



Istituto Statale Istruzione Superiore

“LUIGI DE’ MEDICI”

Via Zabatta, 19 - 80044 - OTTAVIANO (NA)

Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

E-mail: nais05800r@istruzione.it - nais05800r@pec.istruzione.it



Piano Triennale Offerta Formativa



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola I.S.I.S. "L. DE' MEDICI"
OTTAVIANO è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del
07/12/2018 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. 5345 del
01/09/2018 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del
11/12/2018 con delibera n. 37*

*Annualità di riferimento dell'ultimo aggiornamento:
2019/20*

*Periodo di riferimento:
2019/20-2021/22*



INDICE SEZIONI PTOF

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

LE SCELTE STRATEGICHE

- 2.1. Priorità desunte dal RAV
- 2.2. Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 2.3. Piano di miglioramento
- 2.4. Principali elementi di innovazione

L'OFFERTA FORMATIVA

- 3.1. Traguardi attesi in uscita
- 3.2. Insegnamenti e quadri orario
- 3.3. Curricolo di Istituto
- 3.4. Alternanza Scuola lavoro
- 3.5. Iniziative di ampliamento curricolare
- 3.6. Attività previste in relazione al PNSD
- 3.7. Valutazione degli apprendimenti
- 3.8. Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



ORGANIZZAZIONE

- 4.1. Modello organizzativo
- 4.2. Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 4.3. Reti e Convenzioni attivate
- 4.4. Piano di formazione del personale docente
- 4.5. Piano di formazione del personale ATA

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

Popolazione scolastica

Opportunità

L'Omogeneità sociale e territoriale dell'utenza facilita la progettazione e la comunicazione tra i soggetti agenti. L'incidenza degli studenti con cittadinanza non italiana è poco significativa.

Vincoli

Per quanto riguarda il contesto socio-culturale e bacino d'utenza, il nostro istituto opera in una realtà territoriale caratterizzata da grandi difficoltà di diversa natura: precarietà occupazionale marginalità sociale in cui vivono gran parte delle famiglie deprivazione culturale diffusa tendenza all'intensificazione di fenomeni di illegalità L'elevato numero di scuole medie di provenienza ,con le inevitabili differenze nell'impostazione didattica e nei livelli di preparazione di base, richiede grande impegno nell'organizzare il lavoro.

Territorio e capitale sociale

Opportunità

Sul nostro territorio, anche se connotato da pochi insediamenti alberghieri, la ristorazione è ben sviluppata, con l'impiego di manodopera specializzata, per cui l'utenza trova negli indirizzi e nel Piano dell'offerta formativa del nostro Istituto occasioni e impulso per una formazione spendibile nel campo lavorativo. Il tessuto dell'associazionismo culturale si interfaccia significativamente con la scuola ospitando e partecipando a varie manifestazioni(Fidapa, Lyons, agenzie di viaggi, strutture ristorative).

Vincoli

Il nostro Istituto opera in una realtà territoriale caratterizzata da: - una scarsa presenza di strutture e servizi ai cittadini; - una qualità della vita nel complesso insoddisfacente, sia per i danni arrecati nel passato all'ambiente, sia per l'alta densità demografica; - un sistema del trasporto pubblico locale inadeguato, che rende difficile il raggiungimento delle diverse sedi.

Il territorio è connotato dalla presenza di modesti insediamenti industriali, di laboratori artigianali, che vanno scomparendo, e di pochi complessi alberghieri. Tuttavia, la ristorazione è ben sviluppata e richiede personale sempre più specializzato e competente.

Risorse economiche e materiali

Opportunità

L'edificio della sede centrale e' stato oggetto di lavori di ampliamento e di altri interventi finalizzati all'abbattimento delle barriere architettoniche. L'IPIA e' composto da due edifici di epoche diverse, non recenti. L'edificio di Via Funari e' in affitto ed e' progettualmente nato per un uso non scolastico.

Vincoli

Dall'analisi e comparazione dei dati emerge che: gli spazi dedicati all'attività motoria in tutte le sedi mancano o, laddove presenti non sono attrezzati; la strumentazione digitale non e' presente in tutte le aule; la rete wireless appare inadeguata; il numero di laboratori destinati all'esercitazione pratica e' insufficiente; non esiste lo spazio fisico della biblioteca; le certificazioni previste dalla normativa vigente in materia di edilizia scolastica sono parziali; i finanziamenti provenienti dallo Stato, dalla Provincia, dalla Regione e dai privati non sono adeguati e sufficienti a garantire una discreta gestione di tutte le attività della scuola.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

❖ I.S.I.S. "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola

ISTITUTO SUPERIORE

Codice	NAIS05800R
Indirizzo	VIA ZABATTA 19 OTTAVIANO 80044 OTTAVIANO
Telefono	0815293222
Email	NAIS05800R@istruzione.it
Pec	nais05800r@pec.istruzione.it

❖ **IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO (PLESSO)**

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	NARH058011
Indirizzo	VIA ZABATTA 19 OTTAVIANO 80044 OTTAVIANO

Edifici

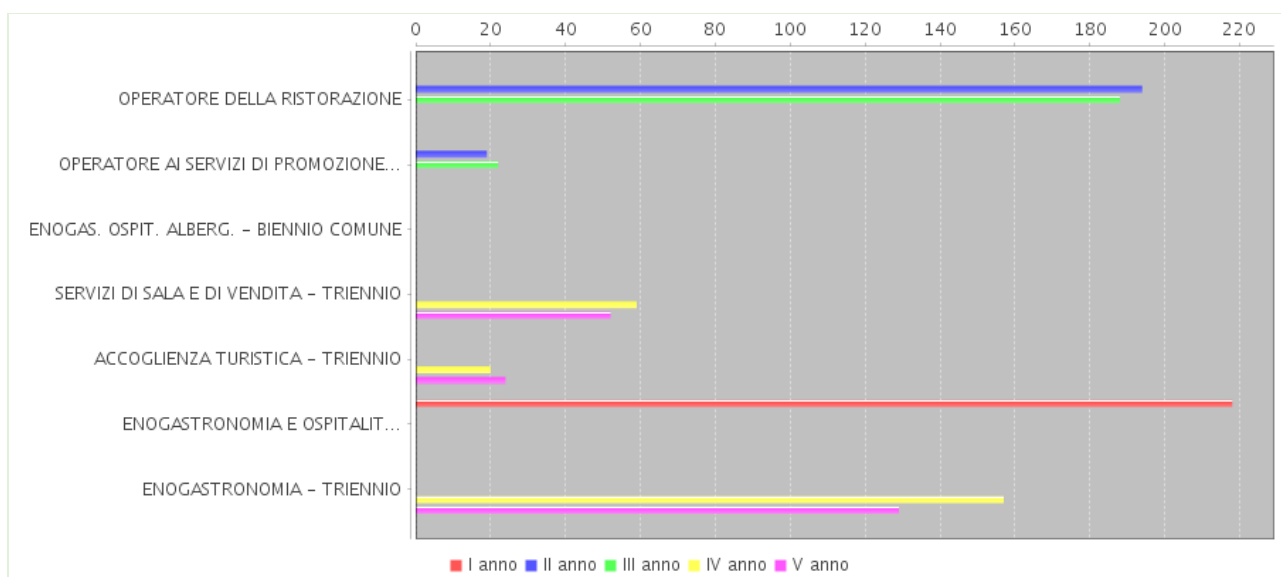
- Via ZABATTA 19 - 80044 OTTAVIANO NA

Indirizzi di Studio

- OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
- OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E
ACCOGLIENZA
- ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO
COMUNE
- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
- ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO
- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Totale Alunni 1082

Numero studenti per indirizzo di studio e anno di corso



❖ **IPSAR " DE MEDICI " SERALE (PLESSO)**

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	NARH058509
Indirizzo	- OTTAVIANO
Edifici	<ul style="list-style-type: none"> Via VIA FUNARI SNC - 80044 OTTAVIANO NA
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none"> SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

❖ **IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO (PLESSO)**

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO
Codice	NARI05801C
Indirizzo	VIA C.PEANO,5 - 80044 OTTAVIANO

Edifici

- Via PEANO 5 - 80044 OTTAVIANO NA

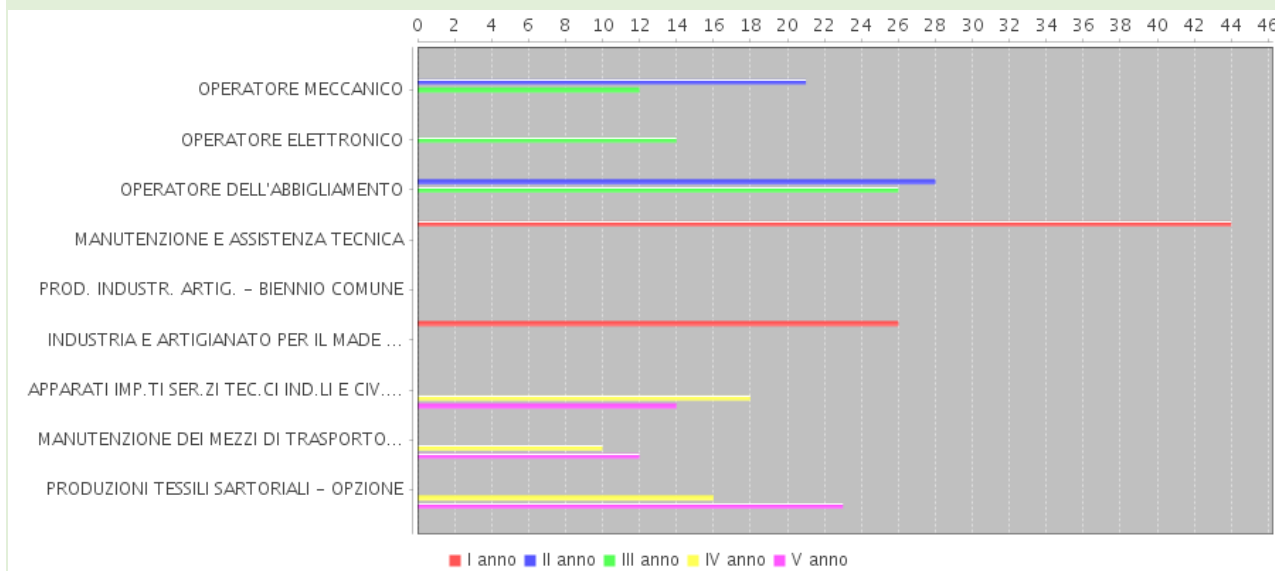
Indirizzi di Studio

- OPERATORE MECCANICO
- OPERATORE ELETTRONICO
- OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO
- MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA
- PROD.Industr. ARTIG. - BIENNIO COMUNE
- INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY
- MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA
- APPARATI IMP.TI SER.ZI TEC.CI IND.LI E CIV.LI - OPZIONE
- MANUTENZIONE DEI MEZZI DI TRASPORTO - OPZIONE
- PRODUZIONI TESSILI SARTORIALI - OPZIONE

