-
Religione	1	1	<b>Totale</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
Scienze naturali	2	-			
Chimica	-	2			

**Compresenze valido per le future classi prime a.s.2019/2020 a regime dal 2020/2021\***

	Classi prime a.s.2019/2022	Classi seconde a.s.2020/2021
	Cucina/Scienze	Cucina/Chimica
	Cucina/Sc. Alimenti	Cucina/Sc. Alimenti
	Sala/Scienze	Sala/Chimica
	Sala/Ricevimento	Sala/TIC
	Ricevimento/Sc. Alimenti	Ricevimento/TIC
	Ricevimento/TIC	Ricevimento/Francese

\*Le ore di compresenza saranno gestite anche in sottogruppi-classe definiti.

**Di seguito vengono descritti i quadri orari di ciascuna Area di Indirizzo**

QUADRO ORARIO ENOGASTRONOMIA SETTORE RISTORAZIONE						
Classe conc.	Insegnamenti	1° biennio		2° biennio		5° anno
<b>Asse dei Linguaggi</b>						
A-12	Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
A-24	Lingua Inglese	3	3	3	3	3
A-24	Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
<b>Asse storico Sociale</b>						
A-12	Storia	2	2	2	2	2
A-46	Diritto ed Economia	2	2			
A-21	Geografia	1				

	RC o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>Asse Matematico Scientifico</b>						
A-26, A-27, A-47	Matematica	4	4	3	3	3
A-20, A-34, A-50	Scienze integrate (Fisica)	1				
A-20, A-34, A-50	Scienze integrate (Chimica)		2			
A-48	Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
<b>Asse Scientifico, tecnologico e professionale</b>						
A-20, A-34, A-50	Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	0			
A-31	Scienze degli alimenti	2	2	4	3	3
A-41	Tecnologie dell'informazione e della Comunicazione	1	2			
B-20	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2	6	4	4
B-21	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2		2	2
B-19	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			5	5	5

COMPRESENZE		
Insegnamenti	Primo anno	Secondo anno
B-20 Enogastronomia settore Ristorazione	Scienze	Chimica
	Scienze alimenti	Scienze Alimenti
B-21 Enogastronomia Settore sala e Vendita	Ricevimento	Chimica
	Scienze Alimenti	Tic
B-19 Accoglienza Turistica	Tic	Francese
	Scienze Alimenti	Tic
Totale	6	6

Classi in Squadre		
Insegnamenti	Primo anno	Secondo anno
B-20 Lab. Cucina	2 con Sala	
B-21 Lab. sala e vendita	2 con cucina	
Totale	4	

QUADRO ORARIO ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA					
Classe conc.	Insegnamenti	1° biennio	2° biennio	5° anno	
<b>Asse dei Linguaggi</b>					
A-12	Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4
A-24	Lingua Inglese	3	3	3	3
A-24	Seconda lingua straniera	2	2	3	3
<b>Asse storico Sociale</b>					
A-12	Storia	2	2	2	2
A-46	Diritto ed Economia	2	2		

A-21	Geografia	1				
	RC o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>Asse Matematico Scientifico</b>						
A-26, A-27, A-47	Matematica	4	4	3	3	3
A-20, A-34, A-50	Scienze integrate (Fisica)	1				
A-20, A-34, A-50	Scienze integrate (Chimica)		2			
A-48	Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
<b>Asse Scientifico, tecnologico e professionale</b>						
A-20, A-34, A-50	Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	0			
A-31	Scienze degli alimenti	2	2	4	3	3
A-41	Tecnologie dell'informazione e della Comunicazione	1	2			
B-20	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2		2	2
B-21	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2	6	4	4
B-19	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			5	5	5

COMPRESENZE		
Insegnamenti	Primo anno	Secondo anno
B-20 Enogastronomia settore Ristorazione	Scienze	Chimica
	Scienze alimenti	Scienze Alimenti
B-21 Enogastronomia Settore sala e Vendita	Ricevimento	Chimica
	Scienze Alimenti	Tic
B-19 Accoglienza Turistica	Tic	Francese
	Scienze Alimenti	Tic
Totale	6	6

Classi in Squadre		
Insegnamenti	Primo anno	Secondo anno
B-20 Lab. Cucina	2 con Sala	
B-21 Lab. sala e vendita	2 con cucina	
Totale	4	

QUADRO ORARIO SERVIZI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI						
Classe conc.	Insegnamenti	1° biennio	2° biennio	5° anno		
<b>Asse dei Linguaggi</b>						
A-12	Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
A-24	Lingua Inglese	3	3	3	3	3
A-24	Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
<b>Asse storico Sociale</b>						
A-12	Storia	2	2	2	2	2
A-46	Diritto ed Economia	2	2			
A-21	Geografia	1				



	RC o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>Asse Matematico Scientifico</b>						
A-26, A-27, A-47	Matematica	4	4	3	3	3
A-20, A-34, A-50	Scienze integrate (Fisica)	2				
A-20, A-34, A-50	Scienze integrate (Chimica)		2			
A-48	Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
<b>Asse Scientifico, tecnologico e professionale</b>						
A-20, A-34, A-50	Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	0			
A-31	Scienze degli alimenti	2	2	3	3	3
A-41	Tecnologie dell'informazione e della Comunicazione	1	2			
B-20	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2			
B-20	Laboratorio Pasticceria			9	3	3
B-21	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2		2	2
B-19	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			2	2	2
	Chimica				3	2
	Gestione processi produttivi			2	3	2

COMPRESENZE		
Insegnamenti	Primo anno	Secondo anno
B-20 Enogastronomia settore Ristorazione	Scienze	Chimica
	Scienze alimenti	Scienze Alimenti
B-21 Enogastronomia Settore sala e Vendita	Ricevimento	Chimica
	Scienze Alimenti	Tic
B-19 Accoglienza Turistica	Tic	Francese
	Scienze Alimenti	Tic
Totale	6	6

Classi in Squadre		
Insegnamenti	Primo anno	Secondo anno
B-20 Lab. Cucina	2 con Sala	
B-21 Lab. sala e vendita	2 con cucina	
Totale	4	

QUADRO ORARIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA						
Classe conc.	Insegnamenti	1° biennio	2° biennio	5° anno		
<b>Asse dei Linguaggi</b>						
A-12	Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
A-24	Lingua Inglese	3	3	3	3	3
A-24	Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
<b>Asse storico Sociale</b>						
A-12	Storia	2	2	2	2	2

A-46	Diritto ed Economia	2	2			
A-21	Geografia	1				
	RC o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>Asse Matematico Scientifico</b>						
A-26, A-27, A-47	Matematica	4	4	3	3	3
A-20, A-34, A-50	Scienze integrate (Fisica)	1				
A-20, A-34, A-50	Scienze integrate (Chimica)		2			
A-48	Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
<b>Asse Scientifico, tecnologico e professionale</b>						
A-20, A-34, A-50	Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	0			
A-31	Scienze degli alimenti	2	2	4	2	2
A-41	Tecnologie dell'informazione e della Comunicazione	1	2			
B-20	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2			
B-21	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2			
B-19	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	8	4	4
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	6	6

COMPRESENZE		
Insegnamenti	Primo anno	Secondo anno
B-20 Enogastronomia settore Ristorazione	Scienze	Chimica
	Scienze alimenti	Scienze Alimenti
B-21 Enogastronomia Settore sala e Vendita	Ricevimento	Chimica
	Scienze Alimenti	Tic
B-19 Accoglienza Turistica	Tic	Francese
	Scienze Alimenti	Tic
Totale	6	6

Classi in Squadre		
Insegnamenti	Primo anno	Secondo anno
B-20 Lab. Cucina	2 con Sala	
B-21 Lab. sala e vendita	2 con cucina	
Totale	4	

## CURRICOLO DI ISTITUTO

Il corso di studi ha una durata di cinque anni al termine dei quali gli studenti ottengono un diploma di Stato di istruzione professionale che consente, oltre all'inserimento lavorativo in ruoli qualificati, la continuazione degli studi all'Università o nella formazione tecnica superiore.

I Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, dopo un biennio comune, si articolano in quattro percorsi, l'alunno sceglie tra le seguenti caratterizzazioni:

- Enogastronomia;
- Servizi di sala e vendita;
- Accoglienza turistica;
- Arte bianca e pasticceria.

Al termine del percorso si consegue il Diploma di Istruzione professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, con la caratterizzazione scelta.

- Servizi per Enogastronomia: l'allievo affronterà e svilupperà le tecniche di gestione di tutti i servizi enogastronomici con particolare riferimento al mondo creativo e altamente professionale della cucina. Le competenze maturate gli consentiranno di operare in strutture ristorative di ogni livello ma anche di creare e gestire un'impresa in proprio. Il diplomato sarà in grado di

intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici e di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

- Servizi di Sala e Vendita: l'allievo conoscerà e approfondirà l'ambiente vivace e stimolante dei servizi di sala e bar e sarà 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.
- Accoglienza Turistica: alla fine di questo percorso l'allievo conoscerà gli aspetti del ricevimento e della direzione generale di una struttura alberghiera imparando a intervenire nei diversi ambiti delle attività di accoglienza, 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 valorizzano le risorse del territorio.
- Produzioni dolciarie artigianali e industriali: l'allievo sarà in grado di 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; applicare le normative vigenti, nazionali ed 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.

Secondo quanto previsto dal DL 17 ottobre 2005 n. 226 e dai successivi Accordi in sede di Conferenza Unificata Stato – Regioni, alla fine del terzo anno gli alunni conseguono una qualifica regionale in regime di sussidiarietà e nel rispetto delle competenze esclusive delle Regioni in materia.

Le qualifiche che possono essere conseguite, a seconda dell'indirizzo di studi prescelto, sono:

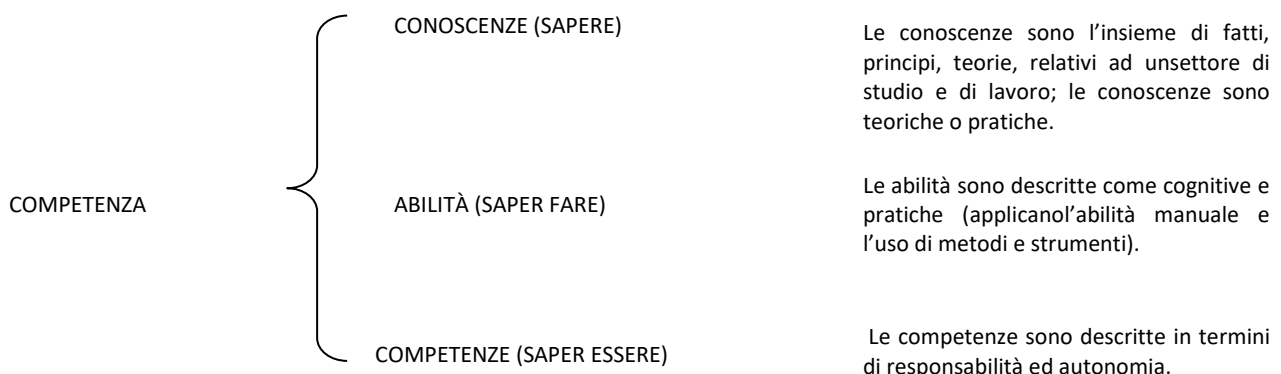
- Operatore della ristorazione
- Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza

**CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE DI BASE**

Allo studente che, avendo ultimato l'obbligo scolastico desidera lasciare la scuola, viene rilasciata una certificazione attestante le competenze raggiunte.

La certificazione delle competenze acquisite dagli studenti che completano il proprio ciclo decennale di studi è d'obbligo dal 2011, con il D.M. n° 9 DEL 27.01.2010. Gli insegnamenti del primo biennio, aggregabili attorno a quattro assi culturali strategici (asse dei linguaggi, storico sociale, matematico scientifico, scientifico-tecnologico professionale e inclusione) costituiscono la base contenutistica pluridisciplinare e metodologica per lo sviluppo di competenze trasversali. Queste costituiscono la trama su cui si individuano e si definiscono quelle competenze chiave per la cittadinanza attiva, richiamate dalla Raccomandazione europea, che devono essere raggiunte al termine dell'obbligo di istruzione. Tali competenze investono anche le aree della identità personale e della responsabilità sociale del soggetto in apprendimento e vanno oltre gli obiettivi, puramente disciplinari, posti dagli insegnamenti.

Secondo il Quadro Europeo delle Qualifiche (Raccomandazione del Parlamento e del Consiglio europeo del 05/09/2006) si definisce competenza la capacità dimostrata di utilizzare le conoscenze, le abilità e le attitudini personali, sociali e/o metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale.



**COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA**

Descrizione della competenza	Prestazione attesa
<p><b>Imparare ad imparare.</b> Organizzare il proprio apprendimento individuando e utilizzando varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione delle proprie strategie e del proprio metodo di studio.</p>	<p>Utilizzare strumenti e materiali delle diverse aree disciplinari al fine di organizzare un metodo di studio valido ed efficace.</p>

<p><b>Progettare.</b> Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle attività di studio e di lavoro utilizzando le conoscenze apprese, valutando vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie e verificando i risultati raggiunti.</p>	Elaborare e realizzare praticamente un prodotto o una consegna.
<p><b>Risolvere problemi.</b> Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando dati, proponendo soluzioni, utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline.</p>	Analizzare un problema nelle diverse discipline, individuando ipotesi di soluzione e scelta di strategie in relazione al contesto.
<p><b>Individuare collegamenti e relazioni</b> Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti tra fenomeni e concetti diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo.</p>	Padroneggiare gli strumenti delle diverse discipline creando agganci tra le materie di studio.
<p><b>Acquisire e interpretare le informazioni</b> Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti ed opinioni.</p>	Saper rielaborare in modo corretto e personale le informazioni acquisite.
<p><b>Comunicare.</b> Comprendere messaggi di genere diverso e di complessità diversa, trasmessi mediante linguaggi e supporti differenti. Rappresentare eventi, fenomeni, concetti, norme, procedure, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti.</p>	Leggere, comprendere, interpretare dati sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi.
<p><b>Collaborare e partecipare.</b> Interagire in gruppo comprendendo diversi punti di vista, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p>	Saper lavorare in sinergia nel contesto classe in modo attivo e produttivo, nel rispetto delle opinioni altrui.
<p><b>Agire in modo autonomo e responsabile.</b> Sapersi inserire in modo attivo nella vita sociale e far valere i propri diritti e bisogni, riconoscendo, al contempo, quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole e le responsabilità.</p>	Conoscere e rispettare regole e ruoli, assumere responsabilità nei vari ambiti sociali.

I livelli relativi all'acquisizione delle competenze sono i seguenti:

LIVELLO MINIMO	LIVELLO INTERMEDIO	LIVELLO AVANZATO
Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note. Compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	Lo studente 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 assume autonomamente decisioni consapevoli.

## ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

L'IPSSAR Tognazzi promuove e realizza attività di Alternanza Scuola Lavoro già dal 2010, rivolgendola alle classi terze, quarte e quinte per un totale di circa 1000 alunni per 160 ore annuali.

Questo permette un contatto diretto degli studenti non soltanto con le aziende locali, ma anche al di fuori del territorio regionale (in questo ultimo caso con vitto e alloggio incluso).

La scuola, attraverso accordi con varie associazioni di categoria, permette agli studenti di conseguire vari attestati di specializzazione professionale.

Le aziende partner dell'Istituto hanno interesse a contattare e a formare giovani specializzandi nel settore enogastronomico e dell'accoglienza, puntando ad avere un personale preparato tecnicamente e continuamente aggiornato, in grado di interagire in modo costruttivo nel contesto lavorativo.

L'interesse della scuola è non solo quello di formare personale in grado di collocarsi nel mondo del lavoro, ma anche quello di utilizzare modalità alternative ed innovative di apprendimento per favorire il successo scolastico. Il personale docente coinvolto avrà inoltre la possibilità di essere stimolato e motivato da una più stretta collaborazione con realtà lavorative che apportano nuove conoscenze e dunque possibilità di aggiornamento e scambio reciproco.

### Obiettivi e finalità in coerenza con i bisogni formativi del territorio

Le finalità del progetto sono quelle di formulare e attuare una forma di apprendimento flessibile integrando momenti di apprendimento all'interno dell'istituzione scolastica, a momenti di formazione in azienda, che assumono il carattere di vere e proprie occasioni di acquisizioni di competenze, come previsto dall'art. 4 della legge 53/03, dal dl n77 del 15/4/2005 e nelle linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli istituti professionali (d.p.r. 15 marzo 2010, n. 87, articolo 8, comma 6).

Il progetto vuole favorire l'incontro fra la domanda del mondo del lavoro e l'offerta erogata dal mondo della scuola e prevede, con il coinvolgimento delle associazioni di categoria e aziende, la definizione, sulla base di piani formativi personalizzati, di percorsi finalizzati all'acquisizione di competenze legate alle specifiche figure professionali. In base a quanto premesso, gli interventi didattici in progetto saranno mirati:

- preparare i giovani ad affrontare con responsabilità ed autonomia gli impegni di lavoro futuri;
- permettere agli studenti di seguire percorsi individualizzati di apprendimento attraverso la costruzione di situazioni di lavoro in azienda;
- migliorare la preparazione professionale degli allievi, collegando direttamente e con continuità conoscenze teoriche ed esperienze pratiche relative ad un mercato del lavoro in continua espansione ed innovazione;
- abituare i giovani alla soluzione di problemi ed all'analisi di processi;
- favorire tecniche di comunicazione, in modo che gli alunni acquisiscano la capacità di porsi adeguatamente nei rapporti con le persone;
- favorire la conoscenza del mondo del lavoro e la cultura d'impresa; stimolare lo spirito di iniziativa e in particolare l'imprenditorialità; formare i giovani con l'approccio di learning by doing;
- motivare gli studenti all'apprendimento;
- favorire il coinvolgimento totale della persona nell'apprendimento attraverso una motivazione non solo cognitiva ma anche emozionale;
- valorizzare l'esperienza concreta che gli allievi potranno vivere partecipando al progetto, in modo da favorire e consolidare gli apprendimenti in atto;
- accrescere il livello motivazionale facilitando la comunicazione e il lavoro di gruppo.

La scuola, attraverso accordi con varie associazioni di categoria, permette agli studenti di conseguire vari attestati di specializzazione professionale.

Negli anni 2012, 2013 e 2014 gli studenti dell'istituto, che si sono inseriti nel mondo del lavoro una volta diplomati, sono in percentuale abbondantemente al di sopra della media nazionale, regionale, provinciale e ciò, anche in rapporto ai tempi di attesa per la stipula dei contratti e alla coerenza dei propri studi con i settori di attività economica in cui avviene l'occupazione (servizi di ristorazione e servizi alberghieri), segnala che la loro riuscita nel mondo del lavoro può considerarsi positiva.

#### 2.4.d.1 Quota di diplomati inseriti nel mondo del lavoro

Diplomati che hanno lavorato almeno un giorno tra il 15 settembre e il 15 ottobre del primo anno successivo a quello del diploma, per anno di diploma (%)				
Anno di Diploma	RMRH06000V	Regione	Italia	
2012	23,9	12,4	15,1	
2013	40,3	12,5	15,0	
2014	31,7	14,2	16,7	

#### 2.4.d.4 Distribuzione dei diplomati per settore di attività economica

Diplomati che hanno lavorato almeno un giorno tra il 15 settembre e il 15 ottobre del primo anno successivo a quello del diploma, per settore di attività economica e anno di diploma (%)					
Anno di Diploma	Settore di attività economica	RMRH06000V	Regione	Italia	
2012	Agricoltura	6,1	2,2	6,5	
	Industria	3,0	11,9	20,8	
	Servizi	90,9	85,9	72,7	
2013	Agricoltura	15,4	2,6	6,2	
	Industria	3,8	11,9	22,3	
	Servizi	80,8	85,5	71,5	
2014	Agricoltura	9,6	12,6	22,9	
	Industria	0,0	0,0	0,0	
	Servizi	84,6	85,0	71,3	

#### 2.4.d.3 Distribuzione dei diplomati per tipologia di contratto

Diplomati che hanno lavorato almeno un giorno tra il 15 settembre e il 15 ottobre del primo anno successivo a quello del diploma, per tipologia di contratto e anno di diploma (%)					
Anno di diploma	Tipologia di contratto	RMRH06000V	Regione	Italia	
2012	Tempo indeterminato	9,1	9,5	10,0	
	Tempo determinato	45,5	41,0	37,0	
	Apprendistato	6,1	9,4	6,0	
	Collaborazione	27,3	22,1	27,0	
	Tirocinio	6,1	8,7	11,6	
	Altro	6,1	9,3	8,4	
	2013	Tempo indeterminato	11,5	9,0	9,6
Tempo determinato		48,1	39,5	37,0	
Apprendistato		3,8	8,9	6,0	
Collaborazione		19,2	21,3	27,1	
Tirocinio		0,0	0,1	0,3	
Altro		1,9	13,8	10,7	
2014		Tempo indeterminato	30,8	34,5	32,6
	Tempo determinato	19,2	13,1	19,8	
	Apprendistato	25,0	23,3	19,4	
	Collaborazione	0,0	4,1	3,5	
	Tirocinio	5,8	2,4	5,8	
	Altro	0,0	0,4	0,3	

\*Tabelle site nel Rapporto Autovalutazione Periodo di Riferimento - 2017/18 RAV Scuola - RMRH06000V UGO TOGNAZZI

Il percorso di Alternanza Scuola /Lavoro ha, in ottemperanza alla legge 107/2017, una dimensione triennale e contribuisce a sviluppare le competenze richieste dal profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi di riferimento. L'Istituto è consapevole della necessità di:

- un sempre più elevato contenuto di conoscenza, in quanto la conoscenza rappresenta oggi il fattore decisivo nella competizione;
- uno spostamento dell'attenzione dalle discipline alle competenze, da spendere in un contesto lavorativo in continua evoluzione.
- da qui l'obiettivo prioritario di completare l'insegnamento con le esperienze concrete di didattica laboratoriale e le attività di stage in ambito di percorsi di Alternanza Scuola Lavoro.

Le aziende partner sono state individuate in attività alberghiere e ristorative quali, a titolo di esempio, hotel, ristoranti, pasticcerie, trattorie del territorio o situate in altre regioni.

I contatti con le aziende saranno effettuati grazie alla conoscenza personale e professionale dei docenti dell'istituto, delle associazioni di categoria, ecc..

L'interesse della scuola è non solo quello di formare personale in grado di collocarsi nel mondo del lavoro, ma anche quello di utilizzare modalità alternative ed innovative di apprendimento per favorire il successo scolastico. Il personale docente coinvolto avrà inoltre la possibilità di essere stimolato e motivato da una più stretta collaborazione con realtà lavorative che apportano nuove conoscenze e dunque possibilità di aggiornamento e scambio reciproco.

#### RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

Il progetto si prefigge di contribuire alla formazione di figure professionali capaci di sviluppare competenze specifiche nell'ambito dei servizi alberghieri.

In particolare, le attività previste dal progetto intendono formare gli alunni per conseguire i seguenti risultati:

- organizzazione di un curriculum di alternanza scuola-lavoro aderente alla specificità degli indirizzi di studio e coerente con la realtà e le problematiche ambientali del territorio;



- introduzione di un percorso di apprendimento che valorizza le conoscenze acquisite a scuola;
- sviluppo dell'idea di impresa, di organizzazione aziendale, dimercato;
- comprensione di termini quali efficienza, successo, prodotto, concorrenza, sfruttamento risorse;
- comprensione delle relazioni che sussistono tra autostima, realizzazione di sé, iniziativa, imprenditorialità, sicurezza personale.

#### DESTINATARI DELL'ATTIVITÀ DI ALTERNANZA

Tutti gli alunni del triennio dei quattro indirizzi per un totale di 37 classi:

- Enogastronomia
- Sala evendita
- Accoglienza Turistica
- Prodotti dolciari artigianali e industriali

#### Attività previste

Attività	Figure coinvolte
Organizzazione e gestione dei processi	Team ASL Dirigente Scolastico - Consigli di classe
Formazione/ Informazione	Consigli di classe - Tutor aziendali - Tutor scolastici
Attività laboratoriali	Insegnanti tecnico pratici - Docente referente progetti speciali - Docente referente concorsi interni
Formazione sicurezza sul lavoro	Docenti interni - Esperti esterni
Stage in azienda	Tutor interni Tutor esterni Team ASL
Monitoraggio, valutazione del percorso formativo e del progetto	Consigli di classe - Team ASL Tutor Studenti - Docenti consiglio di classe
Valutazione competenze	Team per il Miglioramento- Consigli di classe
Monitoraggio intermedio, analisi dei risultati e pianificazione delle eventuali azioni di correzione	Team per il Miglioramento- Consigli di classe
Monitoraggio finale e somministrazione questionari di gradimento	Team per il Miglioramento- Consigli di classe
Raccolta e analisi dei dati emersi dal monitoraggio finale e altri indicatori	Team per il Miglioramento- Consigli di classe
Diffusione/Comunicazione risultati	Team per il Miglioramento- Consigli di classe

Tutte le attività sia a scuola che in azienda si realizzeranno sull'intera classe.

I docenti di indirizzo effettueranno una valutazione formativa e sommativa alla fine del modulo pluridisciplinare progettato dal CDC, comprendente obiettivi espressi in termini di competenze, abilità e conoscenze.

Saranno attuati quindi tre momenti di valutazione:

- La valutazione iniziale, attraverso test e scale di atteggiamento e studierà i prerequisiti degli allievi.
- La valutazione in itinere, attraverso osservazione diretta e registrazione di dati per eventuale rimodulazione dell'intervento.
- La valutazione finale terrà conto delle competenze acquisite e del grado di ricaduta su curriculum formativo.

#### RISULTATO E IMPATTO

Partendo da conoscenze e capacità già in possesso per l'allievo i risultati attesi sono:

- sviluppare competenze efficaci nel ruolo professionale attraverso situazioni operative concrete in cui affrontare nuovi compiti in ambiente di lavoro .
- acquisizione di nuove conoscenze attraverso il confronto con nuove procedure operative che si possono attuare tramite la sperimentazione all'interno di una situazione concreta organizzativa e produttiva.

#### INDICATORI

- Valutazione consiglio di classe sulla base delle valutazioni del tutor esterno, del tutor interni, delle relazioni redatte dallo studente e di quanto prodotto dagli allievi rispetto al compito assegnato
- Valutazione ambiti disciplinari delle attività in azienda che concorrono alla valutazione finale dello studente
- Valutazione dell'attività di alternanza da parte del tutor aziendale con riferimento alle competenze acquisite dall'allievo
- Risultati degli esami di qualifica con riferimento a EQF attribuito dalla Commissione Mista di Esame composta da Esperto Esterno – Rappresentante Regione Lazio – Docenti interni

#### ATTIVITÀ CHE SI SVOLGERANNO IN AMBIENTE DI LAVORO

- Le attività che si svolgeranno in azienda prevedono l'inserimento lavorativo degli alunni per 4 settimane, pari a 160 ore. Durante l'espletamento delle attività lavorative, gli alunni acquisiranno conoscenze e competenze sulle modalità di lavoro in azienda.
- Sarà cura del CTS e dei tutor programmare l'attività di alternanza in modo da fornire agli studenti un'esperienza di lavoro non ripetitiva ma creativa, con una visione completa della realtà aziendale, integrandola con opportuni interventi atti a valorizzare l'elevata efficacia formativa dell'esperienza stessa.
- Nelle quattro settimane l'allievo viene seguito dal tutor aziendale secondo un percorso formativo concordato con il tutor scolastico rispettando gli obiettivi redatti nel patto formativo di stage.
- Il tutor scolastico, durante le attività presso le aziende, resterà in contatto con gli alunni e in alcuni casi si recherà sul posto di lavoro per avere un riscontro diretto sull'inserimento e andamento dell'esperienza, per poter intervenire qualora si presentassero dei problemi.
- Il periodo in ASL è da considerarsi a tutti gli effetti come attività didattica e non costituisce rapporto di lavoro

#### **MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)**

#### **MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI AL TERMINE DEL LORO PERCORSO DI ALTERNANZA**

La verifica e la valutazione degli alunni verrà effettuata dal tutor scolastico, dal tutor aziendale e dai Consigli di Classe  
L'Unità di Valutazione sarà strutturata come segue:

- Relazione dei Tutor (interni ed esterni) sulle attività svolte e sull'esperienza vissuta in azienda .
- I docenti di indirizzo effettueranno una valutazione formativa e sommativa alla fine del modulo pluridisciplinare progettato dal CDC, comprendente obiettivi espressi in termini di competenze, abilità e conoscenze.
- La valutazione in itinere, attraverso osservazione diretta e registrazione di dati per eventuale rimodulazione dell'intervento.
- La valutazione finale terrà conto delle competenze acquisite e del grado di ricaduta su curriculum formativo.

#### **VALUTAZIONE FINALE**

L'esperienza di alternanza, debitamente certificata, verrà riportata in Consiglio di classe, convocato per lo scrutinio finale, dove concorrerà, alla valutazione finale dell'allievo, compresa l'attribuzione dei crediti secondo le linee stabilite dal Collegio Docenti.

#### **COMPITI DEL CONSIGLIO DI CLASSE IN ALTERNANZA SCUOLA LAVORO.**

- Pianifica il percorso di ASL, come da metodologia didattica, che consente agli alunni di acquisire competenze educative/formative e tecnico professionali.
- Formula proposte di attività alla commissione ASL, tenendo presente, nella progettazione di classe, di indicare la partecipazione degli alunni ad eventi proposti alla/dalla scuola, ad esempio manifestazioni sul territorio, bar didattico, ristorante didattico, concorsi ecc. (progetto formativo).
- Suindicata progettazione del CdC viene realizzata con la collaborazione del tutor aziendale attraverso il supporto della commissione ASL.
- Acquisisce le valutazioni del tutor aziendale e verifica le competenze acquisite dagli alunni, al termine dello stage, attraverso test interdisciplinari (proposti dagli assi disciplinari).
- Per il mezzo del tutor scolastico, propone alla commissione ASL gli abbinamenti strutture/alunni sulla base delle competenze, del livello della struttura ospitante e del grado di autonomia degli stessi, tenendo particolare attenzione agli alunni BES.
- Indica i criteri di selezione degli alunni partecipanti allo stage fuori regione, in caso di limiti numerici, desunti dalla valutazione dell'area professionale, dalla condotta e dalla media complessiva dei voti.

#### **COMPITI DEL TUTOR SCOLASTICO**

- Coordinarsi con la referente del progetto ASL;
- Collaborare nelle fasi di progettazione del percorso formativo, individuando anche le Aziende ove svolgere le attività di A.S.L.;
- Curare i rapporti con le aziende e con il tutor aziendale verificando il programma elaborato e concordato;
- Fornire assistenza /supporto agli alunni durante lo svolgimento degli stages;
- Monitorare le attività e affrontare le criticità che dovessero emergere dalle stesse,
- Riferire alla referente per A.S.L., circa l'andamento degli stage (frequenza alunni, difficoltà riscontrate, obiettivi raggiunti, eventuali infortuni e/o comportamenti scorretti,...);
- Collaborare con la referente nella fase del monitoraggio;
- Fornire alla Commissione ASL informazioni sul potenziale formativo e le criticità incontrate con le strutture con le quali sono state stipulate le Convenzioni
- Riferire al Consiglio di Classe – nei tempi e nelle modalità concordate – i risultati conseguiti al termine dello stage (partecipazione ed inserimento nella struttura, conoscenze e competenze acquisite) favorendo la mediazione con i Consigli di Classe e il Collegio dei Docenti per la ricaduta delle attività sul curriculum degli alunni;
- Curare la raccolta della documentazione consegnata agli alunni all'inizio degli stages, elaborare i dati richiesti per la valutazione da archiviare nei fascicoli personali degli alunni;

- Provvedere a compilare la scheda di valutazione delle attività di A.S.L., inviando il formato elettronico sia alla Segreteria Didattica che al Gruppo A.S.L.;
- Presentare, entro il termine del 10 giugno, una relazione conclusiva sull'attività svolta;
- Condividere con il tutor esterno il raccordo tra le esperienze formative in aula e il contesto formativo.

## INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA CURRICOLARE

I progetti che la scuola intende attivare nel triennio 2019/2022 rispondono ai principi di cui alla legge 107/2015 tradotti come priorità politiche ed obiettivi strategici nell'atto di indirizzo del D.S. e derivano dalle priorità emerse dal RAV e dagli obiettivi di processo previsti nel Piano di Miglioramento, ovvero :

- Permettere in modo più adeguato di colmare le lacune pregresse degli studenti.
- Rendere omogenea la qualità dell'apprendimento nelle varie sezioni dell'istituto.
- Approfondire e potenziare le proprie conoscenze.
- Migliorare il metodo di studio.
- Recuperare abilità e competenze di base.
- Potenziare gli apprendimenti di base.
- Migliorare gli esiti medi conseguiti dagli allievi nel primo quadrimestre.
- Migliorare gli esiti degli alunni ammessi alle classi successive.
- Migliorare gli esiti degli allievi coinvolti nei corsi di recupero e nella pausa didattica.
- Avvicinarsi alla media regionale della percentuale di alunni con livello medio nelle prove INVALSI.
- Ridurre la varianza tra i risultati delle diverse classi nelle prove INVALSI.
- Migliorare gli esiti degli allievi agli Esami di Stato.

Area Umanistica / Espressiva / Sport	Area Professionalizzante	Inclusione
Macroonde	Orientamento Interno/Esterni	Oggi tocca a noi
Cantieri Creativi: Scrittura Creativa - Teatro	Certificazione Cambridge Certificazione DELF	Psicomotricità in acqua
Legalità "Scelgo la non violenza"	IeFP Esami di qualifica	Superabile
Giovani e volontariato: quando l'impegno si fa solidarietà.	Certificazioni Professionali Specialistiche e Certificazione HACCP	Scuola in Ospedale
Arte e Cultura	Concorsi interni ed esterni e Campionato interno	Pon Inclusione 2
Centro Sportivo Scolastico	Laboratorio Didattico Bar	Insieme è davvero possibile per assistenza specialistica
Biblioteca Diffusa	Eventi Speciali	Assistenza specialistica sensoriale finanziata dalla Regione Lazio
Charlie brown	Azienda simulate Startupper (Bic Lazio e tudent- Lab)	Lingua Italiana per Stranieri
Progetto diritti a scuola Icare (Io non rischio). Corsi di riallineamento delle competenze chiave e degli obiettivi del rav progetto pdm. Progetti contro la dispersione	Certificazione ECDL	Oggi tocca a noi
Attività Alternative all'IRC	Alternanza Scuola Lavoro PON (Fondi Strutturali Europei)	
RAV PDM BILANCIO SOCIALE	Corsi professionalizzanti	
Progetto Dada	Alternanza Scuola Lavoro	
Progetto di Educazione Fisica e Sportiva per le Scuole Superiori di Velletri	Potenziamento Inglese	
La Giornata dell'arte e della creatività studentesca	Potenziamento Francese	

Le tabelle progettuali, in allegato al presente documento, evidenziano nello specifico i suddetti punti di criticità e gli obiettivi da raggiungere.

Il Piano dell'Offerta Formativa rappresenta il documento di pianificazione strategica di ogni istituzione scolastica. Esso permette un processo di autoanalisi e miglioramento che si innesca all'interno della scuola e in stretto rapporto con il territorio. La verifica e la valutazione delle scelte effettuate nel PTOF porta a una riprogettazione finalizzata al miglioramento e alla pianificazione del miglioramento. Nel nostro PTOF è possibile individuare, tra le altre, le seguenti finalità:

- La programmazione didattico-educativa assicura il rispetto della libertà d'insegnamento, promuove la formazione dell'alunno, ne valorizza le potenzialità evolutive e contribuisce ad uno sviluppo armonico della sua personalità.
- L'aggiornamento professionale rappresenta un dovere per tutto il personale scolastico.