Totale Alunni

264

Numero studenti per indirizzo di studio e anno di corso



RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

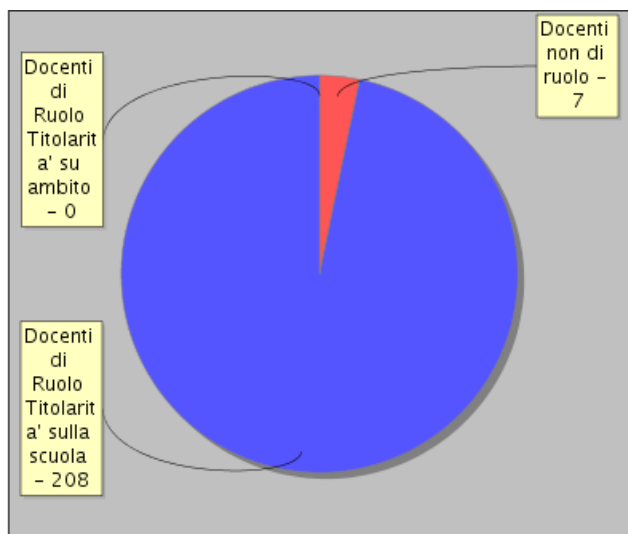
Laboratori	Con collegamento ad Internet	3
Aule	Magna	1
Strutture sportive	Calcetto	2
Servizi	Servizio trasporto alunni disabili	
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei Laboratori	175
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	27

RISORSE PROFESSIONALI

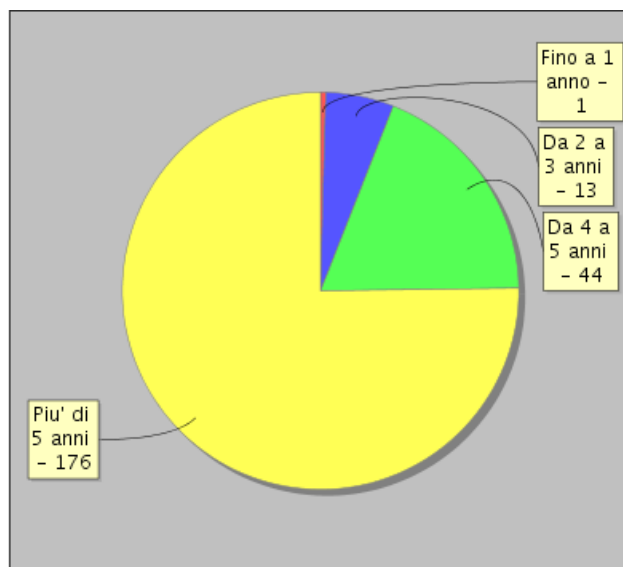
Docenti	152
Personale ATA	53

❖ Distribuzione dei docenti

Distribuzione dei docenti per tipologia di contratto	Distribuzione dei docenti a T.I. per anzianità nel ruolo di appartenenza (riferita all'ultimo ruolo)
--	--



- Docenti non di ruolo - 7
- Docenti di Ruolo Titolarita' sulla scuola - 208
- Docenti di Ruolo Titolarita' su ambito - 0



- Fino a 1 anno - 1
- Da 2 a 3 anni - 13
- Da 4 a 5 anni - 44
- Piu' di 5 anni - 176

LE SCELTE STRATEGICHE

PRIORITÀ DESUNTE DAL RAV

Aspetti Generali



PRIORITÀ E TRAGUARDI

Risultati Scolastici

Priorità

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni

Traguardi

Continuare a ridurre i debiti formativi nelle discipline che presentano maggiori percentuali di insuccesso .

Risultati Nelle Prove Standardizzate Nazionali

Priorità

Assicurare a tutti gli alunni il raggiungimento dei livelli essenziali di competenza

Traguardi

Ridurre la dimensione del gap formativo degli studenti con livelli di apprendimento 1 e 2 e portarli a 3 e 4

Competenze Chiave Europee

Priorità

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza

Traguardi

Favorire e ampliare l'utilizzo dell'unita' di apprendimento per il raggiungimento delle competenze chiave e di cittadinanza.

OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI (ART. 1, COMMA 7 L. 107/15)

ASPETTI GENERALI

La nostra scuola costituisce, nel contesto territoriale, il più importante riferimento culturale; agisce come comunità educante ed è attenta al bisogno di crescita e di arricchimento culturale, nel rispetto dei principi generali della Costituzione.

Il De Medici, cosapevole che la competenza costituisce il significato stesso d



ell'istruzione e dell'educazione e che non esiste apprendimento significativo o che non si iscriva nella prospettiva della competenza, assume quale obiettivo fondamentale la diffusione a tutti i livelli di una metodologia attiva, fondata sull'insegnare per competenze, sulla problematizzazione, sulla sperimentazione, sulla ricerca e sulla progettualità. In questa prospettiva strumento unitario di lavoro è il Curricolo quinquennale d'Istituto, declinato in competenze chiave, competenze professionali e competenze disciplinari. Le competenze professionali sono quelle previste dai regolamenti e documenti ministeriali, che ogni alunno deve possedere al termine del percorso scolastico. Le discipline tutte concorrono con i saperi essenziali irrinunciabili al conseguimento delle stesse al termine del primo biennio, del secondo biennio e del quinto anno. Le competenze chiave, invece, per la loro stessa definizione e per il loro carattere della sovradisциплиinarietà unificano e sovrastano, ad un tempo, le precedenti, le includono e le organizzano in un sistema dotato di senso al servizio delle persone e della comunità.

OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA

- 1) valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- 2) potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- 3) sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza 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 giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- 4) sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali



- 5) sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- 6) potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 7) 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 e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- 8) valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- 9) valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- 10) individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- 11) alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali
- 12) definizione di un sistema di orientamento

PIANO DI MIGLIORAMENTO

❖ LE NUOVE TECNOLOGIE PER L'INSEGNAMENTO

Descrizione Percorso

Offrire ai docenti coinvolti una formazione che li metta in grado di:
-integrare nella didattica quotidiana le potenzialità offerte dalle nuove tecnologie;



- impiegare gli strumenti collaborativi e le potenzialità di un ambiente di apprendimento on line
- sperimentare semplici strumenti per la realizzazione di contenuti digitali per la didattica
- favorire l'interazione e la cooperazione tra gli studenti e con i docenti secondo i modelli emergenti di didattica collaborativa, in un'ottica di rete a livello nazionale
- realizzare una community dei docenti interessati al progetto che possa mettere in circolazione modelli metodologici e didattici
- favorire la personalizzazione del percorso educativo degli studenti
- valorizzare le competenze del personale docente in termine di didattica con le nuove tecnologie

"OBIETTIVI DI PROCESSO COLLEGATI AL PERCORSO"

"OBIETTIVI DI PROCESSO" CURRICOLO, PROGETTAZIONE E VALUTAZIONE

"Obiettivo:" Migliorare la progettazione e la valutazione per competenze attraverso l'implementazione del curriculum quinquennale d'istituto

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni

» **"Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]**

Assicurare a tutti gli alunni il raggiungimento dei livelli essenziali di competenza

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza

"OBIETTIVI DI PROCESSO" AMBIENTE DI APPRENDIMENTO

"Obiettivo:" Creare un ambiente di apprendimento per lo sviluppo delle competenze curando:

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni

» **"Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]**

Assicurare a tutti gli alunni il raggiungimento dei livelli essenziali di

competenza

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza

"Obiettivo:" - gli aspetti metodologici (incentivare modalità didattiche innovative come: cooperative learning, didattica breve);

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni

» **"Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]**

Assicurare a tutti gli alunni il raggiungimento dei livelli essenziali di competenza

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza

"OBIETTIVI DI PROCESSO" INCLUSIONE E DIFFERENZIAZIONE

"Obiettivo:" Continuare e intensificare la collaborazione con Enti e Associazioni per la realizzazione di attività laboratoriali e di alternanza scuola lavoro

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni

» **"Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]**

Assicurare a tutti gli alunni il raggiungimento dei livelli essenziali di competenza

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza

"OBIETTIVI DI PROCESSO" CONTINUITA' E ORIENTAMENTO

"Obiettivo:" Migliorare la collaborazione con le scuole di I grado per favorire una riflessione sulla scelta del percorso scolastico

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni

» **"Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]**

Assicurare a tutti gli alunni il raggiungimento dei livelli essenziali di competenza

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza

"OBIETTIVI DI PROCESSO" SVILUPPO E VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE

"Obiettivo:" Favorire il confronto e la collaborazione tra docenti attraverso attività in gruppi di lavoro.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni

» **"Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]**

Assicurare a tutti gli alunni il raggiungimento dei livelli essenziali di competenza

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza

"Obiettivo:" Intraprendere nuove e continue azioni per l'aggiornamento professionale.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni

» **"Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]**

Assicurare a tutti gli alunni il raggiungimento dei livelli essenziali di competenza

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza

"OBIETTIVI DI PROCESSO" INTEGRAZIONE CON IL TERRITORIO E RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

"Obiettivo:" Ampliare la rete dei rapporti con le realtà produttive territoriali delle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, dell'abbigliamento, delle manutenzioni e degli apparati, anche attraverso il CTS

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni

» **"Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]**

Assicurare a tutti gli alunni il raggiungimento dei livelli essenziali di competenza

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza

"Obiettivo:" dell'abbigliamento, delle manutenzioni e degli apparati, anche attraverso il CTS

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» "Priorità" [Risultati scolastici]

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni

» "Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]

Assicurare a tutti gli alunni il raggiungimento dei livelli essenziali di competenza

» "Priorità" [Competenze chiave europee]

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza

**ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: FORMAZIONE PER UNA DIDATTICA
MULTIMEDIALE**

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/04/2019	Docenti	Associazioni

Responsabile

FUNZIONI STRUMENTALI AREA A SUPPORTO DEI DOCENTI

Risultati Attesi

Offrire ai docenti coinvolti una formazione che li metta in grado di:

- integrare nella didattica quotidiana le potenzialità offerte dalle nuove tecnologie;
- impiegare gli strumenti collaborativi e le potenzialità di un ambiente di apprendimento on line
- sperimentare semplici strumenti per la realizzazione di contenuti digitali per la didattica
- favorire l'interazione e la cooperazione tra gli studenti e con i docenti secondo i modelli emergenti di didattica collaborativa, in un'ottica di rete a livello nazionale

- realizzare una community dei docenti interessati al progetto che possa mettere in circolazione modelli metodologici e didattici
- favorire la personalizzazione del percorso educativo degli studenti
- valorizzare le competenze del personale docente in termine di didattica con le nuove tecnologie

❖ LE METODOLOGIE DIDATTICHE PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA

Descrizione Percorso

Creare figure di riferimento all'interno delle varie scuole, di referenti per l'inclusione che abbiano le competenze di base relative ai diversi ambiti della professionalità docente: disciplinari, psicopedagogici, metodologico-didattici, organizzativi, relazionali e di ricerca, declinati nell'ottica specifica della disabilità e dell'inclusione in generale.

Potenziare la consapevolezza di una corretta gestione degli alunni con BES avendo un quadro aggiornato delle normative e una visione ampia dei nuovi approcci didattici secondo il modello internazionale

"OBIETTIVI DI PROCESSO COLLEGATI AL PERCORSO"

"OBIETTIVI DI PROCESSO" CURRICOLO, PROGETTAZIONE E VALUTAZIONE

"Obiettivo:" Migliorare la progettazione e la valutazione per competenze attraverso l'implementazione del curriculum quinquennale d'istituto

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» "Priorità" [Risultati scolastici]

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni

» "Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]

Assicurare a tutti gli alunni il raggiungimento dei livelli essenziali di competenza

» "Priorità" [Competenze chiave europee]

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza

"OBIETTIVI DI PROCESSO" INCLUSIONE E DIFFERENZIAZIONE

"Obiettivo:" Continuare e intensificare la collaborazione con Enti e



Associazioni per la realizzazione di attività laboratoriali e di alternanza scuola lavoro

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni

» **"Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]**

Assicurare a tutti gli alunni il raggiungimento dei livelli essenziali di competenza

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza

"Obiettivo:" quali percorsi da privilegiare per l'inclusione degli alunni BES e la valorizzazione delle differenze.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni

» **"Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]**

Assicurare a tutti gli alunni il raggiungimento dei livelli essenziali di competenza

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza

ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: DIDATTICA SPECIALE

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/04/2019	Docenti	Associazioni

Responsabile

FUNZIONI STRUMENTALI AREA DI SUPPORTO - DISAGIO - ALUNNI H - ALUNNI BES

Risultati Attesi

Potenziare la consapevolezza di una corretta gestione degli alunni con BES avendo un quadro aggiornato delle normative e una visione ampia dei nuovi approcci didattici secondo il modello internazionale

❖ FORMAZIONE ASL
Descrizione Percorso

Facilitare la progettazione e l'attuazione di percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro

Acquisire le competenze necessarie per la gestione e la supervisione dei progetti di Alternanza Scuola-Lavoro realizzati dall'Istituto

"OBIETTIVI DI PROCESSO COLLEGATI AL PERCORSO"
"OBIETTIVI DI PROCESSO" CONTINUITA' E ORIENTAMENTO

"Obiettivo:" Promuovere attività di continuità attraverso progettualità condivise

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"
» "Priorità" [Risultati scolastici]

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni

» "Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]

Assicurare a tutti gli alunni il raggiungimento dei livelli essenziali di competenza

» "Priorità" [Competenze chiave europee]

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza



"OBIETTIVI DI PROCESSO" ORIENTAMENTO STRATEGICO E ORGANIZZAZIONE DELLA SCUOLA

"Obiettivo:" Controllo dei processi attraverso monitoraggi in itinere e finali delle azioni intraprese per il conseguimento degli obiettivi individuati.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» "Priorità" [Risultati scolastici]

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni

» "Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]

Assicurare a tutti gli alunni il raggiungimento dei livelli essenziali di competenza

» "Priorità" [Competenze chiave europee]

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza

"OBIETTIVI DI PROCESSO" INTEGRAZIONE CON IL TERRITORIO E RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

"Obiettivo:" Ampliare la rete dei rapporti con le realtà produttive territoriali delle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera,

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» "Priorità" [Risultati scolastici]

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni

» "Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]

Assicurare a tutti gli alunni il raggiungimento dei livelli essenziali di competenza

» "Priorità" [Competenze chiave europee]

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza

ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: DOCENTI IN ASL

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/01/2019	Docenti	Associazioni

Responsabile

FUNZIONI STRUMENTALI AREA SUPPORTO ASL E IeFP

Risultati Attesi

Facilitare la progettazione e l'attuazione di percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro

Acquisire le competenze necessarie per la gestione e la supervisione dei progetti di Alternanza Scuola-Lavoro realizzati dall'Istituto

PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE**SINTESI DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE INNOVATIVE**

La formazione rappresenta una risorsa strategica per il miglioramento della scuola e riguarda tutto il personale scolastico. D'altronde i recenti processi di riforma ed innovazione del sistema scolastico hanno profondamente modificato lo scenario della scuola rendendo necessario predisporre attività di formazione rivolte a tutti i docenti, personale ATA ed alunni, coerenti con le priorità e i traguardi individuati nel RAV e con gli obiettivi identificati nel PTOF. Un percorso formativo, che favorisca la diffusione di pratiche educative innovative che tengano conto delle opportunità offerte dalle nuove tecnologie e dei cambiamenti richiesti dalla società della conoscenza, costituirà sicuramente un utile strumento per migliorare i livelli essenziali delle competenze di base degli alunni del nostro istituto; gli insegnanti, infatti, formati alle nuove tecnologie e alle metodologie alternative e all'avanguardia, possono diversificare la loro



attività, trovare forme di recupero e strategie di potenziamento più efficaci, raggiungere metodologie funzionali e riproducibili e rendere il processo di insegnamento/apprendimento, nel suo complesso, motivante e attraente. Sono previste specifiche attività di formazione anche per il personale ATA, finalizzate alla crescita professionale ed al miglioramento dell'efficienza ed efficacia dei servizi amministrativi, tecnici e generali.

In osservanza della Legge n°107 del 2015, al fine di implementare la cultura della sicurezza nelle scuole è prevista una formazione specifica rivolta agli alunni e a tutto il personale scolastico.

Le attività di formazione saranno svolte in orario extra-curricolare e comprenderanno:

- corsi di formazione organizzati e proposti dal MIUR, USR, ATP per rispondere a specifiche esigenze connesse agli insegnamenti previsti dagli ordinamenti o ad innovazioni di carattere strutturale o metodologico decise dall'Amministrazione;
- corsi organizzati dalle Reti di scuole a cui l'Istituto aderisce (Ambito NA20 e altre) ;
- interventi formativi, sia in autoaggiornamento sia in presenza di tutor esterni o interni autonomamente progettati e realizzati dalla scuola a supporto dei progetti di Istituto previsti dal PTOF.

La formazione del personale docente

Saranno realizzate azioni di formazione volte a coinvolgere, nell'arco del triennio, tutti i docenti, anche in coerenza con le finalità, i principi e gli strumenti previsti nel Piano Nazionale Scuola Digitale (Art. 1, comma 57, legge 107/20015). La formazione verterà anche sulle aree individuate dal Piano Nazionale Formazione:

- le competenze digitali e per l'innovazione didattica e metodologica;
- le competenze linguistiche;
- l'alternanza scuola-lavoro e l'imprenditorialità;
- l'inclusione, la disabilità, l'integrazione, le competenze di cittadinanza globale;
- la valutazione e il miglioramento



- La prevenzione del disagio e del cyberbullismo
- l'autonomia organizzativa e didattica

Formazione del personale ATA

Considerate le finalità e le innovazioni introdotte dalle nuove norme e considerando il ruolo sempre più importante che la legge 107/2015 attribuisce al personale ATA si rende necessario attuare corsi di formazione in ambito:

- digitalizzazione e dematerializzazione dei flussi documentali
- assistenza di base e ausilio materiale agli alunni/studenti disabili
- informazione e formazione in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

❖ AREE DI INNOVAZIONE

LEADERSHIP E GESTIONE DELLA SCUOLA

La gestione unitaria della Istituzione Scolastica passa attraverso la realizzazione ed implementazione della leadership diffusa per una efficiente ed efficace azione di processo.

Occorre leadership per coinvolgere sulla visione, sui valori, sugli obiettivi; per promuovere il cambiamento; per valorizzare le persone; per conseguire risultati.

I punti di forza di questa azione passano attraverso delle sequenze procedurali ben stabiliti:

- ü Mostrare AUTODISCIPLINA e AFFIDABILITA'.
- ü Vivere il Team con ENTUSIASMO.
- ü Avere COMPETENZA PRATICA e PREPARAZIONE.
- ü Prendere le sfide con CORAGGIO e DETERMINAZIONE.
- ü Dimostrare COERENZA tra il pensato e l'agito.
- ü Mostrare CORRETTEZZA nella guida del Team.
- ü Essere i primi ad IMPARARE ad IMPARARE.

È a questo modello organizzativo che la scuola si ispira per un ammodernamento che sia sinonimo di miglioramento.



PROGETTI A CUI LA SCUOLA HA PARTECIPATO:

Rete Avanguardie educative	Altri progetti
Avanguardie educative FLIPPED CLASSROOM	E-twinning
Avanguardie educative AULE LABORATORIO DISCIPLINARI	PON 2014/2020 - FSE - FESR

L'OFFERTA FORMATIVA

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

SECONDARIA II GRADO - TIPOLOGIA: IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO

ISTITUTO/PLESSI**CODICE SCUOLA**

IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO

NARI05801C

A. MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

di indirizzo

- comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti.
- utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.
- utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali cura la manutenzione.
- individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite.
- utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti .
- garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e installazione .
- gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci e economicamente correlati alle richieste.

B. APPARATI IMP.TI SER.ZI TEC.CI IND.LI E CIV.LI - OPZIONE

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

di indirizzo

- comprendere, interpretare e analizzare schemi di apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili.
- utilizzare strumenti e tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza.
- utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici oggetto di interventi di manutenzione, nel contesto industriale e civile.
- individuare i componenti che costituiscono il sistema e i materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite.
- utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi ed eseguire regolazioni di apparati e impianti industriali e civili.
- garantire e certificare la messa a punto a regola d'arte di apparati e impianti industriali e civili, collaborando alle fasi di installazione, collaudo e di organizzazione-erogazione dei relativi servizi tecnici.
- agire nel sistema della qualità, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficienti ed efficaci.

L'opzione "Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili" specializza e integra le conoscenze e competenze in uscita dall'indirizzo, coerentemente con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio, con competenze rispondenti ai fabbisogni delle aziende impegnate nella manutenzione di apparati e impianti elettrici, elettromeccanici, termici, industriali e civili, e relativi servizi tecnici.

C. MANUTENZIONE DEI MEZZI DI TRASPORTO - OPZIONE

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

di indirizzo

- comprendere, interpretare e analizzare la documentazione tecnica relativa al mezzo di trasporto.
- utilizzare strumenti e tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza.
- seguire le normative tecniche e le prescrizioni di legge per garantire la corretta funzionalità del mezzo di trasporto e delle relative parti, oggetto di interventi di manutenzione nel contesto d'uso.
- individuare i componenti che costituiscono il sistema e i materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite.

- utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti relativi al mezzo di trasporto.
- garantire e certificare la messa a punto a regola d'arte del mezzo di trasporto e degli impianti relativi, collaborando alle fasi di installazione, collaudo ed assistenza tecnica degli utenti.
- agire nel sistema della qualità, gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci ed economicamente correlati alle richieste.

L'opzione "Manutenzione mezzi di trasporto" specializza e integra le conoscenze e competenze in uscita dall'indirizzo, coerentemente con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio, con competenze rispondenti ai fabbisogni delle aziende impegnate nella manutenzione di apparati e impianti inerenti i mezzi di trasporto di interesse, terrestri, aerei o navali, e relativi servizi tecnici.

D. PRODUZIONI TESSILI SARTORIALI - OPZIONE

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a

situazioni professionali.

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

di indirizzo

- utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi e gestionali

- selezionare e gestire i processi della produzione tessile - sartoriale in rapporto ai materiali e alle tecnologie specifiche.

- applicare le procedure che disciplinano i processi produttivi tessili - sartoriali, nel rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro e sulla tutela dell'ambiente e del territorio.

- innovare e valorizzare sotto il profilo creativo e tecnico, le produzioni tradizionali del territorio.

- riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza ed economicità e applicare i sistemi di controllo-qualità nella propria attività lavorativa.

- padroneggiare tecniche di lavorazione e adeguati strumenti gestionali nella elaborazione, diffusione e commercializzazione dei prodotti artigianali.