PIANO DI MIGLIORAMENTO		
READY TO GO		
Attività di recupero, riallineamento, classi aperte, sportello didattico, pausa didattica, formazione docenti		
OBIETTIVI	INDICATORI DI RISULTATO	RISULTATI ATTESI
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Permettere in modo più adeguato di colmare le lacune pregresse degli studenti</li> <li>- Rendere omogenea la qualità dell'apprendimento nelle varie sezioni dell'istituto;</li> <li>- Approfondire e potenziare le conoscenze di ciascuno;</li> <li>- Migliorare il metodo di studio;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Numero partecipanti</li> <li>- Assiduità, frequenza</li> <li>- Media regionale della percentuale di alunni con livello medio nelle prove INVALSI.</li> <li>- Varianza tra i risultati delle diverse classi nelle prove INVALSI.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Migliorare gli esiti medi conseguiti dagli allievi nel primo quadrimestre</li> <li>- Migliorare gli esiti degli alunni ammessi alle classi successive</li> <li>- Migliorare gli esiti degli allievi coinvolti nei corsi di recupero e nella pausa didattica</li> <li>- Migliorare gli esiti degli allievi agli Esami di Stato.</li> </ul>
NUOVE METODOLOGIE DIDATTICHE		
OBIETTIVI	INDICATORI DI RISULTATO	RISULTATI ATTESI
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Migliorare le competenze metodologiche, attraverso un percorso di formazione su metodologie e strategie didattiche innovative.</li> <li>- Favorire la diffusione della didattica laboratoriale.</li> <li>- Favorire lo sviluppo professionale al fine di migliorare il processo didattico-formativo.</li> <li>- Contribuire alla costruzione di una professionalità sempre più aperta alla condivisione e al confronto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Numero di partecipanti.</li> <li>- Assiduità nella frequenza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- diffusione di una condivisa idea di valutazione di apprendimento.</li> <li>- Progettazione in gruppo di azioni didattiche da realizzare e valutare nelle classi/sezioni dei docenti partecipanti alle attività formative</li> <li>- Individuazione e diffusione di buone pratiche.</li> </ul>

#### CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE ESTERNE

Particolare attenzione è posta dalla scuola all'approfondimento delle competenze delle lingue straniere ed informatiche anche grazie al conseguimento di una certificazione esterna.

#### Obiettivi della certificazione esterna

1. offrire agli alunni la possibilità di approfondire e potenziare le proprie conoscenze seguendo i corsi pomeridiani
2. offrire agli alunni la possibilità di misurare le proprie conoscenze e competenze attraverso i livelli indicati nel quadro di riferimento del Consiglio d'Europa
3. offrire agli alunni la possibilità di maturare crediti fruibili in sede di esame di maturità e nel mondo del lavoro.
4. dare agli alunni la possibilità di maturare i crediti spendibili nell'istruzione post-diploma

Agli studenti è offerta la possibilità di frequentare corsi per ottenere la certificazione di lingua inglese Cambridge ESOL per i livelli:

- KET ( livello A2) Cambridge EnglishKey,
- PET (livello B1) -- Cambridge EnglishPreliminary,
- FCE ( livello B2) – Cambridge English First.

e corsi di certificazione di lingua francese per ottenere i i diplomi DELF & DALF rilasciati in centosessanta paesi (presso oltre mille centri d'esame) dal Ministero Francese e dell'Educazione Nazionale validati dal CIEP - CENTRE INTERNATIONAL D' ÉTUDES PÉDAGOGIQUES di Sèvres

- DELFSCOLAIRE A1 – B2

Per l'attuazione dei corsi di certificazione linguistica si prevede:

- il coinvolgimento delle proprie risorse professionali;
- l'intervento di insegnanti madrelingua per l'approfondimento delle competenze linguistiche in inglese e francese;
- Formazione di un corso di certificazione curriculare pilota, primo anno del primo biennio & primo anno del secondo biennio, certificate oriented, con obbligo d'esame

## ATTIVITA' PREVISTE IN RELAZIONE AL PNSD

Il Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD) ha l'obiettivo di modificare gli ambienti di apprendimento per rendere l'offerta formativa di ogni istituto coerente con i cambiamenti della società della conoscenza e con le esigenze e gli stili cognitivi delle nuove generazioni. Il D.M. 851 del 27 ottobre 2015, in attuazione dell'art.1, comma 56 della legge 107/2015, ne ha previsto l'attuazione al fine di:

migliorare le competenze digitali degli studenti anche attraverso un uso consapevole delle stesse; implementare le dotazioni tecnologiche della scuola al fine di migliorare gli strumenti didattici e laboratori ali ivi presenti;

- favorire la formazione dei docenti sull'uso delle nuove tecnologie ai fini dell'innovazione didattica;
- individuare un animatore digitale;
- partecipare a bandi nazionali ed europei per finanziare le suddette iniziative.

A fronte di un numero di richieste sufficienti sarà possibile attivare corsi per la certificazione ECDL.

L'Animatore Digitale è un docente che, insieme al Dirigente Scolastico e al Direttore Amministrativo, avrà il compito di coordinare la diffusione dell'innovazione digitale nell'ambito delle azioni previste dal POF triennale e le attività del Piano Nazionale Scuola Digitale. Individuato dal Dirigente Scolastico di ogni Istituto sarà fruitore di una formazione specifica affinché possa (rif. Prot. N° 17791 del 19/11/2015) "favorire il processo di digitalizzazione delle scuole nonché diffondere le politiche legate all'innovazione didattica attraverso azioni di accompagnamento e di sostegno sul territorio del piano PNSD".

Si tratta quindi di una figura di sistema e non di supporto tecnico (su quest'ultimo infatti il PNSD prevede un'azione finanziata a parte per la creazione di un Pronto Soccorso Tecnico, la #26, le cui modalità attuative saranno dettagliate in un momento successivo).

Il suo profilo (cfr. Azione #28 del PNSD) è rivolto a:

- **FORMAZIONE INTERNA:** stimolare la formazione interna alla scuola sui temi del PNSD, attraverso l'organizzazione e la coordinazione di laboratori formativi (senza essere necessariamente un formatore), favorendo l'animazione e la partecipazione di tutta la comunità scolastica alle attività formative.
- **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, aprendo i momenti formativi alle famiglie e ad altri attori del territorio, per la realizzazione di una cultura digitale condivisa.
- **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.

FASE PRELIMINARE azioni dell'Animatore digitale nell'a.s. 2018/2019		
Ambito	Obiettivi	Attività/contenuti
FORMAZIONE INTERNA	Individuare i bisogni formativi del personale scolastico e degli studenti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Somministrazione un questionario per rilevare, analizzare e determinare le conoscenze/competenze tecnologiche e aspettative dei docenti, del personale ATA e degli studenti</li> <li>- Formazione specifica dell'Animatore Digitale</li> <li>- Partecipazione a bandi nazionali ed europei</li> </ul>

COINVOLGIMENTO DELLA COMUNITÀ SCOLASTICA	Informare sul PNSD e sulle iniziative della scuola in relazione al pianostesso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Creazione sul sito istituzionale della scuola di uno spazio dedicato alPNSD</li> <li>- Produzione di materiale informativo per l'alfabetizzazione del PNSD e pubblicazione sul sito istituzionale della scuola</li> <li>- Incontro informativo sugli aspetti fondamentali delPNSD</li> <li>- Coordinamento con le figure disistema</li> </ul>
CREAZIONE	Gestire le dotazioni tecnologiche esistenti nell'istituto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricognizione della dotazione tecnologica dell'Istituto e sua eventuale implementazione</li> </ul>
	Potenziare le Infrastrutture di rete.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Integrazione, ampliamente e utilizzo della rete Wi-fi d'Istituto mediante progetto PON (azione #2 delPNSD)</li> </ul>

**FASE ATTUATIVA TRIENNALE 2019/2020**

<i>Ambito</i>	<i>Obiettivi</i>	<i>Attività/contenuti</i>
FORMAZIONE INTERNA	Sviluppare l'innovazione didattica e la culturadigitale	<b>Formazione specifica dell'Animatore Digitale</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Partecipazione a comunità di pratica in rete con altri animatori del territorio e con la retenazionale</li> <li>- Percorsi di formazione e/o autoformazione, anche in assetto di piccoli gruppi per classi parallele e/o diindirizzo:</li> <li>- uno degli strumenti tecnologici già presenti ascuola uso di alcuni software Opensource</li> <li>- uso dellaLIM</li> <li>- metodologie e uso degli ambienti per la didattica digitaleintegrata,</li> <li>- gestione del registroelettronico</li> <li>- uso di applicazioni utili per l'inclusione</li> <li>- Percorsi di formazione per l'utilizzo di strumenti organizzativi e tecnologici per <i>governance</i>, trasparenza,condivisione</li> <li>- Segnalazione di eventi/corsi formativi in ambitodigitale</li> <li>- Coinvolgimento di tutti i docenti all'utilizzo delle espansioni on line dei testi inadozione</li> <li>- Monitoraggio delle attività e rilevazione del livello di competenze digitaliacquisite</li> <li>- Partecipazione a bandi nazionali ed europei</li> <li>- Creazione di uno sportello permanente diassistenza.</li> </ul>
COINVOLGIMENTO DELLA COMUNITÀ SCOLASTICA	Sviluppare le competenze digitali degli alunni Condividere le esperienze digitali	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eventi aperti al territorio, con particolare riferimento ai genitori e agli studenti sulla cittadinanza digitale</li> <li>- Costituzione di un o staff costituito da docenti e/o ATA che siano disponibili a mettere a disposizione le proprie competenze in un'ottica di crescita condivisa con i colleghi</li> <li>- Coordinamento con lo staff di direzione, con le figure di sistema e con gli assistenti tecnici.</li> <li>- Produzione di dispense sia in formato elettronico sia cartaceo dei corsi svolti e pubblicazione sul sito della scuola.</li> <li>- Creazione di comunità on line (famiglie e territorio) attraverso servizi digitali che potenzino il ruolo del sito web della scuola e che dematerializzino il dialogo scuola- famiglia</li> <li>- Nuove modalità di educazione ai media e con i media (#14 del PNSD)</li> <li>- Formazione sulla cittadinanza digitale (studenti-genitori)</li> </ul>

CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE	Utilizzare e potenziare gli strumenti didattici e laboratoriali necessari a migliorare i processi di innovazione digitale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sviluppo di curricula per costruire le competenze digitali trasversali o calate nelle singole discipline</li> <li>- Creazione di piattaforme per discipline d'insegnamento e aree di competenza per la condivisione del materiale prodotto.</li> <li>- Individuazione e richiesta di possibili finanziamenti per incrementare le attrezzature in dotazione alla scuola</li> </ul> <p><b>Selezione e presentazione di</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- contenuti digitali di qualità, riuso e condivisione di contenuti didattici</li> <li>- siti dedicati, App, Software e Cloud per la didattica</li> <li>- strumenti di condivisione, di repository, documenti, forum, blog e classi virtuali</li> <li>- Creazione di aule 3.0</li> <li>- Cooperative learning</li> <li>- Problem solving</li> <li>- Flipped classroom</li> </ul>
-----------------------------------	---	--

FASE ATTUATIVA TRIENNALE 2020/2021		
<i>Ambito</i>	<i>Obiettivi</i>	<i>Attività/contenuti</i>
FORMAZIONE INTERNA	Migliorare l'innovazione didattica e la cultura digitale	<p><b>Formazione specifica per Animatore Digitale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Partecipazione a comunità di pratica in rete con altri animatori del territorio e con la retenazionale.</li> </ul> <p>Percorsi di formazione e/o autoformazione, anche in assetto di piccoli gruppi per classi parallele e/o di indirizzosu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uso degli strumenti tecnologici già presenti a scuola (formazione avanzata)</li> <li>- uso di alcuni software Opensource (formazioneavanzata)</li> <li>- uso della LIM (formazioneavanzata)</li> <li>- metodologie e uso degli ambienti per la didattica digitale integrata (formazioneavanzata)</li> <li>- gestione del registro elettronico (neoassunti)</li> <li>- uso di applicazioni utili per l'inclusione (formazioneavanzata)</li> <li>- utilizzo delle espansioni online dei testi in adozione (formazione avanzata)</li> <li>- segnalazione di eventi e opportunità formative in ambito digitale</li> <li>- mantenimento di uno sportello permanente di assistenza</li> <li>- Coinvolgimento di tutti i docenti all'utilizzo delle espansioni on line dei testi in adozione</li> </ul>
COINVOLGIMENTO DELLA COMUNITÀ SCOLASTICA	Migliorare le competenze digitali degli alunni Condividere le esperienze digitali	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordinamento del gruppo di lavoro con lo staff di direzione e con le figure di sistema</li> <li>- Implementazione degli spazi web specifici di documentazione e diffusione delle azioni relative del PNSD</li> <li>- Produzione di dispense sia in formato elettronico sia cartaceo dei corsi svolti e pubblicazione sul sito della scuola</li> <li>- Produzione di elaborati multimediali da parte degli alunni eventi aperti al territorio, con particolare riferimento ai genitori e agli studenti sulla cittadinanza digitale</li> <li>- Mantenimento di comunità on line (famiglie e territorio) attraverso servizi digitali che potenzino il ruolo del sito web della scuola e che dematerializzino il dialogo scuola- famiglia</li> <li>- Pubblicizzazione delle azioni svolte per il PNSD anche attraverso i Social Network</li> <li>- Creazione e/o mantenimento di reti e consorzi sul territorio, a livello nazionale e internazionale, sulla base delle azioni del PNSD</li> <li>- Nuove modalità di educazione ai media e con i media (#14 del PNSD)</li> <li>- Formazione sulla cittadinanza digitale (studenti-genitori)</li> </ul>



CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE	Utilizzare e potenziare gli strumenti didattici e laboratoriali necessari a migliorare i processi di innovazione digitale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Costante aggiornamento dei curricula per costruire le competenze digitali trasversali o calate nelle singole discipline</li> <li>- Mantenimento ed implementazione di piattaforme per discipline d'insegnamento e aree di competenza per la condivisione del materiale prodotto.</li> <li>- Coordinamento delle iniziative digitali per l'inclusione</li> <li>- Mantenimento dell'accesso ad Internet wireless per tutto il personale della scuola.</li> <li>- Mantenimento dell'accesso ad Internet wireless per tutte le classi dell'Istituto</li> <li>- Selezione e presentazione di Siti dedicati, App e Software utili alla didattica e all'amministrazione</li> <li>- Regolamentazione dell'uso di tutte le attrezzature tecnologiche della scuola</li> <li>- Partecipazione ai bandi PON FESR per incrementare le attrezzature in dotazione alla scuola</li> <li>- Potenziamento e sviluppo degli ambienti di didattica digitale integrata</li> </ul>
-----------------------------------	---	---

FASE ATTUATIVA 2021/2022		
Ambito	Obiettivi	Attività/contenuti
FORMAZIONE INTERNA	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Potenziare l'innovazione didattica e la cultura digitale</li> </ul>	<p><b>Formazione specifica per Animatore Digitale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Partecipazione a comunità di pratica in rete con altri animatori del territorio e con la rete nazionale</li> <li>- Percorsi di formazione e/o autoformazione, anche in assetto di piccoli gruppi per classi parallele e/o di indirizzosu:</li> <li>- uso degli strumenti tecnologici già presenti a scuola (formazione avanzata)</li> <li>- uso di alcuni software Opensource (formazione avanzata)</li> <li>- uso della LIM (formazione avanzata)</li> <li>- metodologie e uso degli ambienti per la didattica digitale integrata (formazione avanzata)</li> <li>- gestione del registro elettronico (neoassunti)</li> <li>- uso di applicazioni utili per l'inclusione (formazione avanzata)</li> <li>- utilizzo delle espansioni <i>online</i> dei testi in adozione (formazione avanzata)</li> <li>- segnalazione di eventi e opportunità formative in ambito digitale mantenimento di uno sportello permanente di assistenza introduzione alla stesura dell'e- portfolio</li> <li>- segnalazione di eventi e opportunità formative in ambito digitale</li> <li>- mantenimento di uno sportello permanente di assistenza</li> </ul>
COINVOLGIMENTO DELLA COMUNITÀ SCOLASTICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Migliorare le Competenze digitali degli alunni</li> <li>➤ Condividere le esperienze digitali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordinamento del gruppo di lavoro con lo staff di direzione e con le figure di sistema</li> <li>- Implementazione degli spazi web specifici di documentazione e diffusione delle azioni relative del PNSD</li> <li>- Produzione di dispense sia in formato elettronico sia cartaceo dei corsi svolti e pubblicazione sul sito della scuola</li> <li>- Produzione di elaborate multimediali da parte degli alunni</li> <li>- Eventi aperti al territorio, con particolare riferimento ai genitori e agli studenti sulla cittadinanza digitale</li> <li>- Mantenimento di comunità on line (famiglie e territorio) attraverso servizi digitali che potenzino il ruolo del sito web della scuola e che dematerializzino il dialogo scuola-famiglia</li> <li>- Formazione sulla cittadinanza digitale (studenti-genitori)</li> <li>- Pubblicizzazione delle azioni svolte per il PNSD anche attraverso i Social Network</li> <li>- Creazione e/o mantenimento di reti e consorzi sul territorio, a livello nazionale e internazionale, sulla base delle azioni del PNSD</li> <li>- Nuove modalità di educazione ai media e con i media (#14 del PNSD)</li> </ul>

<b>CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE</b>	Utilizzare e potenziare gli strumenti didattici e laboratoriali necessari a migliorare i processi di innovazione digitale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Costante aggiornamento dei curricula per costruire le competenze digitali trasversali o calate nelle singole discipline</li> <li>- Mantenimento ed implementazione di piattaforme per discipline d'insegnamento e aree di competenza per la condivisione del materiale prodotto.</li> <li>- Coordinamento e potenziamento delle iniziative digitali per l'inclusione</li> <li>- Mantenimento e potenziamento dell'accesso ad Internet wireless per tutto il personale della scuola.</li> <li>- Mantenimento e potenziamento dell'accesso ad Internet wireless per tutte le classi dell'Istituto</li> <li>- Selezione e presentazione di Siti dedicati, App e Software utili alla didattica e all'amministrazione</li> <li>- Regolamentazione dell'uso di tutte le attrezzature tecnologiche della scuola</li> <li>- Partecipazione ai bandi PON FESR per incrementare le attrezzature in dotazione alla scuola</li> <li>- Potenziamento e sviluppo degli ambienti di didattica digitale integrata</li> <li>- Selezione e presentazione di contenuti digitali di qualità, riuso e condivisione di contenuti didattici siti dedicati, App, Software e Cloud per la didattica strumenti di condivisione, di repository, documenti, forum, blog e classi virtuali Creazione di aule 3.0 Cooperative learning Problem solving</li> <li>- Flipped classroom</li> <li>- Aule di apprendimento DADA</li> <li>- Soluzioni tecnologiche per il futuro</li> </ul>
--	---	---

## VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### PRINCIPI GENERALI

La valutazione è intesa sia come accertamento del profitto sia come momento di un processo che viene attuato per raggiungere gli obiettivi prefissati. Essa assume una preminente funzione formativa, di accompagnamento dei processi di apprendimento e di stimolo al miglioramento continuo, per cui, la valutazione di ogni singolo alunno, tiene conto sia della misurazione delle prestazioni che gli strumenti di verifica fanno registrare (obiettivi cognitivi), sia di ogni altro elemento non misurabile (obiettivi non cognitivi), al fine di pervenire a un giudizio consapevole e completo del lavoro svolto dagli alunni.