- intervenire nelle diverse fasi e livelli dei processi produttivi tessili - sartoriali, mantenendone la visione sistemica.

L'opzione "Produzioni tessili-sartoriali", finalizzata a conservare e valorizzare stili, forme, tecniche proprie della storia artigianale locale e per salvaguardare competenze professionali specifiche del settore produttivo tessile - sartoriale.

SECONDARIA II GRADO - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

ISTITUTO/PLESSI

CODICE SCUOLA

IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO

NARH058011

IPSAR " DE MEDICI " SERALE

NARH058509

A. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

di indirizzo

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza,

trasparenza e tracciabilità dei prodotti

- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

B. ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
 - utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
 - integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
 - valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
 - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
 - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
 - utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
 - adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
 - promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
 - sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

C. ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in

una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in

relazione e specifiche necessità dietologiche
 - adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

Approfondimento

INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO

IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARI05801C

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO

❖ **QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA**

QO OPERATORE MECCANICO - CLASSI 1[^] E 2[^]

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	0	0	0
LINGUA INGLESE	3	3	0	0	0
STORIA	2	2	0	0	0
MATEMATICA	4	4	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	2	2	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	3	3	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	3	3	0	0	0
TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E DI MANUTENZIONE	0	0	0	0	0
TECNOLOGIE ELETTRICO- ELETTRONICHE E APPLICAZIONI	0	0	0	0	0
TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI	0	0	0	0	0
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
ATTIVITA' DEDICATE AL PERCORSO IeFP	0	0	0	0	0

IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARI05801C
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY
QO INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY CLASSE PRIMA 18/19

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	0	0	0
LINGUA INGLESE	3	3	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
STORIA	1	1	0	0	0
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	6	5	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	2	0	0	0
TECNOLOGIE, DISEGNO E PROGETTAZIONE	3	3	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	0	0	0

IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARI05801C
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA
QO MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA CLASSE PRIMA MECCANICO 18/19

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA INGLESE	3	3	0	0	0
STORIA	1	1	0	0	0
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	3	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	6	5	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	3	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	0	0	0

IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARI05801C

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO

❖ **QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: PROD.Industr. ARTIG. - BIENNIO COMUNE**

COPIA DI QO OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO - CLASSI 2 18/19

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	0	0	0
LINGUA INGLESE	3	3	0	0	0
STORIA	2	2	0	0	0
MATEMATICA	4	4	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	2	2	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	3	3	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	3	3	0	0	0
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	0	0	0
ATTIVITA' DEDICATE AL PERCORSO IeFP	0	0	0	0	0

IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARI05801C
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: APPARATI IMP.TI SER.ZI TEC.CI IND.LI E CIV.LI -

OPZIONE
COPIA DI QO OPERATORE ELETTRONICO CLASSE 3 18/19

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	0	0
LINGUA INGLESE	0	0	3	0	0
STORIA	0	0	2	0	0
MATEMATICA	0	0	3	0	0
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	0	0	4	0	0
TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI	0	0	5	0	0
TECNOLOGIE ELETTRICO - ELETTRONICHE, DELL'AUTOMAZIONE E APPLICAZIONI	0	0	5	0	0
TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E DI MANUTENZIONE DI APPARATI E IMPIANTI CIVILI E INDUSTRIALI	0	0	3	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1
ATTIVITA' DEDICATE AL PERCORSO IeFP	0	0	0	0	0

IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARI05801C
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: MANUTENZIONE DEI MEZZI DI TRASPORTO -

OPZIONE
COPIA DI QO OPERATORE MECCANICO CLASSE 3 18/19

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	0	0
LINGUA INGLESE	0	0	3	0	0
STORIA	0	0	2	0	0
MATEMATICA	0	0	3	0	0
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	0	0	4	0	0
TECNOLOGIE ELETTRICO- ELETTRONICHE E APPLICAZIONI	0	0	5	0	0
TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI	0	0	5	0	0
TECNOLOGIE E TECNICHE DI DIAGNOSTICA E MANUTENZIONE DEI MEZZI DI TRASPORTO	0	0	3	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1
ATTIVITA' DEDICATE AL PERCORSO IeFP	0	0	0	0	0

IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARI05801C
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: PRODUZIONI TESSILI SARTORIALI - OPZIONE
COPIA DI QO OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO CLASSE 3 18/19

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	0	0
LINGUA INGLESE	0	0	3	0	0
STORIA	0	0	2	0	0
MATEMATICA	0	0	3	0	0
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI TESSILI - ABBIGLIAMENTO	0	0	5	0	0
TECNOLOGIE APPLICATE AI MATERIALI E AI PROCESSI PRODUTTIVI TESSILI - ABBIGLIAMENTO	0	0	6	0	0
PROGETTAZIONE TESSILE - ABBIGLIAMENTO, MODA E COSTUME	0	0	6	0	0
TECNICHE DI DISTRIBUZIONE E MARKETING	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1
ATTIVITA' DEDICATE AL PERCORSO IeFP	0	0	0	0	0

IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARI05801C

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO

❖ **QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: APPARATI IMP.TI SER.ZI TEC.CI IND.LI E CIV.LI -
OPZIONE**

**COPIA DI QO APPARATI IMP.TI SER.ZI TEC.CI IND.LI E CIV.LI - OPZIONE CLASSI IV E V
18/19**

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	0	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	0	3	3
STORIA	0	0	0	2	2
MATEMATICA	0	0	0	3	3
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	0	0	0	3	3
TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI	0	0	0	4	4
TECNOLOGIE ELETTRICO - ELETTRONICHE, DELL'AUTOMAZIONE E APPLICAZIONI	0	0	0	5	3
TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E DI MANUTENZIONE DI APPARATI E IMPIANTI CIVILI E INDUSTRIALI	0	0	0	5	7
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	0	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARI05801C

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO

**❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: MANUTENZIONE DEI MEZZI DI TRASPORTO -
OPZIONE**

COPIA DI QO MANUTENZIONE DEI MEZZI DI TRASPORTO - OPZIONE CLASSI IV E V 18/19

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	0	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	0	3	3
STORIA	0	0	0	2	2
MATEMATICA	0	0	0	3	3
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	0	0	0	3	3
TECNOLOGIE ELETTRICO- ELETTRONICHE E APPLICAZIONI	0	0	0	4	3
TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI	0	0	0	5	4
TECNOLOGIE E TECNICHE DI DIAGNOSTICA E MANUTENZIONE DEI MEZZI DI TRASPORTO	0	0	0	5	7
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	0	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARI05801C
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: PRODUZIONI TESSILI SARTORIALI - OPZIONE
COPIA DI QO PRODUZIONI TESSILI SARTORIALI - OPZIONE CLASSI 4 E 5 18/19

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	0	4	4

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA INGLESE	0	0	0	3	3
STORIA	0	0	0	2	2
MATEMATICA	0	0	0	3	3
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI TESSILI - ABBIGLIAMENTO	0	0	0	4	4
TECNOLOGIE APPLICATE AI MATERIALI E AI PROCESSI PRODUTTIVI TESSILI - ABBIGLIAMENTO	0	0	0	5	4
PROGETTAZIONE TESSILE - ABBIGLIAMENTO, MODA E COSTUME	0	0	0	6	6
TECNICHE DI DISTRIBUZIONE E MARKETING	0	0	0	2	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	0	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARI05801C
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

COPIA DI QO MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA CLASSE PRIMA ELETTRONICO
18/19

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA INGLESE	3	3	0	0	0
STORIA	1	1	0	0	0
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	3	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	6	5	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	3	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	0	0	0

IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARH058011

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

❖ **QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO**

QO ACCOGLIENZA TURISTICA - CLASSI IV^A E V^A

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	0	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	0	3	3
FRANCESE	0	0	0	3	3
STORIA	0	0	0	2	2
MATEMATICA	0	0	0	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	0	6	6
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	2	2
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	2	2
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	0	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARH058011
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE
QO OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA CLASSI 1[^] E 2[^]

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA INGLESE	3	3	0	0	0
FRANCESE	2	2	0	0	0
STORIA	2	2	0	0	0
MATEMATICA	4	4	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	2	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	0	2	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	0	0	0
ATTIVITA' DEDICATE AL PERCORSO IeFP	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE
COPIA DI QO OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - FRANCESE CLASSI 2^A 18/19

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	0	0	0
LINGUA INGLESE	3	3	0	0	0
FRANCESE	2	2	0	0	0
STORIA	1	2	0	0	0
MATEMATICA	4	4	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	2	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	0	2	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	0	0	0
ATTIVITA' DEDICATE AL PERCORSO IeFP	0	0	0	0	0

IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARH058011
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA CLASSI PRIME TEDESCO 18/19

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	0	0	0
LINGUA INGLESE	3	3	0	0	0
TEDESCO	2	1	0	0	0
STORIA	1	1	0	0	0
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	0	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI	2	2	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA					
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	4	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	0	0	0

IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARH058011
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
**COPIA DI QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA CLASSI PRIME FRANCESE
18/19**

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	0	0	0
LINGUA INGLESE	3	3	0	0	0
FRANCESE	2	1	0	0	0
STORIA	1	1	0	0	0
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	0	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	4	1	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	0	0	0

IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARH058011
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE
COPIA DI QO OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - TEDESCO CLASSI 2[^] 18/19

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA INGLESE	3	3	0	0	0
TEDESCO	2	2	0	0	0
STORIA	2	2	0	0	0
MATEMATICA	4	4	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	2	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	0	2	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	0	0	0
ATTIVITA' DEDICATE AL PERCORSO IeFP	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

**COPIA DI S.A.QO OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-PREPARAZIONE PASTI - FRANCESE
3[^] 18/19**

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	0	0
LINGUA INGLESE	0	0	3	0	0
FRANCESE	0	0	3	0	0
STORIA	0	0	2	0	0
MATEMATICA	0	0	3	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	6	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	4	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1
ATTIVITA' DEDICATE AL PERCORSO IeFP	0	0	0	0	0

IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARH058011

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

**COPIA DI S.A.QO OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-PREPARAZIONE PASTI- TEDESCO 3^A
18/19**

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	0	0
LINGUA INGLESE	0	0	3	0	0
TEDESCO	0	0	3	0	0
STORIA	0	0	2	0	0
MATEMATICA	0	0	3	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	6	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	4	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1
ATTIVITA' DEDICATE AL PERCORSO IeFP	0	0	0	0	0

IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARH058011

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO
COPIA DI QO ENOGASTRONOMIA - FRANCESE CLASSI IV E V 18/19

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	0	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	0	3	3
FRANCESE	0	0	0	3	3
STORIA	0	0	0	2	2
MATEMATICA	0	0	0	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	0	4	4
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	0	5	5
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	0	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARH058011
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO
COPIA DI QO ENOGASTRONOMIA - TEDESCO CLASSI IV E V 18/19

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	0	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	0	3	3
TEDESCO	0	0	0	3	3
STORIA	0	0	0	2	2
MATEMATICA	0	0	0	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	0	4	4
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	0	5	5
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	0	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARH058011
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
COPIA DI QO SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - IV E V FRANCESE 18/19

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	0	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	0	3	3
FRANCESE	0	0	0	3	3
STORIA	0	0	0	2	2
MATEMATICA	0	0	0	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	0	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	0	5	5
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	0	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARH058011
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
COPIA DI S.A.QO OPERATORE DELLA RISTORAZIONE SERVIZI DI SALA E BAR - FRANCESE
3^ 18/19

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	0	0
LINGUA INGLESE	0	0	3	0	0
FRANCESE	0	0	3	0	0
STORIA	0	0	2	0	0
MATEMATICA	0	0	3	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	6	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	4	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1
ATTIVITA' DEDICATE AL PERCORSO IeFP	0	0	0	0	0

IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARH058011

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

❖ **QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO**

COPIA DI SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - CLASSE V - TEDESCO 18/19

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	0	0	4
LINGUA INGLESE	0	0	0	0	3
TEDESCO	0	0	0	0	3
STORIA	0	0	0	0	2
MATEMATICA	0	0	0	0	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	0	0	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	0	0	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	0	0	5
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	0	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	0	0	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARH058011
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO
COPIA DI S.A.QO OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA - FRANCESE
3^ 18/19

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	0	0
LINGUA INGLESE	0	0	3	0	0
FRANCESE	0	0	3	0	0
STORIA	0	0	2	0	0
MATEMATICA	0	0	3	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	6	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	4	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1
ATTIVITA' DEDICATE AL PERCORSO IeFP	0	0	0	0	0

IPSAR " DE MEDICI " SERALE NARH058509

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

❖ **QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO**

COPIA DI ENOGASTRONOMIA- III E IV SERALE-SECONDO PERIODO DIDATTICO

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	3	3	0
LINGUA INGLESE	0	0	2	2	0
FRANCESE	0	0	3	2	0
STORIA	0	0	2	2	0
MATEMATICA	0	0	3	2	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	4	4	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	0	2	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	3	2	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	2	3	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	0	0

IPSAR " DE MEDICI " SERALE NARH058509
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
**COPIA DI SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO SERALE - SECONDO PERIODO
DIDATTICO**

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	3	3	0
LINGUA INGLESE	0	0	3	2	0
FRANCESE	0	0	2	2	0
STORIA	0	0	2	2	0
MATEMATICA	0	0	3	3	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	0	2	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	4	3	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	3	3	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	2	3	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	0	0

IPSAR " DE MEDICI " SERALE NARH058509
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO
COPIA DI QO ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO SERALE

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	3	3	3

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA INGLESE	0	0	3	2	2
FRANCESE	0	0	2	2	2
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	3	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	4	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	2	3	2
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

CURRICOLO DI ISTITUTO

NOME SCUOLA

I.S.I.S. "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO (ISTITUTO PRINCIPALE)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

NOME SCUOLA

IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO (PLESSO)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

❖ CURRICOLO DI SCUOLA

Il percorso formativo quinquennale è coerente con il Profilo Educativo, Culturale e Professionale, definito dal D. P.R. n. 87/2010, ed è finalizzato alla crescita integrale dei giovani, allo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio e all'esercizio della responsabilità personale e sociale. Il percorso è così strutturato: □ primo biennio, articolato in: (1) 693 ore per la classe prima e in 660 ore per la classe seconda di attività e insegnamenti di istruzione generale; e (2) in 396 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo, ai fini dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione e dell'acquisizione dei saperi e delle competenze di indirizzo in funzione orientativa; □ secondo biennio, articolato, per ciascun anno, in: (1) 495 ore di attività ed insegnamenti di istruzione generale; e (2) in 561 ore di attività ed insegnamenti obbligatori di indirizzo; □ quinto anno, articolato in: (1) 495 ore di attività ed insegnamenti di istruzione generale; e (2) in 561 ore di attività ed insegnamenti obbligatori di indirizzo.

ALLEGATO:

CURRICULO IPSOEA.PDF

❖ EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO

Curricolo verticale

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Questi è in grado di: □ utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; □ organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature ed alle risorse umane; □ applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; □ usare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale, orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; □ comunicare in almeno due lingue straniere; □ reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; □ attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; □ curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione dell'"Enogastronomia", il diplomato, in particolare, è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo, promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato, più specificamente, è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale i diplomati delle articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze: 1. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; 2. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; 3. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domande dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio. A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze: 1. utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. 2. adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. 3. promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. 5. sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze: 1. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di

interesse; 2. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; 3. integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; 4. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; 5. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; 6. attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

In particolare l'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico sociale. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. La programmazione didattica avviene, in una prima fase, nel Collegio dei Docenti, il quale individua gli obiettivi trasversali fondamentali. In seguito, i Docenti degli Assi culturali e professionale, alla luce dei risultati attesi e dei criteri di valutazione stabiliti dal Collegio dei Docenti, ipotizzano Unità di apprendimento, in cui vengono integrati i saperi specifici delle discipline e le relative competenze da raggiungere, individuando inoltre, per ogni anno di corso, i nuclei concettuali irrinunciabili. Infine i Consigli di Classe, dopo le attività di accoglienza ed i test di ingresso, elaborano la programmazione annuale, che scaturisce dagli interventi dei singoli docenti o di gruppi di docenti. In tale sede, alla luce delle scelte fatte dal Collegio dei Docenti, vengono elaborati i moduli e le unità di apprendimento specifiche e sono individuati i tempi, gli strumenti e le strategie, anche in rapporto a situazioni e casi specifici. L'apprendimento è il risultato dell'organizzazione di un sistema di relazioni, che mette in connessione: □ la struttura conoscitiva dell'allievo; □ la struttura delle conoscenze da acquisire; □ tutte le operazioni che l'allievo deve compiere per incorporare gli elementi della conoscenza. Il metodo didattico deve facilitare questa organizzazione, affinché possa risultare produttivo ai fini dell'apprendimento. Ma il metodo didattico deve anche essere elaborato insieme alla scelta degli obiettivi e alla definizione dei contenuti, in quanto non esiste un metodo unico ed ottimale per tutte

le occasioni di apprendimento. Esso sarà scelto dall'insegnante sulla base di alcuni principi che serviranno ad orientare l'insegnante: □ la motivazione, in quanto l'interesse produce attenzione e riflessione; □ la direzione, in quanto non solo l'insegnante, ma anche gli alunni devono conoscere la direzione dei loro sforzi; □ la continuità, in quanto i concetti e le idee non si costruiscono in una sola volta, ma sono il risultato di un percorso regolare; □ l'integrazione, in quanto la conoscenza è il risultato dei contributi di tutte le discipline. L'obiettivo prioritario è quindi quello di potenziare le capacità di apprendimento degli allievi tenendo ben presente le differenze individuali degli allievi, i loro diversi stili di apprendimento, dando la necessaria attenzione ai loro progressi scolastici, ai loro sentimenti di autostima, alle loro capacità auto valutative, alle abilità sociali ed agli atteggiamenti. Tutto confluisce in una metodologia di insegnamento che può definirsi il più possibile flessibile, dinamica, innovativa che non si sottrae all'apertura verso l'esterno, nella convinzione che l'apprendimento scaturisca tanto dalle lezioni in classe, quanto dalle attività extracurricolari. Le strategie di intervento più idonee al conseguimento degli obiettivi sono classificabili secondo le seguenti tipologie: □ esplorativa, che consiste nel ricercare le potenzialità dei singoli alunni; □ operativa, che porta alla trasformazione delle potenzialità in capacità e comportamenti che favoriscano lo sviluppo del concetto di sé, dell'autorealizzazione, dell'apertura agli altri; □ relazione, che si traduce nel potenziamento delle possibilità comunicative per la conoscenza reciproca e dell'ambiente; □ interpretativa, che riesce a comprendere i dati provenienti dall'alunno e dall'ambiente in vive; □ informativa, che orienta sui possibili sbocchi professionali e sulle reali possibilità di lavoro.

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Il progetto educativo intende privilegiare la flessibilità didattica e curricolare, finalizzate a riconoscere e valorizzare le diversità ed a promuovere le potenzialità di ciascuno, tenendo conto che gli obiettivi istituzionali della Scuola sono la formazione culturale e professionale degli allievi. Per tale ragione le attività didattiche ed educative dell'Istituto sono organizzate per andare incontro alle esigenze degli allievi, con metodi e obiettivi innovativi al fine di individuare gli obiettivi attinenti alle varie dimensioni della formazione della personalità. L'ISIS DE MEDICI si propone di essere, per gli alunni, un luogo di formazione per: □ l'acquisizione dei saperi; □ l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale; □ la crescita culturale, umana e civile; □ il conseguimento delle abilità professionali. Pertanto, attraverso la programmazione di modelli organizzativi e curricolari flessibili, aperti e polyvalenti, nonché tenendo conto dell'interazione tra saperi teorici e pratici e avendo presenti le nuove

competenze richieste dall'innovazione tecnologica, l'Istituto si impegna a far conseguire agli allievi: □ lo sviluppo delle potenzialità e delle capacità di orientamento nel mondo che li circonda, al fine di stabilire con esso relazioni equilibrate; □ lo sviluppo armonico della loro personalità ed il raggiungimento di un ottimo livello di autonomia; □ l'acquisizione di abilità manuali e tecnico pratiche e di una mentalità operativa che consentano un soddisfacente inserimento nel contesto sociale e nel mondo del lavoro; □ la formazione di un cittadino educato al senso di civica responsabilità, consapevole dei propri diritti e dei propri doveri e che trovi la propria soddisfazione nella convivenza e nella cooperazione con tutte le componenti della società, senza distinzioni di nazione, razza e religione.

Utilizzo della quota di autonomia

Al fine di conseguire la qualifica professionale, l'istituto ha pianificato i percorsi leFP in regime di sussidiarietà integrativa utilizzando la quota di autonomia e la curvatura disciplinare.

NOME SCUOLA

IPSAR " DE MEDICI " SERALE (PLESSO)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

❖ CURRICOLO DI SCUOLA

Il percorso formativo è coerente con il Profilo Educativo, Culturale e Professionale, definito dal D. P.R. n. 87/2010, ed è finalizzato alla crescita integrale dei giovani, allo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio e all'esercizio della responsabilità personale e sociale. Il percorso è così strutturato: □ secondo biennio, articolato, per ciascun anno, in di attività ed insegnamenti di istruzione generale e in attività ed insegnamenti obbligatori di indirizzo per un totale di 22/23 ore settimanali; □ quinto anno, articolato in attività ed insegnamenti di istruzione generale e in attività ed insegnamenti obbligatori di indirizzo per un totale di 22/23 ore settimanali.