La valutazione annuale del percorso formativo dell'alunno sarà articolata in due momenti:

Quadrimestrale: gennaio.

Finale: giugno.

### VALUTAZIONE PERIODICA

La valutazione quadrimestrale e finale, da 1 a 10, 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 è il momento in cui il percorso didattico definisce in modo visibile il proprio valore. È un momento di grande importanza formativa, essa serve:

- *agli studenti* perché chiarisce loro il livello di preparazione raggiunto;
- *alla famiglia* perché permette di seguire i progressi del percorso formativo dell'alunno;
- *alla scuola* per verificare l'adeguatezza delle risposte ai bisogni degli studenti e quindi mettere in atto le strategie per migliorare le proposte.

La valutazione è quindi il momento in cui viene valorizzato il patto formativo tra alunni- genitori insegnanti.

La scuola è garante di trasparenza dei criteri di valutazione e della riservatezza rispetto alla valutazione degli studenti.

La valutazione è incentrata sulle prove e non sulla persona ed è di tipo

- settoriale, cioè relativa a contenuti specifici;
- formativa, cioè mirante al recupero delle carenze;
- sommativa, cioè funzionale alla valutazione finale.

Le verifiche atte ad accertare le conoscenze specifiche delle discipline saranno scritte e orali.

Alcune interrogazioni potranno essere sostituite da test a risposta multipla e aperta.

Sono previste non più di una verifica scritta al giorno. I risultati delle verifiche saranno tempestivamente comunicati. Verranno resi noti agli allievi i criteri di misurazione.

La valutazione avviene sulla base di un congruo numero di prove. Ciascun docente propone al Consiglio di Classe una valutazione disciplinare per il primo periodo e per il secondo periodo. Il Consiglio di Classe esprime la valutazione finale globalmente in sede di scrutinio, tenendo conto delle proposte di ciascun membro del Consiglio e del contributo alla valutazione fornito dai docenti dell'organico potenziato assegnati alla classe in merito alle specifiche attività svolte, valutando l'apprendimento dello studente sotto l'aspetto sia formativo che educativo.

Il D.M. 80 del 3 ottobre 2007 e l'O.M. 92 del 5/11/2007 impongono alle scuole di organizzare, subito dopo gli scrutini intermedi, interventi didattici – educativi di sostegno per gli studenti che in quella sede abbiano presentato insufficienze in una o più discipline, al fine di un tempestivo recupero delle carenze rilevate (art.1D.M. 80 del 3/10/2007).

Il Collegio dei Docenti ha recepito le finalità delle predette norme e ritiene che le attività di sostegno e di recupero costituiscano parte integrante e permanente dell'offerta formativa, che abbiano lo scopo fondamentale di prevenire l'insuccesso formativo, e che si debbano, pertanto, realizzare in ogni periodo dell'anno scolastico secondo modalità organizzative e di realizzazione coerenti con la diversanaturadeifabbisogniprevalentienellimitedelladisponibilitàdellerisorseassegnate.

Le attività e gli interventi di recupero si organizzano di norma :

- A. dopo i risultati degli scrutini del I° periodo(gennaio)
- B. dopo lo scrutinio finale ( con verifica entro l'inizio dell'anno scolastico successivo)

#### MODALITÀ

1. La scuola, in via preventiva, e comunque a conclusione degli scrutini intermedi e finali, informa le famiglie per iscritto sulle carenze rilevate, sui voti proposti nelle materie in cui l'alunno non ha raggiunto la sufficienza, sulle attività di recupero in programma, sulle modalità e sui tempi delle verifiche.
2. Gli alunni sono tenuti alla frequenza delle attività dei 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 alla prova di esame prevista.

#### Criteri conduzione scrutini

Premesso che la valutazione finale consiste nella verifica in positivo della maturazione degli alunni e dei progressi avvenuti nell'acquisizione di conoscenze, capacità e competenze, esclude la definizione e l'applicazione meccanica di criteri meramente quantitativi. Il Collegio dei docenti delibera i criteri e i parametri di valutazione che seguono, da utilizzare nello svolgimento degli scrutini intermedi e finali, al fine di assicurare omogeneità di comportamenti nelle decisioni dei Consigli di classe.

Le proposte di voto devono scaturire da un congruo numero di interrogazioni e di esercizi scritti e pratici svolti all'interno delle ore di lezione e a casa, corretti e registrati nel corso dell'anno scolastico, così da poter accertare il raggiungimento degli obiettivi propri di ciascuna disciplina.

In sede di scrutinio finale il Consiglio di Classe delibera:

- la promozione per merito degli alunni che risultino sufficienti in tutte le materie;
- il rinvio della formulazione del giudizio finale per quegli alunni che presentino non più di tre insufficienze non gravi ed abbiano dimostrato, durante l'anno scolastico capacità di apprendimento tali da far ritenere possibile un proficuo recupero attraverso lo studio individuale svolto autonomamente e la partecipazione agli appositi interventi di recupero.

In questi casi la deliberazione sarà assunta con riferimento ai seguenti descrittori:

- positività complessiva nelle competenze, capacità e conoscenze nelle rimanenti discipline;
- miglioramento rispetto alla situazione di partenza o ai risultati del primo quadrimestre ottenuto anche mediante la partecipazione ad attività di sostegno e/o a corsi di recupero, come documentato dalle relazioni dei corsi stessi, e tenendo conto del curriculum complessivo dell'alunno;
- progressione in ordine ai livelli di apprendimento e raggiungimento di un livello che garantisca il recupero delle carenze, nelle discipline insufficienti
- presenza di altri elementi positivi di giudizio quali costanza e qualità dell'impegno interesse per le discipline e per il percorso formativo
- cooperazione al lavoro didattico, positivo espletamento dei propri doveri, metodo di studio sufficientemente organizzato (in previsione di un recupero personale);
- curriculum di studi generalmente positivo.

Nella valutazione si terrà conto delle proposte di voto di ciascun componente del Consiglio e del contributo alla valutazione fornito anche dei docenti dell'Organico Potenziato assegnato alla classe in merito alle specifiche attività svolte.

Per gli alunni delle classi prime il Consiglio di Classe porrà particolare attenzione alla possibilità di una maturazione delle capacità ed al conseguente recupero delle lacune nell'arco del biennio.

Il Consiglio delibera la non promozione, in presenza di insufficienze nelle conoscenze, capacità e competenze necessarie per

affrontare la classe successiva in modo proficuo; carenze non recuperabili in tempi brevi né in modo autonomo da parte dell'alunno, né mediante appositi interventi didattici integrativi, tenuto conto di:

- diffuse insufficienze gravi e non gravi o di numerose insufficienze non gravi;
- mancata progressione dell'allievo in ordine a conoscenze e capacità, quando risultino confermate le lacune evidenziate nella fase di partenza o durante l'anno scolastico, nonostante le attività di recupero deliberate dal C.d.C.;
- del rifiuto sistematico di ogni impegno nello studio di una o più discipline, ripetuto nel corso degli anni.

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

VOTI	GIUDIZIO	INDICATORI
1-2	Negativo	<b>Mancanza di indicatori</b>
3-4	Gravemente insufficiente	<b>Ha una conoscenza gravemente lacunosa. Non è in grado di procedere alle applicazioni. Si esprime con un linguaggio scorretto; partecipa in modo passivo e disinteressato. Lavora in modo scarso e opportunistico. Non mostra alcun progresso nell'apprendimento.</b>
5	Insufficiente	<b>Ha una conoscenza parziale di tipo esclusivamente mnemonico. Sa applicare le conoscenze a situazioni analoghe anche se con qualche errore. Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo poco attivo. Lavora saltuariamente, mostra progressi nell'apprendimento in situazioni isolate.</b>
6	Sufficiente	<b>Ha una conoscenza essenziale. Applica le conoscenze in situazioni analoghe. Si esprime con linguaggio sufficientemente corretto. Partecipa in modo interessato, ma poco attivo. Lavora con regolarità ma senza approfondire. Mostra qualche progresso nell'apprendimento.</b>
7	Discreto	<b>Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze in situazioni analoghe in modo autonomo. Si esprime con linguaggio chiaro e corretto. Partecipa in modo attivo. Lavora costantemente. Mostra un progressivo apprendimento.</b>
8	Buono	<b>Ha una conoscenza sicura. Sa applicare, rielaborandole in modo personale, le conoscenze, si esprime in modo chiaro e corretto. Partecipa in modo attivo e continuo. Lavora costantemente. Mostra un buon apprendimento.</b>
9-10	Ottimo	<b>Ha una conoscenza completa ed approfondita. Sa applicare le conoscenze a situazioni nuove. Rielabora in modo personale le conoscenze, dimostrando significative capacità critiche. Si esprime con linguaggio ricco e appropriato. Partecipa in modo critico e costruttivo. Lavora con costanza autonomia e responsabilità. Mostra un progressivo apprendimento, in molte situazioni quale risultato di un lavoro autonomo e consapevole.</b>

#### LA VALUTAZIONE DEI COMPORAMENTI

Il Collegio dei Docenti ha predisposto e deliberato i seguenti criteri di valutazione del comportamento degli studenti:

1. Rispetto nei confronti delle persone, degli strumenti di lavoro, degli arredi e in generale degli ambienti di studio e dissocializzazione;
2. Rispetto delle idee altrui, con conseguente superamento dei pregiudizi, dell'individualismo e dell'esibizionismo;
3. Autocontrollo sia nella sede scolastica che al di fuori nel caso di attività e contesti educativi particolari, come viaggi di istruzione, visite guidate, partecipazione ad eventi culturali o sportivi;
4. Frequenza regolare dei corsi;
5. Assolvimento regolare degli impegni di studio;
6. Partecipazione attiva e responsabile alla vita della comunità scolastica nel rispetto delle sue regole;
7. Disponibilità alla collaborazione.

Pertanto si ritiene che sia eccellente (voto 10), ottimo (voto 9) o buono (voto 8) il comportamento caratterizzato dalla presenza in vario grado di tutti i requisiti.

Discreto (voto 7) il comportamento in cui siano riscontrabili in misura più attenuata tutti i requisiti e pur in presenza di note disciplinari per infrazioni di grado lieve o medio (si veda regolamento di disciplina).

Per la valutazione di sufficienza (voto 6) sono da considerarsi irrinunciabili i primi tre requisiti e potranno essere presenti note disciplinari per infrazioni di grado più grave.

Indicatori	10	9	8	7	6
<b>Rispetto nei confronti delle persone, degli strumenti di lavoro, degli arredi ed in generale degli ambienti di studio e socializzazione.</b>	**	*	*	*	*
<b>Rispetto delle idee altrui, con superamento dei pregiudizi, dell'individualismo.</b>	**	*	*	*	*
<b>Autocontrollo sia nella sede scolastica che al di fuori di essa, nel caso di attività e contesti educativi particolari, come viaggi di istruzione, visite guidate, partecipazioni ad</b>					
<b>Frequenza regolare dei corsi.</b>	**	*	*	*	*
<b>Assolvimento regolare degli impegni di studio.</b>	**	*	*	*	*
<b>Partecipazione attiva e responsabile alla vita della comunità scolastica nel rispetto delle sue regole.</b>	**	*	*	*	*
<b>Disponibilità alla collaborazione</b>	**	*	*	*	*

**La valutazione insufficiente (voto 5)** potrà essere deliberata e opportunamente motivata nei confronti dell'alunno cui sia stata precedentemente irrogata una sanzione disciplinare ai sensi dell'articolo 4, comma 1, del decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n. 249 e successive modificazioni.

## QUALIFICA PROFESSIONALE

Alla fine del terzo anno gli alunni conseguono una qualifica regionale in regime di sussidiarietà e nel rispetto delle competenze esclusive delle Regioni in materia. Gli studenti potranno ottenere la qualifica in:

- Operatore ai servizi enogastronomia: settore preparazione pasti;
- Operatore ai servizi enogastronomia: settore sala e vendita;
- Operatore ai servizi di ospitalità alberghiera.

Il Diploma di qualifica, dà diritto all'allievo ad:

- accedere al mondo del lavoro;
- frequentare moduli formativi di livello di qualifica superiore in scuole di formazione professionale regionale.

Modalità svolgimento esami di qualifica.

L'esame previsto al termine del percorso triennale rappresenta la modalità attraverso la quale si riscontra nell'allievo la presenza di requisiti formativi, culturali e professionali tali da garantire il conseguimento della "Qualifica professionale".

L'ammissione all'esame sarà deliberata dai consigli di classe tenendo conto della:

- Frequenza nell'anno formativo almeno pari al 75% del monte ore annuale;
- Valutazione del comportamento;
- Valutazione del rendimento;
- Valutazione dell'attività di alternanza scuola lavoro.

Il punteggio di ammissione all'esame finale, o credito valutativo, pari ad un massimo di 50 punti su 100, viene espresso dal consiglio di classe sulla base di un giudizio di padronanza, che consideri l'insieme del percorso formativo dell'allievo e delle sue acquisizioni. Il valore di soglia per l'ammissione all'esame è stabilito in 30 punti su 50.

Finalità e tipologia delle prove.

L'esame di qualifica tende a misurare l'acquisizione delle competenze proprie del profilo culturale in uscita. La dimensione tecnico professionale costituisce l'elemento fondamentale di riferimento dell'esame e può fornire elementi di accertamento per le competenze acquisite. Le prove d'esame sono approvate dalla commissione e consistono in

- una prova multidisciplinare;
- una prova professionale attinente alla qualifica da conseguire;
- una prova orale (colloquio).

La prova è finalizzata ad accertare le conoscenze, competenze e abilità professionali. In particolare nella prova professionale al candidato sarà richiesta la soluzione di un "caso pratico" professionale che si presenterà come un problema aperto e che gli consentirà di dimostrare abilità di decisione, di tipo progettuale o di scelta di soluzione modulare e abilità di realizzazione pratica. La prova deve avere carattere pratico-prestazionale, coerente con la diversa caratterizzazione degli standard tecnico professionali e deve possedere un peso pari almeno al 50% del totale delle prove previste.

La prova multidisciplinare è definita con riguardo ai diversi livelli europei complessivi caratterizzanti la qualifica professionale ed ha lo scopo di valutare la padronanza degli studenti in riferimento alle competenze acquisite relativa al percorso acquisito oltre che alle competenze trasversali e di base.

La prova è strutturata in modo tale che la valutazione complessiva relativa alle diverse discipline venga espressa in un unico voto.

La prova orale ha lo scopo di valutare la consapevolezza dello studente rispetto al percorso educativo e formativo svolto, con particolare riferimento all'alternanza scuola lavoro e alla capacità di interazione con la commissione esaminatrice. A tale scopo, essa sarà centrata sulle presentazioni di un'opera realizzata personalmente dallo studente (elaborato scritto o multimediale) opportunamente scelto al fine di dimostrare la propria preparazione e maturazione in ordine alla qualifica di IeFP che deve essere conseguita.

La valutazione finale sarà espressa in centesimi, secondo il seguente schema:

Prova	Punteggio totale	Valore di soglia
<b>Credito formativo di</b>	50	<b>30</b>
<b>Multidisciplinare</b>	15	<b>9</b>
<b>Professionale</b>	25	<b>15</b>
<b>Colloquio</b>	10	<b>6</b>
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>	<b>60</b>

L'alunno risulta qualificato quando riporta un punteggio complessivo di almeno 60/100.

La Commissione d'esame è presieduta da un esperto designato dall'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale.

È composta da docenti designati dal Consiglio di classe e da un esperto proveniente dal mondo del lavoro (settore affine a quello della qualifica da rilasciare) designato dal Dirigente dell'Istituzione Scolastica.

Il Presidente di Commissione ha il compito di garantire il regolare svolgimento delle prove in base alla normativa e alle indicazioni operative di riferimento.

### ESAME DI STATO

Il credito scolastico è un punteggio che si ottiene durante il triennio della scuola secondaria di II grado e che dovrà essere sommato al punteggio ottenuto alle prove scritte e alle prove orali per determinare il voto finale dell'esame di maturità.

Nell'attribuzione del credito scolastico si tiene conto delle disposizioni vigenti per gli alunni regolarmente frequentanti il 5° anno; nei casi di abbreviazione del corso di studi per merito, il credito è attribuito, per l'anno non frequentato, nella misura massima prevista per lo stesso dalla tabella A, in relazione alla media dei voti conseguita nel penultimo anno.