❖ EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO

Curricolo verticale

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Questi è in grado di: □ utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; □ organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature ed alle risorse umane; □ applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; □ usare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale, orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; □ comunicare in almeno due lingue straniere; □ reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; □ attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; □ curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione dell'"Enogastronomia", il diplomato, in particolare, è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo, promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato, più specificamente, è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale i diplomati delle articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze: 1. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; 2. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; 3. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alle domande dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda

stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze: 1. utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. 2. adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. 3. promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. 4. sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze: 1. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; 2. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; 3. integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; 4. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; 5. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; 6. attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Il progetto educativo intende privilegiare la flessibilità didattica e curricolare, finalizzate a riconoscere e valorizzare le diversità ed a promuovere le potenzialità di ciascuno, tenendo conto che gli obiettivi istituzionali della Scuola sono la formazione culturale e professionale degli allievi. Per tale ragione le attività didattiche ed educative dell'Istituto sono organizzate per andare incontro alle esigenze degli allievi, con metodi e obiettivi innovativi al fine di individuare gli obiettivi attinenti alle varie dimensioni della formazione della personalità. L'ISIS DE MEDICI si propone di essere, per gli alunni, un luogo di formazione per: □ l'acquisizione dei saperi; □ l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale; □ la crescita culturale, umana e civile;

□ il conseguimento delle abilità professionali. Pertanto, attraverso la programmazione di modelli organizzativi e curriculari flessibili, aperti e polivalenti, nonché tenendo conto dell'interazione tra saperi teorici e pratici e avendo presenti le nuove competenze richieste dall'innovazione tecnologica, l'Istituto si impegna a far conseguire agli allievi: □ lo sviluppo delle potenzialità e delle capacità di orientamento nel mondo che li circonda, al fine di stabilire con esso relazioni equilibrate; □ lo sviluppo armonico della loro personalità ed il raggiungimento di un ottimo livello di autonomia; □ l'acquisizione di abilità manuali e tecnico pratiche e di una mentalità operativa che consentano un soddisfacente inserimento nel contesto sociale e nel mondo del lavoro; □ la formazione di un cittadino educato al senso di civica responsabilità, consapevole dei propri diritti e dei propri doveri e che trovi la propria soddisfazione nella convivenza e nella cooperazione con tutte le componenti della società, senza distinzioni di nazione, razza e religione.

NOME SCUOLA

IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO (PLESSO)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO**❖ CURRICOLO DI SCUOLA**

Il percorso formativo quinquennale è coerente con il Profilo Educativo, Culturale e Professionale, definito dal D. P.R. n. 87/2010, ed è finalizzato alla crescita integrale dei giovani, allo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio e all'esercizio della responsabilità personale e sociale. Il percorso è così strutturato: □ primo biennio, articolato in: (1) 693 ore per la classe prima e in 660 ore per la classe seconda di attività e insegnamenti di istruzione generale; e (2) in 396 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo, ai fini dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione e dell'acquisizione dei saperi e delle competenze di indirizzo in funzione orientativa; □ secondo biennio, articolato, per ciascun anno, in: (1) 495 ore di attività ed insegnamenti di istruzione generale; e (2) in 561 ore di attività ed insegnamenti obbligatori di indirizzo; □ quinto anno, articolato in: (1) 495 ore di attività ed insegnamenti di istruzione generale; e (2) in 561 ore di attività ed insegnamenti obbligatori di indirizzo.

ALLEGATO:

PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEI PERCORSI DEL SETTORE

INDUSTRIA E ARTIGIANATO.PDF

❖ EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO**Curricolo verticale**

Il diplomato di Istruzione Professionale nell'Indirizzo "Produzioni industriali e artigianali" interviene nei processi di lavorazione, fabbricazione, assemblaggio e commercializzazione di prodotti industriali e artigianali. Le sue competenze tecnico-professionali sono riferite alla filiera del settore produttivi generali. Nell'indirizzo Produzioni Industriali e Artigianali articolazione "Artigianato" è prevista l'opzione "Produzioni tessili sartoriali", finalizzata a conservare e valorizzare stili, forme, tecniche proprie della storia artigianale locale e per salvaguardare competenze professionali specifiche del settore produttivo tessile-sartoriale sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo "Produzioni industriali e artigianali", articolazione Artigianato", opzione "Produzioni tessili-sartoriali", consegue i seguenti risultati in termini di competenze: 1. utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi e gestionali; 2. selezionare e gestire i processi di produzione in rapporto ai materiali ed alle 3. tecnologie specifiche; 4. applicare le procedure che disciplinano i processi produttivi, nel rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro e sulla tutela dell'ambiente e del territorio; 5. innovare e valorizzare sotto il profilo creativo e tecnico, le produzioni tradizionali del territorio; 6. riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza ed economicità e applicare i sistemi di controllo-qualità nella propria attività lavorativa; 7. intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, mantenendone la visione sistemica.

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

In particolare l'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico sociale. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. La programmazione didattica avviene, in una prima fase, nel Collegio dei Docenti, il quale individua gli obiettivi trasversali fondamentali; in seguito, i

Docenti degli Assi culturali e professionale, alla luce dei risultati attesi e dei criteri di valutazione stabiliti dal Collegio dei Docenti, ipotizzano Unità di apprendimento, in cui vengono integrati i saperi specifici delle discipline e le relative competenze da raggiungere, individuando inoltre, per ogni anno di corso, i nuclei concettuali irrinunciabili. Infine i Consigli di Classe, dopo le attività di accoglienza ed i test di ingresso, elaborano la programmazione annuale, che scaturisce dagli interventi dei singoli docenti o di gruppi di docenti. In tale sede, alla luce delle scelte fatte dal Collegio dei Docenti, vengono elaborati i moduli e le unità di apprendimento specifiche e sono individuati i tempi, gli strumenti e le strategie, anche in rapporto a situazioni e casi specifici. L'apprendimento è il risultato dell'organizzazione di un sistema di relazioni, che mette in connessione: □ la struttura conoscitiva dell'allievo; □ la struttura delle conoscenze da acquisire; □ tutte le operazioni che l'allievo deve compiere per incorporare gli elementi della conoscenza. Il metodo didattico deve facilitare questa organizzazione, affinché possa risultare produttivo ai fini dell'apprendimento. Ma il metodo didattico deve anche essere elaborato insieme alla scelta degli obiettivi e alla definizione dei contenuti, in quanto non esiste un metodo unico ed ottimale per tutte le occasioni di apprendimento. Esso sarà scelto dall'insegnante sulla base di alcuni principi che serviranno ad orientare l'insegnante: □ la motivazione, in quanto l'interesse produce attenzione e riflessione; □ la direzione, in quanto non solo l'insegnante, ma anche gli alunni devono conoscere la direzione dei loro sforzi; □ la continuità, in quanto i concetti e le idee non si costruiscono in una sola volta, ma sono il risultato di un percorso regolare; □ l'integrazione, in quanto la conoscenza è il risultato dei contributi di tutte le discipline. L'obiettivo prioritario è quindi quello di potenziare le capacità di apprendimento degli allievi tenendo ben presente le differenze individuali degli allievi, i loro diversi stili di apprendimento, dando la necessaria attenzione ai loro progressi scolastici, ai loro sentimenti di autostima, alle loro capacità auto valutative, alle abilità sociali ed agli atteggiamenti. Tutto confluisce in una metodologia di insegnamento che può definirsi il più possibile flessibile, dinamica, innovativa che non si sottrae all'apertura verso l'esterno, nella convinzione che l'apprendimento scaturisca tanto dalle lezioni in classe, quanto dalle attività extracurricolari. Le strategie di intervento più idonee al conseguimento degli obiettivi sono classificabili secondo le seguenti tipologie: □ esplorativa, che consiste nel ricercare le potenzialità dei singoli alunni; □ operativa, che porta alla trasformazione delle potenzialità in capacità e comportamenti che favoriscano lo sviluppo del concetto di sé, dell'autorealizzazione, dell'apertura agli altri; □ relazionale, che si traduce nel potenziamento delle possibilità comunicative per la conoscenza reciproca e dell'ambiente; □ interpretativa, che riesce a comprendere i dati provenienti dall'alunno e dall'ambiente in vive; □ informativa, che orienta sui

possibili sbocchi professionali e sulle reali possibilità di lavoro.

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Il progetto educativo intende privilegiare la flessibilità didattica e curricolare, finalizzate a riconoscere e valorizzare le diversità ed a promuovere le potenzialità di ciascuno, tenendo conto che gli obiettivi istituzionali della Scuola sono la formazione culturale e professionale degli allievi. Per tale ragione le attività didattiche ed educative dell'Istituto sono organizzate per andare incontro alle esigenze degli allievi, con metodi e obiettivi innovativi al fine di individuare gli obiettivi attinenti alle varie dimensioni della formazione della personalità. L'ISIS DE MEDICI si propone di essere, per gli alunni, un luogo di formazione per:

- l'acquisizione dei saperi;
- l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale;
- la crescita culturale, umana e civile;
- il conseguimento delle abilità professionali.

Pertanto, attraverso la programmazione di modelli organizzativi e curricolari flessibili, aperti e polivalenti, nonché tenendo conto dell'interazione tra saperi teorici e pratici e avendo presenti le nuove competenze richieste dall'innovazione tecnologica, l'Istituto si impegna a far conseguire agli allievi:

- lo sviluppo delle potenzialità e delle capacità di orientamento nel mondo che li circonda, al fine di stabilire con esso relazioni equilibrate;
- lo sviluppo armonico della loro personalità ed il raggiungimento di un ottimo livello di autonomia;
- l'acquisizione di abilità manuali e tecnico pratiche e di una mentalità operativa che consentano un soddisfacente inserimento nel contesto sociale e nel mondo del lavoro;
- la formazione di un cittadino educato al senso di civica responsabilità, consapevole dei propri diritti e dei propri doveri e che trovi la propria soddisfazione nella convivenza e nella cooperazione con tutte le componenti della società, senza distinzioni di nazione, razza e religione.

Utilizzo della quota di autonomia

Al fine di conseguire la qualifica professionale, l'istituto ha pianificato i percorsi leFP in regime di sussidiarietà integrativa utilizzando la quota di autonomia e la curvatura disciplinare.

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

❖ **PIANO TRIENNALE PER ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**

Descrizione:

Negli ultimi anni gli orientamenti europei e il quadro normativo nazionale focalizzano sempre più l'attenzione sulla necessità di innalzare gli standard di qualità e il livello dei risultati di apprendimento per rispondere adeguatamente al bisogno di competenze e consentire ai giovani di inserirsi con successo nel mondo del lavoro. La missione generale dell'istruzione e della formazione comprende obiettivi quali la cittadinanza attiva, lo sviluppo personale e il benessere, ma richiede anche che siano promosse le abilità trasversali e sviluppate le competenze necessarie affinché i giovani possano costruire nuovi percorsi di vita e di lavoro, anche auto imprenditoriali, fondati su uno spirito proattivo, flessibile ai cambiamenti del mercato del lavoro, cui sempre più inevitabilmente dovranno far fronte nell'arco della loro carriera. Nella prospettiva europea questi obiettivi sono indissociabili dall'esigenza di migliorare le abilità funzionali all'occupabilità e alla mobilità sociale, in un'ottica di sempre maggiore inclusività dei sistemi di istruzione e formazione. Per questo diviene improcrastinabile la necessità di inserire nei percorsi di studio maggiore spazio alla **cultura del lavoro** attraverso **l'alternanza scuola-lavoro**, con l'obiettivo di contrastare più efficacemente la dispersione scolastica e la disoccupazione giovanile facendo crescere cittadini responsabili e competenti nella vita sociale.

Tale prospettiva è più che mai necessaria nel territorio in cui opera la nostra scuola, connotato dalla presenza di scarsi insediamenti alberghieri, ma dove la ristorazione è ben sviluppata, con l'impiego di manodopera specializzata, per cui l'utenza trova negli indirizzi e nel **(P.T.O.F.) Piano Triennale dell'Offerta Formativa** del nostro Istituto, occasioni e impulso per una formazione spendibile nel campo lavorativo. Ma è necessario sviluppare, per rimanere al passo con i tempi, nuove figure professionali richieste dal mondo del lavoro e i progetti di alternanza scuola-lavoro permettono alle realtà scolastiche di affrontare queste nuove necessità.