Per la nuova Maturità avremo una **tabella di crediti** così divisa:

- **Prima prova:** punti 20
- **Seconda prova:** punti 20
- **Esame orale:** punti 20
- **Crediti assegnati dal Consiglio di Classe:** massimo 40

### TABELLA CREDITI SCOLASTICI.

Dall'annoscolastico 2018-2019 per tutte le classi il credito sarà attribuito in base alla nuova tabella prevista dalla legge:

MEDIA DEI VOTI	CREDITO SCOLASTICO PUNTI		
	Classe 3 <sup>a</sup>	Classe 4 <sup>a</sup>	Classe 5 <sup>a</sup>
M=6	3	3- 4	4
6 < M ≤ 7	4	4- 5	5
7 < M ≤ 8	5	5- 6	6
8 < M ≤ 9	6	6- 7	7
9 < M ≤ 10	7	7- 8	8

La nuova normativa, definita dal Decreto Leg.vo 62/2017, prevede però che:

1) Prima dell'Esame di Stato, per i candidati che sostengono l'esame nell'anno 2018-2019, sia applicata la seguente Tabella di Conversione del Credito Conseguito nel III e IV anno:

Somma dei crediti conseguiti nel III e IV anno	Nuovo credito attribuito per il IV e V anno
6	15
7	16
8	17
9	18
10	19
11	20
12	21
13	22
14	23
15	24

2) Per i candidati che sostengono l'esame nell'a.s. 2019-2020, sia applicata la seguente Tabella di Conversione del Credito Conseguito nel III anno:

Crediti conseguiti nel III anno	Nuovo credito attribuito
3	7

4	8
5	9
6	10
7	11
8	12

3) Perleclassiterze, ma solo a partire dall'a.s.2018/2019, saranno applicate direttamente le nuove tabelle.

MEDI A DEI VOTI	CREDITO SCOLASTICO PUNTI		
	Classe 3 <sup>a</sup>	Classe 4 <sup>a</sup>	Classe 5 <sup>a</sup>
M > 6			7- 8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11- 12	12-13	14-15

### CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI FORMATIVI PER RAGGIUNGERE IL PUNTEGGIO MASSIMO DELLA FASCIA CHE CORRISPONDE A 40

Diversa è invece la questione dei **crediti formativi** che rientrano all'interno del credito scolastico nel senso che "è possibile integrare i crediti scolastici con i crediti formativi, attribuiti a seguito di attività extrascolastiche svolte in differenti ambiti (corsi di lingua, informatica, musica, attività sportive); in questo caso la validità dell'attestato e l'attribuzione del punteggio sono stabiliti dal Consiglio di classe, il quale procede alla valutazione dei crediti formativi sulla base di indicazioni e parametri preventivamente individuati dal Collegio dei Docenti al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni dei vari Consigli di Classe, e in relazione agli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studi e dei corsi interessati. Il riconoscimento dei crediti formativi viene riportato sul certificato allegato al diploma". Vedi allegati

## VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Il nostro Istituto da sempre pone particolare attenzione anche alla sfera emotiva degli adolescenti-alunni, in quanto lo star bene a scuola e il vivere con serenità l'esperienza scolastica è uno dei requisiti fondamentali per potenziare la motivazione allo studio, per agevolare gli apprendimenti, per migliorare l'autostima e quindi per contenere la dispersione scolastica. La scuola inclusiva promuove e sostiene il successo scolastico di tutti gli studenti agendo sul senso di appartenenza e responsabilità individuale e sociale. Lo sfondo ed il fondamento sul quale sviluppare una didattica attenta ai bisogni di ciascuno nel realizzare gli obiettivi comuni e l'utilizzo funzionale delle risorse specifiche per incrementare il livello d'inclusività del nostro Istituto trova espressione nel Piano d'Inclusione e nel Piano Annuale per l'Inclusività (PAI) predisposto dal Gruppo di Lavoro per l'inclusione (GLI) discusso e deliberato in sede di Collegio dei Docenti.

La scuola è stata individuata quale Scuola Polo per l'Inclusione per l'Ambito territoriale 15 con il compito prioritario di "rafforzare" la partecipazione, la sinergia e la collaborazione fra il personale scolastico, famiglie e le istituzioni pubbliche e private attraverso azioni di supporto, consulenza e scelte condivise con le reti del territorio per la promozione di ricerca, sperimentazione e sviluppo di metodologie ed uso di strumenti didattici per l'inclusione.

### ALUNNI CERTIFICATI L.104/92

La scuola deve garantire pari opportunità a tutti, così come previsto dagli art. 3 e 34 della Costituzione Italiana, differenziando le proposte e individualizzando gli insegnamenti come enunciato espressamente dalla Legge 53/2003.

Nel nostro Istituto la presenza di alunni certificati L.104/92 è una realtà significativa anche dal punto di vista numerico.

Insegnanti specializzati e curricolari lavorano in equipe con le famiglie e le varie strutture sanitarie del bacino di utenza per individuare le strategie operative volte a favorire i processi di crescita e di sviluppo di tutti gli alunni, tenendo conto dei loro bisogni e delle loro peculiarità. A questa equipe afferiscono anche le competenze di nuove figure professionali: gli assistenti specialistici. Questi ultimi supportano il lavoro dei docenti per quanto riguarda il raggiungimento degli obiettivi legati all'autonomia, alla relazione e alla comunicazione.

Le nostre Linee guida

- Inclusione e non mero inserimento
- Valorizzazione della diversità
- Promozione della personalità
- Collaborazione con le realtà del territorio Inserimento dell' alunno

Per gli alunni, nuovi iscritti, certificati L. 104/92, il nostro Istituto attiva una serie di interventi:

- incontri con i docenti di sostegno e curricolari della scuola di provenienza dell'alunno
- contatti con la famiglia dell'alunno



- 4 visite guidate, presso il nostro Istituto finalizzate, alla conoscenza della nuova scuola, degli ambienti, delle modalità di lavoro;
- presa visione della documentazione medica e dell'iter pedagogico dell'allievo/a anche ai fini della formazione delle classi;
- analisi della situazione e concordanza tra Scuola, Famiglia e operatori sanitari, anche in ambito dei Glh operativi ai fini della stesura di un Piano Educativo Individualizzato (P.E.I.).

#### PIANO EDUCATIVO INDIVIDUALIZZATO (PEI)

Per ogni alunno certificato L.104/92 viene predisposto un programma personalizzato, costruito da tutti coloro che, in modi, livelli e contesti diversi, operano per "quel determinato soggetto" e dovrà essere finalizzato a far raggiungere, in rapporto alle sue potenzialità, ed attraverso una progressione di traguardi intermedi, obiettivi di autonomia, di acquisizione di competenze e di abilità motorie, cognitive, comunicative ed espressive, e di conquista di abilità operative, utilizzando anche metodologie e strumenti differenziati e diversificati.

Il PEI di cui all'articolo 12, comma 5, della legge 5 febbraio 1992, n. 104 modificato dal decreto legislativo n. 66 del 13 aprile 2017 è elaborato e approvato dai docenti contitolari o dal consiglio di classe, con la partecipazione dei genitori o dei soggetti che ne esercitano la responsabilità, delle figure professionali specifiche interne ed esterne all'istituzione scolastica che interagiscono con la classe e con l'alunna o l'alunno con disabilità nonché con il supporto dell'unità di valutazione multidisciplinare; tiene conto della certificazione di disabilità e del **Profilo di funzionamento**, nuovo documento, che definisce le competenze professionali e la tipologia delle misure di sostegno e delle risorse strutturali necessarie per l'inclusione scolastica; individua strumenti, strategie e modalità per realizzare un ambiente di apprendimento nelle dimensioni della relazione, della socializzazione, della comunicazione, dell'interazione, dell'orientamento e delle autonomie; esplicita le modalità didattiche e di valutazione in relazione alla programmazione individualizzata; definisce gli strumenti per l'effettivo svolgimento dell'alternanza scuola-lavoro, assicurando la partecipazione dei soggetti coinvolti nel progetto di inclusione; indica le modalità di coordinamento degli interventi ivi previsti e la loro interazione con il Progetto individuale (redatto dall'Ente locale);

Inoltre, è redatto all'inizio di ogni anno scolastico di riferimento, a partire dalla scuola dell'infanzia, ed è aggiornato in presenza di nuove e sopravvenute condizioni di funzionamento della persona e soggetto a verifiche periodiche nel corso dell'anno scolastico al fine di accertare il raggiungimento degli obiettivi e apportare eventuali modifiche ed integrazioni.

#### PROGRAMMAZIONE DEFINITA NEL PIANO EDUCATIVO INDIVIDUALIZZATO

Nella scuola SECONDARIA DI SECONDO GRADO agli studenti con disabilità viene garantita la frequenza, ma non a tutti il conseguimento del titolo di studio. Per loro sono possibili pertanto due percorsi distinti:

- se la **programmazione seguita è stata curricolare, o per obiettivi minimi**, l'alunno disabile potrà conseguire un regolare titolo di studio, anche, nel caso, attraverso lo svolgimento di prove d'esame equipollenti a quelle ordinarie.

**Anche in caso di programmazione curricolare va definito un Piano educativo individualizzato (PEI).**

- se la **programmazione (e la conseguente valutazione) è differenziata rispetto alla programmazione ordinaria**, l'alunno disabile potrà affrontare l'Esame di Stato conclusivo sostenendo prove totalmente differenziate, in base a quanto stabilito nel suo PEI. Superando queste prove, all'alunno non verrà rilasciato il diploma, bensì un **attestato di credito formativo**.

**La programmazione differenziata va definita nel piano educativo individualizzato (PEI)**

#### ATTIVITÀ DIDATTICHE

Gli alunni certificati L.104/92 svolgono le varie attività didattiche all'interno del proprio gruppo classe. Le modalità di svolgimento sono:

- lezioni in compresenza del docente curricolare e di sostegno;
- collaborazione, nella pianificazione del percorso didattico formativo, tra docente di sostegno e

- docente curricolare, e dove è presente anche l'assistente specializzato o alla comunicazione che supportano il lavoro dei docenti per quanto riguarda il raggiungimento degli obiettivi legati all'autonomia, alla relazione e alla comunicazione;
- il docente della disciplina partecipa alla preparazione dei materiali didattici atti al raggiungimento degli obiettivi declinati nel P.E.I.;
  - situazioni di lavoro cooperativo tra alunni e alunno, finalizzate all'inclusione dell'allievo in difficoltà;
  - le attività individualizzate fuori della classe possono essere predisposte solo se l'alunno necessita di interventi in un ambiente alternativo e se le attività sono concordate in sede di elaborazione e di approvazione del P.E.I.;
  - la partecipazione all'alternanza scuola-lavoro avviene nei tempi previsti per il gruppo classe e si ha cura di individuare ambienti protetti dove poter fare svolgere una esperienza lavorativa sotto la supervisione del tutor scolastico. Per i casi più gravi l'istituto predispone progetti educativi individuali che prevedono momenti di tirocinio formativo presso la scuola stessa in orario scolastico.
  - Sono previsti, per i casi più gravi, progetti e attività che promuovono e favoriscono la motricità fine, l'autonomia e l'orientamento spaziale in ambiente scolastico ed extrascolastico.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI PER GLI ALUNNI CON CERTIFICAZIONE L. 104/92  
(ai sensi dell'O.M. n. 90 del 21/05/2001 art. 15)

CON PROGRAMMAZIONE  
DELLA CLASSE O PER  
OBIETTIVI MINIMI

LA VALUTAZIONE DEL CDC sarà effettuata in base ai criteri definiti **per tutta la classe. Un elemento importantissimo del Piano Educativo Individualizzato degli studenti che seguono una programmazione curricolare o per obiettivi minimi è la definizione dei criteri o dei metodi di valutazione.**

Anche se gli obiettivi didattici sono sostanzialmente uguali a quelli dei compagni, la situazione di disabilità può a volte richiedere che vengano attivate delle procedure molto diverse nel momento in cui va ad accertare il loro raggiungimento. Occorre infatti definire bene il **concetto di equipollenza**: usare metodi diversi per verificare il raggiungimento degli stessi obiettivi.

Esempi di applicazione del concetto di equipollenza:

-*prove diverse rispetto alla modalità di espressione-comunicazione.* Ad esempio: una prova scritta o grafica diventa orale, una orale diventa scritta ecc

-*prove diverse rispetto alla modalità di somministrazione:* domande aperte diventano chiuse, a scelta multipla ecc

-*Prove diverse rispetto ai tempi:* oltre all'assegnazione di un tempo maggiore a disposizione di può variare anche la frequenza delle verifiche o interrogazioni e definire la loro programmazione.

-*Prove diverse rispetto alla quantità:* numero di esercizi, di domande ecc. Se non è possibile aumentare i tempi o se la resistenza fisica del soggetto non consente la somministrazione di un'intera prova, si possono selezionare e proporre solo le parti più significative.

- *Prove diverse rispetto ai contenuti,* che rimangono però idonei a valutare globalmente il raggiungimento degli obiettivi

CON PROGRAMMAZIONE  
DIFFERENZIATA IN  
FUNZIONE DEGLI OBIETTIVI  
DIDATTICI NON  
RICONDUCIBILI A  
PROGRAMMI MINISTERIALI

LA VALUTAZIONE DEL C.dD. sarà effettuata in base ai risultati dell'apprendimento, con l'attribuzione di voti relativi unicamente allo svolgimento del citato piano educativo individualizzato e differenziato e non ai programmi ministeriali:

Tali voti hanno valore legale solo ai fini della prosecuzione degli studi per il conseguimento degli obiettivi del piano educativo individualizzato: I predetti alunni possono essere **AMMESSI alla frequenza dell'anno successivo. In calce alla pagella/documento di valutazione degli alunni medesimi, deve essere apposta l'annotazione secondo la quale la valutazione è riferita al piano educativo individualizzato (PEI) e non ai programmi ministeriali:**

***Qualora un CdC intenda adottare la valutazione differenziata di cui sopra, deve dare immediatamente notizia alla famiglia fissandole un termine per manifestare un formale dissenso, in mancanza del quale la modalità valutativa proposta si intende accettata.***

***Incaso di diniego espresso, l'alunno dovrà essere valutato in base ai criteri fissati per tutta la classe.***

ESAME DI QUALIFICA PER GLI ALUNNI CERTIFICATI I.104/92  
( ai sensi dell'O.M. n. 90 del 21/05/01 art. 15 comma 4)

PROGRAMMAZIONE DELLA  
CLASSE O PER OBIETTIVI MINIMI

*Gli alunni certificati ex L.104/92 che seguono la programmazione della classe o per obiettivi minimi possono partecipare agli esami di qualifica professionale ed essere valutati in base ai criteri definiti per tutta la classe.*

PROGRAMMAZIONE  
DIFFERENZIATA IN FUNZIONE  
DEGLI OBIETTIVI DIDATTICI  
NON RICONDUCIBILI AI  
PROGRAMMI MINISTERIALI

*Gli alunni certificati ex L.104/92 che seguono la programmazione differenziata possono partecipare agli esami di qualifica professionale svolgendo prove differenziate, finalizzate alla certificazione delle competenze e delle abilità acquisite (certificato crediti formativi).*

*I voti riportati nello scrutinio finale e i punteggi assegnati in esito agli esami si aggiunge, nelle certificazioni rilasciate, l'indicazione che la votazione è riferita al Piano educativo Individualizzato e differenziato e non ai programmi ministeriali (O.M. n.90 del 21.05.01 art.15, c.6*

RILASCIO CERTIFICAZIONE  
CREDITI FORMATIVI (d.p.r. 323  
DEL 23/7/98 ART.13

*Tale certificazione può costituire, in particolare, quando il piano educativo individualizzato preveda esperienze di orientamento, di tirocinio, di stage, di inserimento lavorativo, un credito formativo spendibile nella frequenza di corsi di formazione professionale nell'ambito delle intese con le Regioni e gli enti Locali*

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEGLI STUDI DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE \*

PROGRAMMAZIONE  
DELLA CLASSE  
○ PER OBIETTIVI  
MINIMI

RILASCIO  
DIPLOMA  
REGOLARE

Gli alunni certificati L.104/92 che seguono la programmazione della classe o per obiettivi minimi possono partecipare agli esami di Stato conclusivi del secondo ciclo di istruzione ed essere valutati in base ai criteri definiti per tutta la classe e contenuti sul Piano educativo individualizzato.

Il superamento dell'esame comporta il rilascio di un regolare diploma (con nessuna menzione del sostegno ricevuto).

**Per tali candidati sono previsti, se necessario:**

-**tempi più lunghi** per le prove scritte e del colloquio, previsti dal comma 3, dell'art. 16, della legge n. 104 /92 (comunque, non possono comportare un maggior numero di giorni rispetto a quello stabilito dal calendario degli esami (O.M. n. 37 del 19/05/14 art. 3);

-**strumenti tecnici di supporto** (ad esempio computer che ha usato durante l'anno);

-**assistente** (può essere l'insegnante di sostegno o altra figura professionale, secondo le indicazioni del c.d.c.) che ha seguito l'alunno durante l'anno scolastico;

-**prove equipollenti**

Le **prove equipollenti** (O.M. n. 37 del 19/05/14 art.1);

-possono consistere nell'utilizzo di mezzi tecnici o modi diversi, ovvero nello sviluppo di contenuti culturali e professionali differenti;

-devono consentire di verificare che il candidato abbia raggiunto una preparazione culturale e professionale idonea per il rilascio del diploma attestante il superamento dell'esame,

-possono riguardare la prima e la seconda prova, ossia quelle inviate dal Ministero;

-vengono predisposte dalla Commissione che può avvalersi di personale esperto.

-in casi eccezionali, la commissione può deliberare lo svolgimento di prove scritte equipollenti in un numero maggiore di giorni.

Il **c.d.c.** presenta alla Commissione d'esame una apposita **relazione** che è parte integrante del documento del Consiglio di classe del **15 maggio** (O.M. n. 29/2001 art. 17, comma 1) nella quale vengono date indicazioni concrete sia per l'assistenza alla persona e alle prove d'esame sia sulle modalità di svolgimento di prove equipollenti, sulla base dell'esperienza condotta a scuola durante il percorso formativo.