In particolare, per il territorio vesuviano è emersa, da parte degli operatori del settore, la necessità di **nuove figure professionali** come il **Travel Manager**, il **Revenue Manager** e l'**Event Promoter**.

Il settore del **Travel Management**, in sinergia con i social media, sarà sempre più importante nella realtà dei network di agenzie di viaggi e delle imprese turistiche.

Nel settore ricettivo sarà sempre più rilevante la figura del **Revenue Manager**, in quanto la vera sfida del futuro nelle grandi città sarà quella di incrementare le vendite, facendo

salire gli indici di occupazione delle strutture ricettive in cui operano i **Revenue Manager**, assicurando prezzi competitivi ai clienti cercando di non perdere il vantaggio economico per l'azienda alberghiera. Nell'ambito del turismo culturale, l'**Event promoter** si occupa della **valorizzazione del patrimonio** (architettonico, artistico, storico, enogastronomico, ecc.) del territorio tramite l'organizzazione di **attività di promozione** che coinvolgono gli operatori locali, sia **pubblici** che **privati**.

Il territorio è connotato, inoltre, dalla presenza di modesti insediamenti industriali e di piccole botteghe artigianali che in ogni caso richiedono mano d'opera specializzata, per esempio nella manutenzione ed assistenza tecnica degli impianti elettrici e sistemi automatici, nelle officine di manutenzione di autoveicoli e nelle piccole ma efficienti imprese di produzioni tessili e sartoriali e l'IPIA rivolge agli utenti oltre l'offerta formativa "tradizionale", percorsi di alternanza per il consolidamento di conoscenze, abilità e competenze. Pertanto l'I.S.I.S. de' Medici organizza il **Piano Triennale dell' ASL** tenendo conto dei fabbisogni formativi del territorio e stipulando accordi di rete e convenzioni.

Inoltre:

- **definisce** le competenze attese dall'esperienza dell'alternanza;
- **progetta** con le strutture ospitanti il percorso da realizzare;
- **prepara** i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro, programmando lo sviluppo delle conoscenze necessarie per orientarsi
- **sensibilizza e orienta** gli studenti a riflettere sull'esperienza lavorativa;
- **stimola** gli studenti all'osservazione delle dinamiche organizzative e dei rapporti tra soggetti nell'impresa ospitante;
- **condivide e rielabora** in aula quanto sperimentato fuori dall'aula;
- **documenta** l'esperienza realizzata
- **dissemina** i risultati.

Per il corrente anno scolastico, **nelle classi terze**, il **30%** del monte ore (100h) sarà dedicato all'orientamento all'Alternanza Scuola Lavoro e allo sviluppo delle competenze di base in chiave di cittadinanza, attraverso l'implementazione dell'IFS.

Il **70%** sarà dedicato alle altre modalità di **Alternanza Scuola Lavoro**, quali: Stage, Tirocini, Esercitazioni speciali interne ed esterne presso aziende, associazioni, enti ed istituzioni pubbliche e private, all'Impresa Formativa Simulata ed all'esperienza di orientamento ai settori strategici del made in Italy.

Inoltre, nel nostro istituto sono stati avviati , a partire dall'a.s. 2010/11, percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) per consentire agli allievi il conseguimento di diplomi di qualifica regionali e che tali percorsi, realizzati sia attraverso la "curvatura " del curricolo ordinamentale, all'interno dell'impianto formativo di IP, sia attraverso l'utilizzo del 20% della quota di autonomia, **si integrano e si assommano con i percorsi ASL**, sono state previste circa 50h di Stage/Tirocinio da svolgersi in aziende del settore turistico alberghiero ed enogastronomico per l'IPSEOA. Per l'IPIA, invece, sono state previste 40h di Tirocinio in aziende del settore.

MODALITÀ

- Alternanza Scuola-Lavoro presso Struttura Ospitante
- Impresa Formativa Simulata (IFS)

Le attività di alternanza scuola-lavoro sono svolte anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica

SOGGETTI COINVOLTI

- Impresa (IMP)

DURATA PROGETTO

Triennale

MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA

Nella fase di valutazione, particolarmente significativa e importante, tenuto conto delle indicazioni fornite dal tutor aziendale, saranno valutati gli apprendimenti degli studenti in alternanza.

Verifica e valutazione	Strumenti
------------------------	-----------

- il rispetto del percorso formativo individuale concordato con i tutor esterni;

- il grado di possesso delle competenze acquisite (in base agli obiettivi concordati del percorso formativo);

- lo sviluppo, il consolidamento, il potenziamento delle competenze relazionali e cognitive rispetto alla fase d'aula ed alle esperienze maturate in azienda;

- le competenze acquisite e la ricaduta sul "gruppo classe" dell'esperienza condotta in ambiente lavorativo;

- l'autovalutazione dell'allievo.

- Griglie di valutazione

- Diario di bordo

- Prova interdisciplinare

- Relazione finale individuale.

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

❖ SPERIMENTAZIONE ATTIVITA' LABORATORIALI CON LINGUA ITALIANO, L1 E L2

Per le classi prime dell'istituto alberghiero è stato predisposto un progetto di sperimentazione coinvolgendo le ore di compresenza dei docenti ITP di Sala, Cucina e Ricevimento con i docenti di italiano e di lingua comunitaria. Operando con classi aperte tra due prime si è attivato un percorso formativo che vede quattro ore di esercitazioni con la compresenza di docenti di lingua comunitaria al fine di favorire l'acquisizione immediata del glossario di base e delle funzioni linguistiche afferenti all'attività professionalizzante.

Obiettivi formativi e competenze attese

Gli obiettivi sono: Padroneggiare la lingua comunitari in contesti d'uso reali. Passare dalla fase iconica a quella simbolica con destrezza e facilità. Esporre in maniera essenziale sulle attività laboratoriale in lingua comunitaria.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte parallele

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ **Laboratori:**

Lingue

LABORATORIO CUCINA- SALA- RICEVIMENTI

ATTIVITÀ PREVISTE IN RELAZIONE AL PNSD

STRUMENTI

ATTIVITÀ

SPAZI E AMBIENTI PER
L'APPRENDIMENTO

- Ambienti per la didattica digitale integrata

Il consolidamento a livello internazionale del concetto di Società della Conoscenza e, dunque, di investimento sul capitale umano, impone di individuare e considerare forme di modalità di costruzione della conoscenza in ambiti e contesti diversi da quelli tradizionalmente e intenzionalmente deputati all'educazione e alla formazione e richiede di identificare su quale componente del soggetto umano l'azione educativa deve intervenire per operare cambiamento, trasformazione e sviluppo. Oggi, l'assunzione sistematica delle ICT e della didattica "makers", nella prassi quotidiana, appare particolarmente urgente e significativa, anche per ricucire quella sempre più rilevante "disconnessione" generazionale, metodologica, ambientale tra l'istituzione

STRUMENTI**ATTIVITÀ**

scolastica e i suoi stakeholders. La competenza digitale riveste, sempre più, una posizione strategica all' interno delle competenze civiche e sociali relative alla società attuale. Per questo motivo essa si pone come mezzo e strumento per lo sviluppo della persona umana, vero fine di ogni azione formativa.

Il piano formativo offre alla comunità studentesca le opportunità per sviluppare il pensiero computazionale e la creatività digitale, promuovere una migliore integrazione del senso umano delle tecnologie e acquisire nuovi strumenti per un pieno esercizio della cittadinanza attiva, della crescita economica e della competitività.

OBIETTIVI

Acquisire nuovi strumenti per un pieno esercizio della propria cittadinanza.

Comprendere e integrare il senso umano delle tecnologie.

Sviluppare capacità e competenze ritenute indispensabili alla crescita economica e alla competitività.

Sviluppare il problem solving.

Promuovere l'autonomia e la responsabilità.

STRUMENTI

ATTIVITÀ

Promuovere il lavoro di squadra.

Sviluppare competenze trasversali (creatività, team working, attitudine alla comunicazione, e all'ascolto).

Sostenere il principio di Lifelong Learning.

Promuovere competenze capitalizzabili.

COMPETENZE E CONTENUTI

ATTIVITÀ

- Scenari innovativi per lo sviluppo di competenze digitali applicate

Il percorso formativo è finalizzato al miglioramento delle competenze di base nell'area logico-matematica al fine di potenziare, a livello concettuale e cognitivo, le capacità critiche, riflessive, logiche inferenziali e del pensiero divergente.

COMPETENZE DEGLI STUDENTI

L'obiettivo è quello di insegnare il CODING, cioè la programmazione informatica, per passare ad un informatico maker, oltre che consumer. Il CODING abitua i ragazzi a pensare in modo creativo, a trovare la soluzione a problemi con la codifica di istruzioni che devono essere esplicitate in modo chiaro e preciso; abitua al costante controllo del proprio pensiero che in questo caso è un pensiero algoritmico. Il percorso

COMPETENZE E CONTENUTI

ATTIVITÀ

attiva metodologie Cooperative Learning
Schoolkit per accompagnare la scuola
all'attuazione del PNSD.

OBIETTIVI

Recupero delle conoscenze e delle abilità di
base nell'area logico-matematica

Perfezionare e potenziare il metodo di
apprendimento e di studio

Fornire agli alunni strumenti semplici,
divertenti e facilmente accessibili per
imparare i concetti di base dell'informatica.

Sviluppare il pensiero computazionale e
introdurre il CODING

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

ORDINE SCUOLA: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

NOME SCUOLA:

IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO - NARH058011

IPSAR " DE MEDICI " SERALE - NARH058509

IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO - NARI05801C

Criteria di valutazione comuni:

La valutazione si effettua tenendo conto dei tre parametri di riferimento fondamentali: conoscenze, abilità/capacità, competenze, come definite in base al Quadro Europeo dei Titoli e delle Qualifiche (EQF) nella Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 7/09/2006. □ Conoscenze (sfera del

sapere): acquisizione, a diversi livelli, dei contenuti disciplinari proposti. "Indicano il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative ad un settore di studio o di lavoro; sono descritte come teoriche e/o pratiche" (EQF) □
Abilità/Capacità (sfera del saper essere): capacità di analisi, sintesi e rielaborazione critica dei contenuti, consistente nel saper effettuare operazioni di consapevole, autonoma e personale problematizzazione dei concetti. "Indicano la capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti)" □
Competenze (sfera del saper fare): applicazione di una o più conoscenze e utilizzazione delle categorie linguistiche tecnico - specifiche delle discipline, anche in contesti problematici nuovi. "Indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali, metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; sono descritte in termini di responsabilità e autonomia".

Criteri di valutazione del comportamento:

Ruolo collaborativo e propositivo all'interno della classe, con ottima socializzazione; Correttezza e sensibilità nel comportamento durante le lezioni; Massima frequenza, puntualità e rispetto delle consegne; Autocontrollo e senso civico durante le attività didattiche, svolte anche al di fuori dell'Istituto ed in orario extracurricolare, compresi i viaggi di istruzione, disponibilità alla collaborazione con docenti e/o compagni durante l'attività didattica; Rispetto dell'integrità delle strutture e degli spazi dell'Istituto e dei luoghi, anche esterni, in cui si svolgono attività didattico educative (compresi i viaggi di istruzione), come fattore di qualità della vita scolastica; Rispetto assoluto delle norme previste in materia di sicurezza; Cura della persona; linguaggio corretto; abbigliamento decoroso

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva:

I criteri di valutazione e di svolgimento degli scrutini sono stati ripresi e ridefiniti nel DPR n. 122 del 22 giugno 2009. Sono confermati i criteri del voto di condotta - che non deve essere inferiore al sei per l'ammissione alla classe successiva (art. 4, comma 5) - e la procedura della sospensione del giudizio (art. 4, comma 6). La novità sostanziale, entrata in vigore nell'anno scolastico 2009-2010, riguarda il criterio di ammissione all'Esame di Stato, individuato in una valutazione del profitto che deve essere sufficiente in ciascuna disciplina (Art. 6, comma 1).