PROGRAMMAZIONE  
DIFFERENZIATA IN  
FUNZIONE DEGLI  
OBIETTIVI DIDATTICI  
NON RICONDUCEBILI AI  
PROGRAMMI  
MINISTERIALI

RILASCIO  
ATTESTATO DI  
CREDITO  
FORMATIVO  
(D.P.R. N. 323 DEL  
23/7/98 ART. 13)

**O.M. n. 37 del 19/05/2014**

Gli alunni certificati L.104/92 che hanno seguito la programmazione differenziata e sono stati valutati dal c.d.c. con l'attribuzione di voti e di un credito scolastico relativi unicamente allo svolgimento di tale piano **possono sostenere l'esame di Stato sulla base di prove differenziate coerenti con il percorso svolto e finalizzate solo al rilascio dell'attestazione di credito formativo di cui all'art.13 del D.P.R. n. 323 del 1998.**

**I testi delle prove scritte sono elaborati dalle commissioni**, sulla base della documentazione fornita dal c.d.c.. Per tutti i candidati, il riferimento all'effettuazione delle prove differenziate va indicato solo nella attestazione e non nei tabelloni affissi all'albo dell'Istituto.

**Il c.d.c. presenta alla Commissione d'esame una apposita relazione che è parte integrante del documento del Consiglio di classe del 15 maggio** (O.M. n. 29/2001 art. 17, comma 1) nella quale vengono date indicazioni concrete sia per l'assistenza alla persona (operatori che hanno seguito l'alunno durante l'anno scolastico) e alle prove d'esame sia sulle modalità di svolgimento delle stesse, sulla base dell'esperienza condotta a scuola durante il percorso formativo.

Si fa espresso rinvio all' O.M. , che annualmente viene pubblicata, contenente disposizioni relative alle istruzioni e modalità organizzative ed operative degli esami che si svolgono al termine del secondo ciclo di istruzione .

**ALUNNI CERTIFICATI L. 170/10****D.S.A. – DISTURBI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO**

La LEGGE dell'8 ottobre 2010 N. 170 " riconosce la dislessia, la disgrafia, la disortografia e la discalculia quali disturbi specifici di apprendimento, di seguito denominati «DSA», che si manifestano in presenza di capacità cognitive adeguate, in assenza di patologie neurologiche e di deficit sensoriali, ma possono costituire una limitazione importante per alcune attività della vita quotidiana".

Il nostro Istituto, per l'esercizio del diritto allo studio previsto dalla Legge, intende perseguire l'intervento educativo-didattico focalizzato su:

- Didattica individualizzata e personalizzata: forme flessibili di lavoro scolastico che tengano conto delle caratteristiche peculiari degli alunni adottando una metodologia e una strategia educativa adeguata;
- Strumenti compensativi: strumenti didattici e tecnologici che sostituiscano e facilitino la prestazione richiesta
- Misure dispensative: interventi che consentano all'alunno di non svolgere alcune prestazioni che, a causa del disturbo, risultano particolarmente difficili e che non migliorano l'apprendimento;
- Adeguate forme di verifica e valutazione : modalità di verifica che consentano all'alunno con DSA di dimostrare effettivamente il livello di apprendimento raggiunto, mediante l'applicazione di misure che determinino le condizioni ottimali relativamente ai tempi di effettuazione e alle modalità di strutturazione delle prove, riservando particolare attenzione alla padronanza dei contenuti disciplinari, a prescindere dagli aspetti legati all'abilità deficitaria.

Tale intervento viene esplicitato e formalizzato in un Piano Didattico Personalizzato (PDP che il Consiglio di Classe è tenuto ad elaborare in raccordo con la famiglia dello studente DSA dopo la avvenuta presentazione , obbligatoria, da parte della famiglia stessa, della "certificazione" per l'esercizio del diritto allo studio conseguente alle situazione di DSA e rilasciata da una struttura pubblica accreditata. Tale Piano costituisce, inoltre, un valido strumento di monitoraggio delle strategie di intervento e valutazione degli apprendimenti dell'alunno DSA.

**ALUNNI CON DISTURBI ED ALTRE PATOLOGIE NON CERTIFICABILI CON FONDAMENTO CLINICO**

Nel nostro Istituto, dall'anno scolastico 2013-14, per l'alunno, la cui famiglia presenta una "diagnosi" rilasciata da uno specialista o struttura non pubblica, attestante un disturbo clinico fondato, ma non rientrante nei casi che interessano la L.104/92 o L.170/10, è prevista l'adozione di un Piano Didattico Personalizzato solo qualora il Consiglio di Classe concordi, motivando e verbalizzando tale decisione, sulla necessità di attivare percorsi di studio individualizzati e personalizzati, che comportino la compilazione di tale documento, la cui validità rimane circoscritta all'anno scolastico di riferimento come da nota ministeriale 2563 del 22 novembre 2013 avente ad oggetto "*Strumenti di intervento per alunni con Bisogni Educativi Speciali. A.S. 2013/14. Chiarimenti*".

**ALUNNI CON CITTADINANZA NON ITALIANA**

Nel nostro Istituto, i Consigli di Classe adottano un piano didattico personalizzato (PDP) nei confronti di alunni con cittadinanza non italiana , in via eccezionale, solo qualora essi siano neo arrivati in Italia, ultratredicenni e provenienti da Paesi di lingua non latina ovvero ove siano chiamate in causa altre problematiche. Inoltre, tali interventi dovrebbero avere natura transitoria come da nota ministeriale 2563 del 22 novembre 2013 avente ad oggetto "*Strumenti di intervento per alunni con Bisogni Educativi Speciali. A.S. 2013/14. Chiarimenti*".



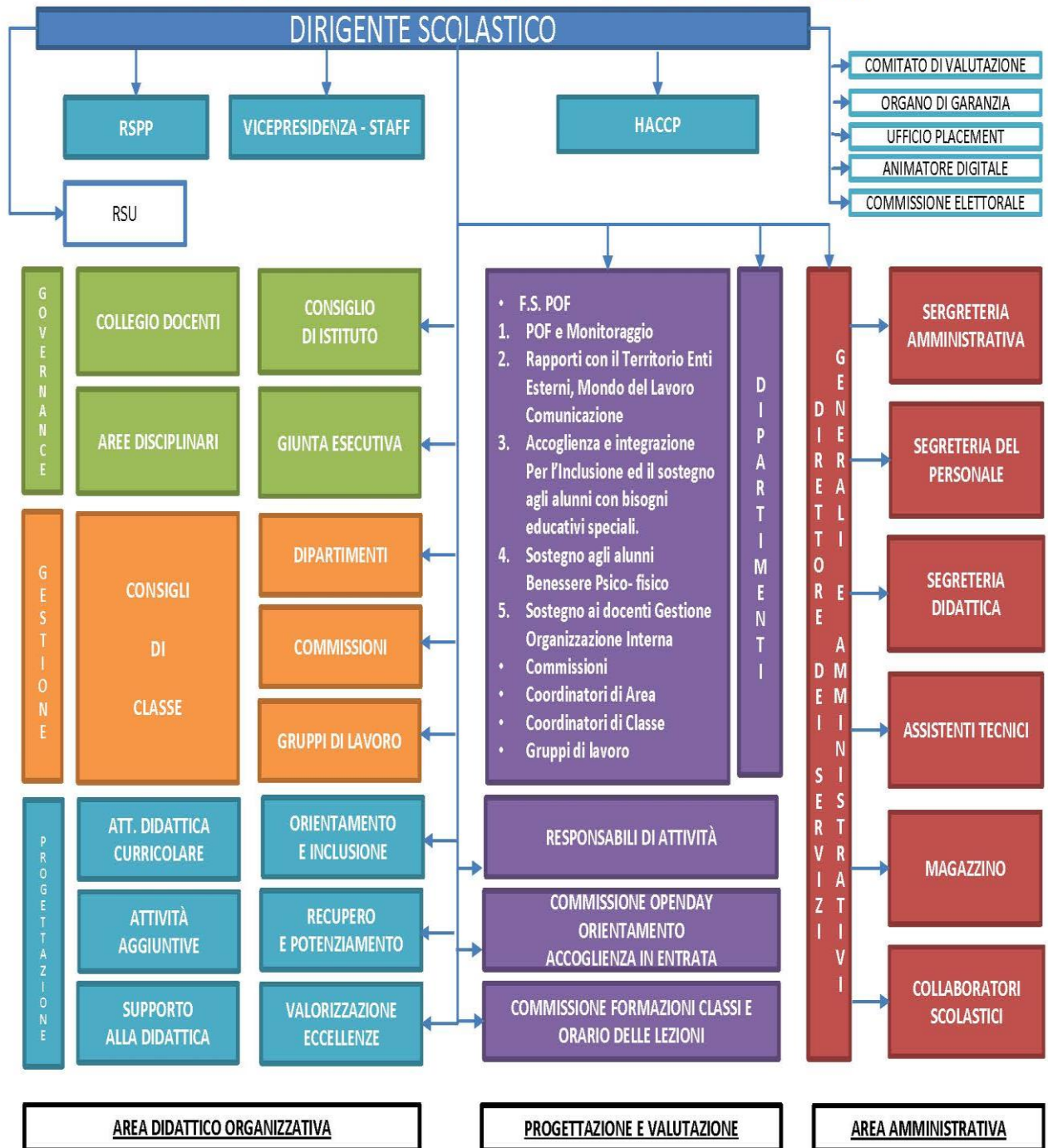
## L'ORGANIZZAZIONE

## ORGANIZZAZIONE

## MODELLO ORGANIZZATIVO

PERIODO DIDATTICO:

## ORGANIGRAMMA IPSSAR UGO TOGNAZZI - VELLETRI







## L'ORGANIZZAZIONE

### FUNZIONIGRAMMA PERSONALE DOCENTE 2018-2019

#### GOVERNANCE

<p><i>Dirigente Scolastico</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dirige l'istituto "IPSSARTognazzi;</li> <li>- Rappresenta legalmente l'Istituto;</li> <li>- Instaura e mantiene le relazioni con enti pubblici e privati a vari livelli territoriali;</li> <li>- Coordina e pianifica insieme ai Collaboratori ed alle Funzioni Strumentali le attività dei gruppi di lavoro;</li> <li>- E' responsabile della procedura gestione delle risorse umane;</li> <li>- E' responsabile della procedura formazione del personale;</li> <li>- Predisporre la diffusione, la conoscenza e l'applicazione dei Regolamenti di Istituto e del PTOF;</li> </ul>
<p><i>Direttore Servizi Generali Amministrativi</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- E' responsabile della procedura gestione della documentazione;</li> <li>- E' responsabile della procedura servizi amministrativi ed di supporto;</li> <li>- Organizza l'attività del personale addetto ai servizi amministrativi dell'Istituto;</li> <li>- Organizza l'attività dei collaboratori scolastici e degli assistenti tecnici in base alle direttive del DS;</li> <li>- Predisporre il Piano Annuale ed i budget di spesa in collaborazione con il DS;</li> <li>- Controlla i flussi di spesa dei parametri di preventivo;</li> <li>- Predisporre il Conto Consuntivo, i libri fiscali e la relazione finanziaria;</li> <li>- Gestisce l'archivio documentale dei collaboratori esterni;</li> <li>- Gestisce la modulistica della committenza pubblica per l'apertura, la conduzione e la chiusura corsi e per la rendicontazione;</li> <li>- Gestisce i rapporti con i collaboratori esterni e con i fornitori;</li> <li>- Gestisce la contabilità corrente e gli adempimenti fiscali;</li> <li>- Sovrintende la segreteria e lo smistamento delle comunicazioni;</li> <li>- E' delegata all'attività istruttoria dell'attività negoziale;</li> <li>- E' componente dell'Ufficio di Dirigenza.</li> </ul>
<p><i>Primo Collaboratore del DS</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sostituisce il Dirigente in caso di assenza o di impedimento o su delega, esercitandone tutte le funzioni anche negli Organi Collegiali, redigendo atti, firmando documenti interni, curando i rapporti con l'esterno.</li> <li>- Garantisce la presenza in Istituto, secondo l'orario stabilito, per il regolare funzionamento dell'attività didattica.</li> <li>- Assicura la gestione della sede, controlla e misura le necessità strutturali e didattiche, riferisce al Dirigente sul suo andamento.</li> <li>- Inoltre:</li> <li>- Collabora con il D.S. per la formulazione dell'O.D.G. del Collegio dei Docenti e verifica le presenze.</li> <li>- Predisporre, in collaborazione con il Dirigente scolastico, le eventuali presentazioni per le riunioni collegiali.</li> <li>- Collabora nella predisposizione delle circolari ed ordini di servizio.</li> <li>- Si occupa dei permessi di entrata e di uscita degli studenti.</li> <li>- Collabora con il Dirigente scolastico per l'elaborazione dell'organigramma e del funzionigramma.</li> <li>- Cura i rapporti e la comunicazione con le famiglie, pubblicando un orario di ricevimento.</li> <li>- Collabora alla predisposizione del Piano Annuale delle Attività, con particolare attenzione ai calendari per i corsi di recupero e per il ricevimento pomeridiano dei genitori.</li> <li>- Svolge inoltre altre mansioni su specifica delega del Dirigente scolastico, con particolare riferimento a:</li> <li>- Vigilanza e controllo della disciplina; proposte sull'organizzazione dei corsi: classi, insegnanti, orari;</li> <li>- Controllo dei materiali inerenti la didattica: registri, verbali, calendari, circolari.</li> <li>- E' di supporto tecnico al DS nella contrattazione decentrata di Istituto</li> <li>- Collabora con il DSGA per attività del personale ATA</li> <li>- E' di supporto al raccordo fra attività formative e esigenze di Bilancio</li> <li>- Presiede la Commissione Acquisti su delega del DS</li> <li>- Coordina l'attività didattica relativamente a: esame di stato, simulazione prove d'esame, esami integrativi e di idoneità, corsi di recupero, corsi di consolidamento compresi contatti scuola-famiglia alunni, servizi palestre.</li> <li>- Collabora per la formazione delle classi, per organici e cattedre docenti comprese quelle di sostegno.</li> <li>- E' componente dell'Ufficio di Dirigenza.</li> </ul>





## L'ORGANIZZAZIONE

<p><i>Collaboratore del DS</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizza l'attività dei docenti relativamente a orario, calendario impegni;</li> <li>- Può svolgere la funzione di Segretario verbalizzante del Collegio docenti;</li> <li>- Raccoglie e controlla le indicazioni dei coordinatori di classe in merito alla scelta dei libri di testo;</li> <li>- Partecipa alle riunioni di coordinamento indette dal Dirigente scolastico;</li> <li>- Collabora alla formazione delle classi;</li> <li>- Svolge azione promozionale delle iniziative dell'Istituto;</li> <li>- Collabora nell'organizzazione di eventi e manifestazioni, anche in accordo con strutture esterne;</li> <li>- Partecipa, su delega del Dirigente, a riunioni o manifestazioni esterne;</li> <li>- Collabora alla gestione del sito web;</li> <li>- Coordina le attività degli Assi e dei Dipartimenti disciplinari;</li> <li>- Coordina le attività di orientamento, compresa l'organizzazione delle giornate dedicate alle lezioni aperte e agli Open day</li> <li>- Fornisce ai docenti documentazione e materiale vario inerente la gestione interna dell'Istituto;</li> <li>- Cura l'organizzazione interna della scuola, gestione dell'orario, uso delle aule e dei laboratori;</li> <li>- Cura le comunicazioni esterne e si occupa della raccolta di documentazioni;</li> <li>- Coordina le attività riguardanti gli alunni portatori di handicap, compresa certificazione P.D.F. e P.E.I.;</li> <li>- Coordina la Commissione per le attività di orientamento, dispersione e riorientamento;</li> <li>- E' componente dell'Ufficio di Dirigenza;</li> </ul>
<p><i>Staff con funzioni di coordinamento tra la presidenza, i docenti ITP e ATA di Laboratorio</i></p> <p>(area potenziamento)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coadiuvare il Dirigente Scolastico nelle attività di supporto organizzativo e didattico dell'Istituzione Scolastica.</li> <li>- Coordina l'area tecnico-pratica e di laboratorio.</li> <li>- Cura la gestione del software infoschool</li> <li>- Si occupa della verifica della disponibilità e della richiesta di reintegro delle attrezzature e delle dotazioni dei reparti di sua competenza, supervisionando il magazzino delle attrezzature.</li> <li>- Svolge azione promozionale delle iniziative dell'Istituto.</li> </ul>
<p><i>Staff con funzioni di coordinamento</i></p> <p>(area potenziamento)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coadiuvare il Dirigente Scolastico nelle attività di supporto organizzativo e didattico dell'Istituzione Scolastica, 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. Nell'ambito dell'attività didattica svolge attività di indirizzo, coordinamento e istruttoria; studia le opportune strategie e predisponde il materiale necessario all'adempimento degli obblighi previsti dalla normativa scolastica. Si occupa dell'organizzazione e del coordinamento degli ITP. Inoltre, cura gli ordini necessari per la realizzazione delle programmazioni degli ITP di enogastronomia e sala e li supervisiona anche attraverso Infoschool .</li> </ul>
<p><i>Staff con funzioni di coordinamento</i></p> <p>(area potenziamento)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coadiuvare il Dirigente Scolastico nelle attività di supporto organizzativo e didattico dell'Istituzione Scolastica, 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. Nell'ambito dell'attività didattica svolge attività di indirizzo, coordinamento e istruttoria; studia le opportune strategie e predisponde il materiale necessario all'adempimento degli obblighi previsti dalla normativa scolastica. Si occupa del supporto al DS nella gestione dell'Orario dell'Istituto, delle lezioni e dei docenti.</li> </ul>
<p><i>Staff con funzioni di coordinamento</i></p> <p>(area potenziamento)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coadiuvare il Dirigente Scolastico nelle attività di supporto organizzativo e didattico dell'Istituzione Scolastica, 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. Nell'ambito dell'attività didattica svolge attività di indirizzo, coordinamento e istruttoria; studia le opportune strategie e predisponde il materiale necessario all'adempimento degli obblighi previsti dalla normativa scolastica. Si occupa del supporto al DS nella gestione dei rapporti con gli enti Locali per quanto riguarda la manutenzione delle infrastrutture ordinarie e straordinarie.</li> </ul>



## L'ORGANIZZAZIONE

<p>Staff con funzioni di coordinamento (area potenziamento)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coadiuvare il Dirigente Scolastico nelle attività di supporto organizzativo e didattico dell'Istituzione Scolastica, svolgere 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. 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.</li> </ul>
<p>Staff con funzioni di coordinamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coadiuvare il Dirigente Scolastico nelle attività di supporto organizzativo e didattico dell'Istituzione Scolastica), svolgere 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. 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. Si occupa del supporto al DS nell'aspetto di autovalutazione di Istituto e del Bilancio Sociale.</li> </ul>
<p>FUNZIONE STRUMENTALE Area 1 relativa al POF e Monitoraggio</p>	<p>Si occupa di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordinare le attività del Piano;</li> <li>- Individuare le finalità didattiche ed educative che scaturiscono dal Collegio Docenti;</li> <li>- Predisporre la stesura e l'adattamento del PTOF;</li> <li>- Predisporre la stesura dei Regolamenti;</li> <li>- Coordinare le attività di progettazione curricolare e curare la definizione dei profili professionali in uscita;</li> <li>- Verificare l'applicazione del PTOF tramite incontri con i referenti dei progetti;</li> <li>- Predisporre le attività di autovalutazione dell'Istituto;</li> <li>- Rilevare il fabbisogno degli utenti;</li> <li>- Rilevare la soddisfazione degli utenti (genitori e studenti) e del personale della scuola;</li> <li>- Coordinare le iniziative di rilevazione gestite da enti esterni che hanno la scuola come oggetto;</li> <li>- Organizzare incontri tra le F.S..</li> </ul>
<p>FUNZIONE STRUMENTALE Area 2 Rapporti con il Territorio ed Enti Esterni, Mondo del Lavoro Comunicazione</p>	<p>Si occupa di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reportare la scuola con il territorio e con enti esterni alla scuola - associazioni, Ministero, Enti locali per quanto concerne l'adesione a bandi e concorsi, coordinando i gruppi di progetto,</li> <li>- Coordinare progetti P.O.N./P.O.R. nonché proposte progettuali provenienti da enti ed associazioni esterne alla scuola.</li> <li>- Gestire i rapporti con il MIUR/USR/Regione anche attraverso l'uso di piattaforme via web.</li> <li>- Gestire i rapporti con la Regione, con le associazioni e gli enti locali rispondendo, nei limiti del possibile, a tutte le iniziative da loro proposte ed evadendo tutte le richieste pervenute presso il nostro Istituto, coerenti con il PTOF;</li> <li>- Curare il potenziamento della rete di Istituto al fine di consentire uno scambio di informazioni immediato e continuo;</li> <li>- Comprendere i nodi problematici che impediscono un funzionale fluire delle informazioni entro la scuola;</li> <li>- Stimolare una comunicazione più efficace anche con interventi sulle modalità organizzative e sull'organizzazione del lavoro;</li> <li>- Creare un sistema di comunicazione unitario;</li> <li>- Predisporre un piano di comunicazione e attuazione di interventi specifici per migliorare il sistema comunicazionale interno/esterno;</li> <li>- Creare ed organizzare occasioni di conoscenza del territorio da parte degli studenti attraverso la gestione di un info point.</li> </ul>
<p>FUNZIONE STRUMENTALE Area 3 relativa alla Accoglienza e integrazione- Per l'Inclusione ed il sostegno agli alunni con bisogni educativi speciali.</p>	<p>Si occupa di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare e coordinare le attività di sostegno agli alunni in situazioni di handicap e coordinare l'attività degli assistenti educativi;</li> <li>- Coordinare le attività delle figure che si occupano degli alunni con Disabilità, DSA, svantaggiati;</li> <li>- Coordinare i docenti allo scopo di favorire una programmazione comune multidisciplinare;</li> <li>- Coordinare le attività dipartimentali dei vari ambiti disciplinari allo scopo di favorire la produzione di materiali didattici e di documentazione educativa con particolare riguardo alla prevenzione dell'insuccesso scolastico.</li> </ul>



## L'ORGANIZZAZIONE

<p><b>FUNZIONE STRUMENTALE</b> <i>Area 4 b relativa al Sostegno agli alunni - Benessere Psico fisico</i></p>	<p>Si occupa di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare e definire un piano di accoglienza degli studenti contenente informazioni sul percorso formativo, obiettivi didattici, strumenti e tecniche di valutazione, metodologia di lavoro, attività extracurricolari;</li> <li>- Organizzare e verificare percorsi di recupero e potenziamento;</li> <li>- Coordinare le attività dell'INVALSI , provvedendo all'analisi e diffusione dei dati offerti;</li> <li>- Organizzare e coordinare l'attività didattica per classi parallele al fine di favorire i recuperi;</li> <li>- Curare il potenziamento della rete di Istituto e degli strumenti migliori per la comunicazione e la conoscenza da parte degli studenti;</li> <li>- Coordinare le attività tese al recupero del disagio e della dispersione scolastica;</li> <li>- Organizza uno sportello di ascolto psicologico per studenti e famiglie;</li> <li>- Verificare e rendicontare gli interventi volti all'educazione per la salvaguardia della salute;</li> <li>- Reperimento disponibilità, predisposizione, raccolta modulistica e organizzazione di corsi di recupero/approfondimento/riallineamento per gli alunni, in collaborazione con l'area 4.</li> </ul>
<p><b>FUNZIONE STRUMENTALE</b> <i>Area 5 relativa al Sostegno ai docenti- Gestione Organizzazione e Comunicazione.</i></p>	<p>Si occupa di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rilevare e analizzare i bisogni formativi del personale;</li> <li>- Coordinare e gestire il piano annuale di formazione e aggiornamento;</li> <li>- Promuovere ed organizzare occasioni e momenti di aggiornamento dei docenti, anche attraverso la produzione e la divulgazione di materiale specifico;</li> <li>- Coordinare la somministrazione dei test d'ingresso e la valutazione degli stessi;</li> <li>- Coordinare la preparazione di griglie di valutazione per classi parallele;</li> <li>- Realizzare azioni di sostegno alle attività didattiche che utilizzano gli strumenti multimediali;</li> <li>- Diffondere le informazioni relative alla sperimentazione o realizzazione di nuove pratiche metodologiche e didattico - educative;</li> <li>- Archiviare il materiale prodotto dai dipartimenti;</li> <li>- Reperire la disponibilità dei docenti, raccogliere la modulistica, predisporre e organizzare corsi di recupero/approfondimento/riallineamento per gli alunni in collaborazione con l'area 4.</li> </ul>

Ulteriori figure, anche di sistema, finalizzate alla migliore utilizzazione delle risorse umane potranno essere individuate successivamente.

FABBISOGNO DEI POSTI COMUNI, DI SOSTEGNO DELL'ORGANICO DELL'AUTONOMIA E DI POTENZIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA					
Nella definizione dell'organico dell'autonomia si fa riferimento agli obiettivi formativi ritenuti prioritari e si elabora una proposta che tenga conto dei posti comuni, di sostegno e di potenziamento, senza la separata indicazione di questi ultimi. E' garantita comunque la continuità didattica di tutti i docenti attualmente in servizio, salvo loro espressa richiesta di passare, in toto o parzialmente, alle attività di potenziamento. La richiesta di organico è finalizzata alla realizzazione del POF triennale con attività di insegnamento, di potenziamento, di sostegno, di organizzazione, di progettazione e di coordinamento. POSTI COMUNI	CLASSE DI CONCORSO (eventuale)	Ca.	H res.	POSTI ORGANICO POTENZIATO (*)	MOTIVAZIONI (RAV)
RC o att. alternative		2	14		Vedi infra
Italiano e storia	A012	16	2	2	"
Filosofia e Storia	A019			1*	"
Filosofia e Sc. Um.	A018		4		"
Inglese	AB24	8	6	2	"
Francese	AA24	6	3	1	"
Matematica	A026	6	9	2	"
Scienze matematiche Applicate	A047	3			
Diritto ed econ.	A046	2	6	1*	"
Geografia	A021		10		"
Scienze Naturali chimico e biologico	A050	2	6		"



Fisica	A020		10		“
Chimica/Analisi chim. Prod. Al.	A034	1	9		“
Scienza d'alimenti	A031	7	8		“
Scienze econ. Aziend.	A045	7	3		“
Organizzazione processi prod.	A042	1			“
Lab. Servizi enog.ci Cucina, Pasticceria	B020	13	7		“
Lab. Scienze e T. Chimica e biol.	B012		4		
Lab. Servizi enog.ci Sala	B021	8	10	1	“
Lab. Servizi accogl. Turistica	B019	3	4		“
Scienze motorie e sportive	A048	5	10		“
Storia dell'arte	A054			1*	“
Scienze e Tecnologie Informatiche	A041	1			

ORGANICO SCUOLA	CLASSE DI CONCORSO (eventuale)	POSTI DI SOSTEGNO (n. cattedre)	POSTI ORGANICO POTENZIATO (*)	MOTIVAZIONI (RAV)
	AD01	32		Vedi infra
	AD02	2	1	“
	AD03	2		“
	AD04	2		

(\*) ORGANICO DI POTENZIAMENTO assegnato d'ufficio e utilizzato in attività progettuali e/o di organizzazione ovvero curricolari, ove possibile, secondo specifica progettazione.

#### FABBISOGNO POSTI POTENZIAMENTO RICHIESTI

In riferimento a quanto espresso, sulla base del POF, del RAV, delle azioni di miglioramento organizzativo e gestionale previsti e di tutti gli altri documenti di programmazione della scuola, sarà richiesto, in aggiunta all'organico di diritto, un numero dettagliato di docenti, al fine di concretizzare le azioni previste dai commi 7 e 85 L. 107/2015; ricorrendone i presupposti di legge, verrà fatta esplicita richiesta anche di un docente in sostituzione del primo collaboratore, (ai sensi dell'art 459 del Testo Unico come modificato dalla DL.98/2011, convertito nella L.111/2011).

#### 1. Per il POTENZIAMENTO SCIENTIFICO (campo di potenziamento n. 3) si ritengono necessarie due unità:

- n.1 docente di matematica per lo sviluppo delle competenze digitali (comma 7 lett. h. 107/2015)
- n.1 docente di matematica per il potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche (comma 7 lett. b L. 107/2015) ovvero per supportare anche attraverso la metodologia delle classi aperte il recupero delle competenze di base ai fini del miglioramento nei risultati delle prove standardizzate Invalsi

#### 2. Per il POTENZIAMENTO UMANISTICO (campo di potenziamento n. 1) si richiedono due unità:

- n.2 docenti di italiano per il potenziamento delle competenze (comma 7 lett. a L. 107/2015) ovvero per supportare anche attraverso la metodologia delle classi aperte il recupero delle competenze di base ai fini del miglioramento nei risultati delle prove standardizzate Invalsi e l'organizzazione.

#### 3. Per il POTENZIAMENTO LABORATORIALE (campo di potenziamento n. 6) si richiede due unità:

- n.2 docenti di cucina/sala (classe di concorso B021/B020) per il potenziamento delle metodologie laboratoriali (comma 7 lett. i L. 107/2015) nonché per l'incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione e la realizzazione di progetti specifici, per implementazione degli IeFP; e in fase di piena attuazione dell'organico dell'autonomia per l'attuazione di funzioni organizzative e di coordinamento (comma 63 L. 107/2015)

#### 4. Per il POTENZIAMENTO LINGUISTICO (campo di potenziamento n. 2) si richiedono due unità:

- N. 2 docenti di inglese per la valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche (comma 7 lett. a L. 107/2015) e la valorizzazione del merito degli alunni (comma 7 lett. q L. 107/2015);
- n. 1 docenti di francese per la valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche (comma 7 lett. a L. 107/2015) e la valorizzazione del merito degli alunni (comma 7 lett. q L. 107/2015);

#### 5. Per il POTENZIAMENTO SOCIO-ECONOMICO E PER LA LEGALITÀ (campo di potenziamento n. 1) si richiede un'unità:

- n. 1 docenti di diritto/economia (classi di concorso A045 e A046) per lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza



## L'ORGANIZZAZIONE

attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo" tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridico-economica-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità; (comma 7 lett. d L. 107/2015); nonché per lo sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali (comma 7 lett. e L. 107/2015); nonché prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore (comma 7 lett. IL. 107/2015);

### 6. Per il POTENZIAMENTO ARTISTICO e MUSICALE (campo di potenziamento n. 4) Si richiede un'unità:

- n.1 docente di arte per il potenziamento nell'arte e nella Storia dell'arte; (comma 7 lett. c L. 107/2015)

### 8. Per le SCELTE DI ORGANIZZAZIONE si richiede:

- N. 1 docente per l'esonero del collaboratore del Dirigente;

L'indicazione di cui sopra è da intendersi anche quale espressione di "ordine di priorità".

Inoltre potranno essere previste altri collaboratori individuati dal dirigente, nell'ambito delle sue competenze esclusive di cui al DLgs. 165/01 art. 5 comma 2.

### 9. Per l'attività di SOSTEGNO/SUPPORTO ALUNNI BES si richiede

- n. 1 docente a supporto delle attività previste per il recupero delle attività a favore dei numerosi alunni BES.

Nel contempo, ai sensi dell'art.1, comma 5 della legge 107/2015, bisognerà prevedere che i docenti dell'organico dell'autonomia concorrano alla realizzazione del piano triennale dell'offerta formativa attraverso l'espletamento di tutte o parte delle seguenti attività:

- Attività d'insegnamento
- Attività di potenziamento (Es: sportelli didattici antimeridiani o pomeridiani) Attività di sostegno (Es: laboratori didattici) Progetti specifici.
- Attività di organizzazione, di progettazione e di coordinamento (Es: sdoppiamento di classi, sostituzione dei collaboratori di presidenza o dei fiduciari dipresso)
- Attività di sostituzione dei docenti assenti (fino a 10gg);

Il riferimento è alla circolare applicativa n.2805 dell'11.12.2015, l'organico dell'autonomia (posti comuni, sostegno, potenziamento), nella quale si rimarca che le opzioni di organico effettuate nel PTOF dovranno dettagliarsi in funzione del decreto interministeriale sugli organici di prossima emanazione con quale verranno date istruzioni operative di dettaglio.

FABBISOGNO DEI POSTI DEL PERSONALE TECNICO, AMMINISTRATIVO ED AUSILIARIO	
	N.UNITA' DI PERSONALE
Collaboratori scolastici	15
Assistenti amministrativi	8
Assistenti tecnici	16

FABBISOGNO DI INFRASTRUTTURE E ATTREZZATURE MATERIALI			
PLESSO UNICO	TIPOLOGIA DOTAZIONE TECNOLOGICA	MOTIVAZIONE DELLA SCELTA	FONTE DI FINANZIAMENTO
SEDE CENTRALE	Spazi Alternativi	Rendere più fruibile l'uso delle nuove tecnologie e nel processo di insegnamento-apprendimento;	Fondi Strutturali Europei – PON - ASSE II INFRASTRUTTURE PER L'ISTRUZIONE – FONDO EUROPEO DI SVILUPPO REGIONALE (FESR) – OBIETTIVO SPECIFICO – 10.8/FONDI



## L'ORGANIZZAZIONE

SEDE CENTRALE	Postazione sportello "Garanzia Giovani"	Progettare per competenze anche attraverso la metodologia dell'IFS- Impresa Formativa Simulata/Occupabilità giovanile	Candidatura "Garanzia Giovani" Bando Italia Lavoro
SEDE CENTRALE	Aule DADA	Rendere più fruibile l'uso delle nuove tecnologie e nel processo di insegnamento-apprendimento;	Fondazione ROMA

## ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITA' DI RAPPORTO CON L'UTENZA

### ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI

Direttore dei servizi generali e amministrativi

Navacci Graziella

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa:

Registro Online

Newsletter

## ACCORDI DI RETE E CONVENZIONI ATTIVATE

Il concetto di rete, diffusosi nella normativa e nella pratica scolastica a seguito dell'introduzione dell'autonomia, è un'applicazione delle teorie dell'organizzazione dell'impresa-rete, che contraddistinguono anche in Italia analisi sociologiche del lavoro ormai consolidate. Al fondo di tali teorie la nostra scuola ha cercato di superare i modelli organizzativi centrati su una distinzione verticale dei ruoli e la spinta alla costruzione di un sistema appunto reticolare, caratterizzato, cioè, da distribuzione, autorganizzazione, decentramento, condivisione di funzioni, compiti e competenze, in risposta alle sfide continue del cambiamento e alle esigibilità di qualità, innovazione, flessibilità indotte dall'evolversi del sistema economico-sociale

L'accordo di rete che si stabilisce può riguardare attività:

- didattiche;
- di ricerca;
- di sperimentazione e sviluppo;
- di formazione e aggiornamento;
- di amministrazione e contabilità, ferma restando l'autonomia dei singoli bilanci;
- di acquisto di beni e servizi, di organizzazione e di altre attività coerenti con le finalità istituzionali.

L'accordo può prevedere:

- lo scambio temporaneo di docenti, che liberamente vi consentano, fra le istituzioni che partecipano alla rete;
- l'istituzione di laboratori finalizzati, tra l'altro:
  - alla ricerca didattica e alla sperimentazione;
  - alla documentazione, secondo procedure definite a livello nazionale, per la più ampia circolazione, anche attraverso rete telematica, di ricerche, esperienze, documenti e informazioni;
  - alla formazione in servizio del personale scolastico;
  - all'orientamento scolastico e professionale.

Le reti che collegano il nostro Istituto ad altre scuole ed enti – pubblici e privati:

AMBITO 15 RETE TRA SCUOLE  
 RETE DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI DEL LAZIO (RIAL)  
 RETE ALBERGHIERI EUROPEI (AEHT)  
 TORNEI SPORTIVI INTERSCOLASTICI  
 VALUTAZIONE IN PROGRESS



## L'ORGANIZZAZIONE

D.A.D.A. (Didattiche per ambienti di Apprendimento)  
RETE VE.LA

Gli accordi di rete stipulati danno luogo a diversi modelli di integrazione, che variano in relazione ai bisogni, alle opportunità, ai vincoli, alle esperienze maturate nelle singole realtà.

### PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE

Il 3 ottobre 2016 il M.I.U.R. ha pubblicato il Piano per la formazione dei docenti 2016-2019, già previsto nella Legge 107/2015 art. 1 comma 124; "Nell'ambito degli adempimenti connessi alla funzione docente, la formazione in servizio dei docenti di ruolo è obbligatoria, permanente e strutturale. Le attività di formazione sono definite dalle singole istituzioni scolastiche in coerenza con il piano triennale dell'offerta formativa e con i risultati emersi dai piani di miglioramento delle istituzioni scolastiche previsti dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 28 marzo 2013, n. 80 sulla base della priorità nazionali indicate nel Piano nazionale di formazione, adattato ogni tre anni con decreto del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, sentite le organizzazioni sindacali rappresentative di categoria".

Il piano definisce le linee guida per la formazione del personale per il prossimo triennio, individuando le priorità di intervento, le azioni di formazione, le modalità di svolgimento, i soggetti o le agenzie che la forniranno agli interessati (dal Ministero, che assume il ruolo di cabina di regia, alle singole istituzioni scolastiche che attuano i piani di formazione interni).

**Il Piano di Miglioramento individua 3 obiettivi di processo, ovvero 3 distinte strategie a lungo termine sulle quali impostare le azioni di indirizzo della scuola:**

- Il numero di studenti ammessi alla classe successiva a giugno è sotto la media regionale e nazionale, cioè evidenzia la necessità di porre maggiore attenzione alle metodologie didattiche e alle modalità di recupero che possano permettere il raggiungimento del successo formativo già a giugno, in media con i risultati regionali e nazionali.
- Lo scarso numero di studenti con valutazione superiore a 90 agli Esami di Stato evidenzia la necessità di una maggiore attenzione alla valorizzazione delle eccellenze.
- Scarso livello di partecipazione dei docenti ai corsi di formazione realizzati dall'istituto ed esterni.

In questa sezione si intende fornire un primo quadro informativo del Piano, soprattutto in connessione con il Piano Annuale di Formazione della nostra scuola e con le future iniziative del Ministero.

Per il prossimo triennio si individuano e verranno attivati i seguenti percorsi formativi riguardo:

- Metodologie didattiche di insegnamento-apprendimento orientate allo studio dei casi, al learning by doing, all'apprendimento in contesti formali, non formali ed informali;
- Metodologie didattiche di insegnamento-apprendimento orientate all'uso delle nuove tecnologie applicate alla didattica;

#### Valutazione

- Metodologie didattiche di insegnamento apprendimento finalizzate alla gestione delle dinamiche relazionali e comportamentali all'interno dei gruppi classe;
- Metodologie didattiche di insegnamento apprendimento sulla didattica per competenze; Formazione sulla sicurezza;
- Formazione sull'inclusione, la disabilità, l'integrazione, le competenze di cittadinanza globale. Alternanza scuola lavoro ed imprenditorialità.

OBIETTIVI	AZIONI
PROGETTAZIONE PER COMPETENZE	- Elaborare uda nell'ambito degli assi disciplinari in conformità della DLGS del 13/04/2017 n. 61. d'intervento all'interno dei Dipartimenti disciplinari che promuovano azioni progettuali per competenze;
VALUTAZIONE PER COMPETENZE	- La valutazione definita 'autentica' intende consentire l'espressione di un giudizio più esteso all'apprendimento, cioè riferito alle capacità di pensiero critico, di soluzione di problemi, di metacognizione, di lavoro in gruppo, di apprendimento permanente: si vuole fornire ai docenti gli strumenti per progettare la prestazione in modo che ogni studente possa agire in base ai suoi modi e tempi di apprendimento, raggiungendo il successo.  - Costruire una rubrica di valutazione che individua le dimensioni (aspetti importanti) per descrivere, secondo una scala di qualità (eccellente, medio, essenziale, parziale), una competenza
INNOVAZIONE DIGITALE NELLA DIDATTICA	- Progettazione per gruppi di docenti di azioni didattiche sullo stimolo della formazione ricevuta; - Sperimentazione nelle classi; - Elaborazione della documentazione relativa.





## L'ORGANIZZAZIONE

DIDATTICA INCLUSIVA	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Far raggiungere a tutti gli alunni il massimo grado possibile di apprendimento e partecipazione sociale, valorizzando le differenze presenti nel gruppo-classe;</li> <li>-Migliorare le competenze dei docenti curricolari fornendo strumenti e competenze progettuali di tipo educativo, metodologico edidattico;</li> <li>- Individuare strumenti per intercettare sul nascere varie forme di disagio sociale.</li> </ul>
FORMAZIONE SPECIFICA DIDATTICA LABORATORIALE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Incontri di formazione in presenza e a distanza su piattaforma on line sulla metodologia dell'apprendimento cooperativo e sulla didattica laboratoriale;</li> <li>- Attività di laboratorio sull' apprendimento cooperativo e sulla didattica laboratoriale.</li> </ul>

Tali percorsi formativi saranno rivolti a:

- Docenti neoassunti
- gruppi di miglioramento (impegnati nelle azioni conseguenti al RAV e al PDM)
- docenti impegnati nello sviluppo dei processi di digitalizzazione e innovazione metodologica; consigli di classe, team docenti,
- persone coinvolte nei processi di inclusione e integrazione; insegnanti impegnati in innovazioni curricolari ed organizzative;
- figure sensibili impegnate nei temi di sicurezza, prevenzione, primo soccorso

AS 2019/20		
UTENTI	TEMA	RELATORE
Docenti	Formazione Dislessia	Esperto
Docenti Coordinatori	Formazione R.E.	Docente interno
Docenti Alunni Personale ATA	Aggiornamento sicurezza	Esperto
Docenti	Problematiche Inclusione	Esperto
Docenti Tecnici Collaboratori Scolastici	Corso Primo soccorso	Esperto
Docenti	Corso PON Innovazione Didattica, Competenze Digitali	Esperto
Docenti Team Digitale	Corso specifico per docenti componenti Team Digitale	Esperto
Docenti	Innovazione didattica e competenze digitali BYOD	Esperto
Docenti		Esperto

AS 2020/21		
UTENTI	TEMA	RELATORE
Docenti	Didattica Digitale Corso base	Esperto
Genitori	Registro Elettronico	Docente interno
Docenti	Didattica Digitale Corso avanzato	Esperto
Docenti Alunni Personale ATA	Aggiornamento sicurezza	Esperto
Docenti	Problematiche alunni con disturbi oppositivi	Esperto
Docenti Alunni Genitori	Bullismo e Cyberbullismo	Carabinieri
Genitori	Registro Elettronico	Docente interno
Docenti Personale ATA	Formazione sicurezza: 8h presenza e 4h autoformazione	Esperto
Docenti Collaboratori Scolastici Tecnici	Antincendio Alto Rischio	Esperto
Docenti	Corso Ambito 15 Didattica e valutazione per Competenze	Esperto
Docenti	Corso Formazione Problematiche Alunni Bisogni Educativi Speciali	Esperto

AS 2021/22



## L'ORGANIZZAZIONE

UTENTI	TEMA	RELATORE
Docenti Alunni Personale ATA	Aggiornamento sicurezza	Esperto
Genitori Docenti da fare	Registro Elettronico	Docente interno
Docenti	Corso di lingua inglese.	Esperto
Docenti	Formazione finalizzata alla gestione di progetti di ASL. Corsi Middle Managment.	
Docenti	Nuove metodologie applicate alla didattica digitale	Esperto
Docenti Alunni Genitori	Bullismo e Cyberbullismo	Carabinieri togliere
Docenti	Didattica dell'inclusione: competenze per la cittadinanza globale	Esperto
Docenti	Alternanza Scuola Lavoro	Esperto
Docenti Genitori Studenti	La prevenzione delle Tossicodipendenze	Esperto

## PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA

AS 2019/20		
UTENTI	TEMA	RELATORE
Assistenti Amministrativi DSGA DS	Formazione sulla dematerializzazione della P.A.	Esperto
Assistenti Amministrativi DSGA DS	Formazione su creazione e gestione banche dati	Esperto
Personale ATA	Aggiornamento sicurezza	Esperto
Docenti Tecnici Collaboratori Scolastici	Corso Primo soccorso	Esperto
Tecnici Alunni	Corso HACCP	Esperto

AS 2020/21		
UTENTI	TEMA	RELATORE
Assistenti Amministrativi DSGA	Formazione sulla dematerializzazione della P.A.	Esperto
Assistenti Amministrativi	Nuova Disciplina Appalti Pubblici	Esperto
Docenti Alunni Personale ATA	Aggiornamento sicurezza	Esperto
Genitori	Registro Elettronico	Docente interno
Docenti Personale ATA	Formazione sicurezza: 8h presenza e 4h autoformazione	Esperto
Docenti Collaboratori Scolastici Tecnici	Antincendio Alto Rischio	Esperto
Tecnici Alunni	Corso HACCP	Esperto

AS 2021/22		
UTENTI	TEMA	RELATORE

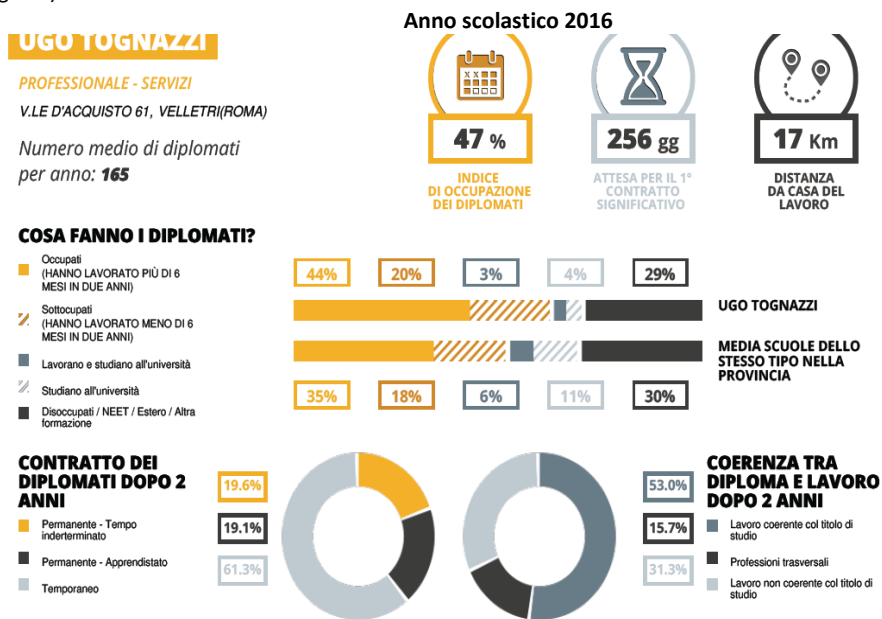


## L'ORGANIZZAZIONE

Docenti Alunni Personale ATA	Aggiornamento sicurezza	Esperto
Docenti Alunni Genitori	Bullismo e Cyberbullismo	Carabinieri togliere

## MONITORAGGIO

Negli anni 2016, 2017 e 2018 gli studenti dell'istituto che si sono inseriti nel mondo del lavoro una volta diplomati sono in percentuale abbondantemente al di sopra della media nazionale, regionale, provinciale e ciò, anche in rapporto ai tempi di attesa per la stipula dei contratti e alla coerenza dei propri studi con i settori di attività economica in cui avviene l'occupazione (servizi di ristorazione e servizi alberghieri), segnala che la loro riuscita nel mondo del lavoro può considerarsi positiva. (cfr. Report Fondazione Agnelli)



**ENISCOPIO** è un progetto di Fondazione Agnelli (Edizione 2018-2019)

Anno scolastico  
2017



## L'ORGANIZZAZIONE

### UGO TOGNAZZI

IND. PROFESSIONALE - SETTORE SERVIZI

V.LE D'ACQUISTO 61, VELLETRI(ROMA)

Numero medio di diplomati  
per anno: 143



41 %

INDICE  
DI OCCUPAZIONE  
DEI DIPLOMATI



282 gg

ATTESA PER IL 1°  
CONTRATTO  
SIGNIFICATIVO

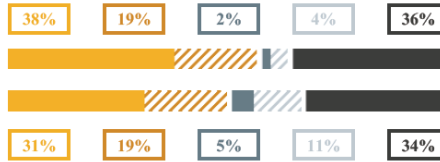


19 Km

DISTANZA  
DA CASA DEL  
LAVORO

#### COSA FANNO I DIPLOMATI?

- Occupati  
(HANNO LAVORATO PIÙ DI 6  
MESI IN DUE ANNI)
- Sottoccupati  
(HANNO LAVORATO MENO DI 6  
MESI IN DUE ANNI)
- Lavorano e studiano all'università
- Studiano all'università
- Disoccupati / NEET / Estero / Altra  
formazione

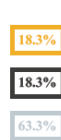


UGO TOGNAZZI

MEDIA SCUOLE DELLO  
STESSO TIPO NELLA  
PROVINCIA

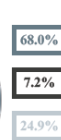
#### CONTRATTO DEI DIPLOMATI DOPO 2 ANNI

- Permanente - Tempo  
indeterminato
- Permanente - Apprendistato
- Temporaneo



#### COERENZA TRA DIPLOMA E LAVORO DOPO 2 ANNI

- Lavoro coerente col titolo di studio
- Professioni trasversali
- Lavoro non coerente col titolo di  
studio



### Anno scolastico 2018

### UGO TOGNAZZI

PROFESSIONALE - SERVIZI

V.LE D'ACQUISTO 61, VELLETRI(ROMA)

Numero medio di diplomati  
per anno: 165



47 %

INDICE  
DI OCCUPAZIONE  
DEI DIPLOMATI



256 gg

ATTESA PER IL 1°  
CONTRATTO  
SIGNIFICATIVO

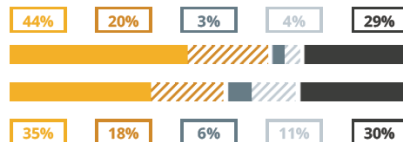


17 Km

DISTANZA  
DA CASA DEL  
LAVORO

#### COSA FANNO I DIPLOMATI?

- Occupati  
(HANNO LAVORATO PIÙ DI 6  
MESI IN DUE ANNI)
- Sottoccupati  
(HANNO LAVORATO MENO DI 6  
MESI IN DUE ANNI)
- Lavorano e studiano all'università
- Studiano all'università
- Disoccupati / NEET / Estero / Altra  
formazione



UGO TOGNAZZI

MEDIA SCUOLE DELLO  
STESSO TIPO NELLA  
PROVINCIA

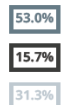
#### CONTRATTO DEI DIPLOMATI DOPO 2 ANNI

- Permanente - Tempo  
indeterminato
- Permanente - Apprendistato
- Temporaneo



#### COERENZA TRA DIPLOMA E LAVORO DOPO 2 ANNI

- Lavoro coerente col titolo di  
studio
- Professioni trasversali
- Lavoro non coerente col titolo di  
studio



EDUSCOPIO è un progetto di Fondazione Aenelli (Edizione 2018-2019)

## VALUTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

La piena attuazione dell'autonomia rende necessaria l'attivazione di modalità di rilevazione riguardanti la valutazione delle prestazioni offerte e il grado di soddisfazione degli utenti della comunità scolastica.

Partendo dal presupposto che i meccanismi di valutazione possono essere sia interni che esterni al sistema si ritiene utile procedere alla realizzazione di procedimenti integrati per superare una consolidata prassi autoreferenziale e per assicurare una maggiore qualità dell'offerta formativa mediante la partecipazione di tutte le componenti al miglioramento del servizio scolastico.

Nella consapevolezza che il PTOF non deve essere un documento di principi ma di progetti realizzati, si rende necessario valutarne la realizzazione mediante le seguenti modalità:

Compilazione di un questionario finale di valutazione dell'attività didattica da affidare alle componenti degli studenti e dei genitori, ai docenti e al personale ATA. I dati elaborati e aggregati verranno resi pubblici e sottoposti all'attenzione degli organi della scuola.



## L'ORGANIZZAZIONE

---

Relazioni finali dei docenti, dei coordinatori di classe, dei referenti dei progetti, delle funzioni strumentali, finalizzate alla verifica del prodotto scolastico.

Attraverso la Commissione Qualità (NIV) la scuola procede all'accertamento della qualità dell'Offerta Formativa e della funzionalità della scuola nel suo complesso didattico e amministrativo. La valutazione avviene attraverso:

- La relazione sulle singole attività svolte, condotta dai docenti incaricati di compiti specifici;
- La valutazione finale redatta dagli OO.CC diriferimento;
- La formulazione di questionari atti a raccogliere le informazioni necessarie per una corretta progettazione degliinterventi.

*Privacy: Si informano gli studenti, le famiglie e il personale tutto che è prevista la pubblicazione di foto e articoli che documentino le attività formative e le occasioni di apprendimento che si svolgono all'interno dell'Isituto che vengono indicate in modo esemplificativo, non esaustivo, in lezioni, concorsi interni ed esterni, attività di laboratorio, convegni, incontri con esperti. Tali pubblicazioni mirano a documentare il processo educativo diffondendone gli aspetti salienti verso l'utenza territoriale e gli stakeholder e come tali assumono valenza istituzionale. E' comunque sempre possibile comunicare il proprio diniego all'utilizzo di immagini, nomi, altro comunicandolo al Responsabile presso l'Isituzione Scolastica attraverso pec [rmrh06000v@pec.istruzione.it](mailto:rmrh06000v@pec.istruzione.it) o mail [rmrh06000v@istruzione.it](mailto:rmrh06000v@istruzione.it)*