Riportiamo uno stralcio (articoli 4, 5 e 6) del D.P.R. n. 122 del 22/6/09. D.P.R. n. 122 del 22 giugno 2009 [...] Articolo 4 – Valutazione degli alunni nella scuola secondaria di secondo grado [...] 5. Sono ammessi alla classe successiva gli alunni che in sede di scrutinio finale conseguono un voto di comportamento non inferiore a sei decimi e, ai sensi dell'articolo 193, comma 1, secondo periodo, del testo unico di cui al decreto legislativo n. 297 del 1994, una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente. La valutazione finale degli apprendimenti e del comportamento dell'alunno è riferita a ciascun anno scolastico 6. Nello scrutinio finale il consiglio di classe sospende il giudizio degli alunni che non hanno conseguito la sufficienza in una o più discipline, senza riportare immediatamente un giudizio di non promozione. A conclusione dello scrutinio, l'esito relativo a tutte le discipline è comunicato alle famiglie. A conclusione degli interventi didattici programmati per il recupero delle carenze rilevate, il consiglio di classe, in sede di integrazione dello scrutinio finale, previo accertamento del recupero delle carenze formative da effettuarsi entro la fine del medesimo anno scolastico e comunque non oltre la data di inizio delle lezioni dell'anno scolastico successivo, procede alla verifica dei risultati conseguiti dall'alunno e alla formulazione del giudizio finale che, in caso di esito positivo, comporta l'ammissione alla frequenza della classe successiva e l'attribuzione del credito scolastico. Articolo 6 – Ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo dell'istruzione 1. Gli alunni che, nello scrutinio finale, conseguono una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi sono ammessi all'esame di Stato. Vista la normativa vigente (D.P.R. n. 122 del 22 giugno 2009) riguardante la valutazione e gli "scrutini finali", al fine di assicurare omogeneità di comportamenti nelle decisioni delle competenze dei singoli consigli di classe, il Collegio dei Docenti ha deliberato all'unanimità i seguenti criteri per lo svolgimento degli scrutini: 1. L'analisi della situazione di ciascun alunno dovrà portare alla definizione della valutazione finale come risultato di un processo continuo e coerente di apprendimento, nel quale il voto non può rappresentare un atto univoco, personale, discrezionale di ogni singolo docente, ma il risultato di insieme di una verifica e di una sintesi di giudizio collegiale che tiene conto di tutti gli elementi acquisiti nel corso dell'anno scolastico, anche in relazione a quelli forniti dagli interventi didattici ed educativi integrativi ai quali l'alunno ha partecipato. 2. La votazione finale dovrà pertanto tenere conto del grado di preparazione

raggiunto da ciascun alunno riguardo al profitto e, quindi, agli obiettivi didattici e formativi previsti dalla programmazione effettuata, all'evoluzione ed allo sviluppo della preparazione nel corso dell'anno, al comportamento inteso come frequenza, interesse e partecipazione attiva nella vita della scuola, alla capacità e alle attitudini nell'ambito di una valutazione complessiva della personalità dell'alunno, che tenga anche conto della partecipazione e del contributo offerto durante eventuali stage aziendali e di eventuali pregressi, e non sanati, debiti formativi. 3. Due insufficienze gravi o molto gravi, oppure tre insufficienze, possono costituire la base per una discussione sulla non promozione dell'alunno alla classe successiva. Considerati i criteri sopra esposti: 1. L'alunno verrà dichiarato non promosso, quando le insufficienze riportate siano rappresentative di carenze nella preparazione complessiva la cui gravità, a giudizio del Consiglio di Classe, sia tale da non rendere ipotizzabile alcun recupero e, di conseguenza, da non consentire la proficua frequenza della classe successiva; 2. L'alunno avrà il giudizio sospeso qualora in sede di scrutinio finale siano presenti, in una o più discipline, valutazioni insufficienti tali da far ravvisare al Consiglio di Classe la possibilità di essere colmate entro il termine dell'anno scolastico, attraverso la frequenza di appositi interventi di recupero e mediante lo studio personale svolto autonomamente; 3. L'alunno verrà dichiarato promosso, quando abbia riportato la sufficienza in tutte le discipline o quando, presente una lieve insufficienza in una o due discipline, il consiglio di classe ritenga che l'alunno abbia comunque raggiunto gli obiettivi formativi e di contenuto indispensabili per l'ammissione all'anno successivo. In quest'ultimo caso il Consiglio di Classe invierà una lettera informativa alla famiglia con l'invito all'alunno ad approfondire, durante l'estate e in modo autonomo, quelle parti di contenuto non del tutto acquisite.

AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA

❖ ANALISI DEL CONTESTO PER REALIZZARE L'INCLUSIONE SCOLASTICA

Inclusione

Punti di forza

La scuola ha predisposto un protocollo d'intesa per l'inclusione di tutti gli alunni con bisogni educativi speciali (diversamente abili, DSA, stranieri, ecc). Il gruppo di lavoro e il referente si avvalgono della collaborazione di specialisti e operatori per la predisposizione e verifica del PEI e del PDP e della collaborazione del docente di sostegno con il Consiglio di classe per le attività comuni.

Punti di debolezza

Non sono previsti progetti comuni tra un ordine di scuola e un altro per gli alunni con disabilità. Gli alunni BES avrebbero bisogno di usufruire di maggiori strumenti tecnologici, il cui numero attuale risulta insufficiente. Per i rarissimi casi di alunni stranieri da poco arrivati in Italia la scuola non predispone corsi di alfabetizzazione linguistica.

Recupero e potenziamento

Punti di forza

Il recupero curricolare è parte integrante della normale attività didattica dei singoli docenti che, attraverso azioni, interventi, strategie, si propongono di guidare gli alunni al conseguimento almeno degli obiettivi minimi individuati in sede di programmazione didattica. Recupero extra curricolare è previsto per alunni che presentano insufficienze in più materie. Attività di potenziamento sono previste per gli alunni con particolari attitudini disciplinari con la preparazione alla partecipazione a gare enogastronomiche regionale e nazionali.

Punti di debolezza

Le attività di recupero sono realizzate esclusivamente alla fine dell'anno. Invece sarebbe auspicabile la loro realizzazione anche all'esito dello scrutinio intermedio per garantire il pieno recupero e il successo formativo di tutti gli alunni.

Composizione del gruppo di lavoro per l'inclusione (GLI):

Dirigente scolastico
Docenti curricolari
Docenti di sostegno
Specialisti ASL

Associazioni

Famiglie

Studenti

❖ DEFINIZIONE DEI PROGETTI INDIVIDUALI

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI):

Il PDP/PEI viene redatto tenendo presente le situazioni di disagio e le reali capacità degli alunni che hanno messo in luce bisogni educativi speciali: nel documento trovano spazio gli obiettivi specifici di apprendimento, le strategie e le attività educative didattiche; si considerano parte integrante del documento anche le iniziative formative progettate di concerto tra istituzioni scolastiche e le realtà socio-assistenziali o educative del territorio, con relative prove di verifica e valutazione. Per ogni alunno si costruirà un percorso che risponda ai bisogni individuali e segua, con attenta opera di monitoraggio, la crescita e l'intero percorso in modo tale da favorire il successo della persona nel rispetto della propria identità. L'inclusione avviene attraverso un progetto di vita efficace per ogni alunno esplicitando le attività da sviluppare ed espletare al fine di potenziare le loro capacità e far acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI:

Nella definizione del PEI viene coinvolto il GLHO .

❖ MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE

Ruolo della famiglia:

La scuola ha il dovere di porsi in continuità educativa con la famiglia, che è corresponsabile col percorso da attuare per qualificare l'intervento educativo. La famiglia è il punto di riferimento essenziale per una corretta inclusione scolastica dell'alunno, in quanto è fonte di informazioni preziose che permettono di individuare modalità e strategie specifiche adeguate alle capacità dello studente. Le famiglie saranno coinvolte sia in fase di progettazione che di realizzazione degli interventi inclusivi anche attraverso:

- Gruppi di lavoro e condivisione delle scelte effettuate.
- Organizzazione di incontri calendarizzati per monitorare i processi e individuare azioni di miglioramento.
- Il coinvolgimento nella redazione del PDP.

Modalità di rapporto

scuola-famiglia:

Informazione-formazione su genitorialità e psicopedagogia dell'età evolutiva
 Coinvolgimento in progetti di inclusione
 Coinvolgimento in attività di promozione della comunità educante

RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE

Personale ATA	Progetti di inclusione/laboratori integrati
Personale ATA	Assistenza alunni disabili
Assistenti alla comunicazione	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva
Docenti di sostegno	Rapporti con famiglie
Assistenti alla comunicazione	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Partecipazione a GLI
Docenti di sostegno	Partecipazione a GLI
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Rapporti con famiglie

RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE

Docenti di sostegno Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)

**Docenti curricolari
(Coordinatori di classe
e simili)** Tutoraggio alunni

Docenti di sostegno Attività individualizzate e di piccolo gruppo

RAPPORTI CON SOGGETTI ESTERNI

**Associazioni di
riferimento** Progetti territoriali integrati

**Rapporti con privato
sociale e volontariato** Progetti a livello di reti di scuole

**Rapporti con
GLIR/GIT/Scuole polo
per l'inclusione
territoriale** Accordi di programma/protocolli di intesa formalizzati sulla
disabilità

**Rapporti con privato
sociale e volontariato** Progetti integrati a livello di singola scuola

**Rapporti con privato
sociale e volontariato** Progetti territoriali integrati

**Rapporti con
GLIR/GIT/Scuole polo
per l'inclusione
territoriale** Accordi di programma/protocolli di intesa formalizzati su
disagio e simili

**Unità di valutazione
multidisciplinare** Procedure condivise di intervento su disagio e simili

**Unità di valutazione
multidisciplinare** Procedure condivise di intervento sulla disabilità

RAPPORTI CON SOGGETTI ESTERNI

Unità di valutazione multidisciplinare	Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto individuale
Associazioni di riferimento	Procedure condivise di intervento per il Progetto individuale
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Progetti territoriali integrati
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Procedure condivise di intervento su disagio e simili
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Progetti integrati a livello di singola scuola
Associazioni di riferimento	Progetti integrati a livello di singola scuola
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Procedure condivise di intervento sulla disabilità

❖ VALUTAZIONE, CONTINUITÀ E ORIENTAMENTO
Criteri e modalità per la valutazione

L'azione educativa perseguita dalla realtà scolastica consiste soprattutto nel riconoscimento del diritto all'apprendimento di tutti gli alunni e ancor più nel riconoscimento del diritto alla diversità che non si identifica solamente con la disabilità ma comprende la molteplicità delle situazioni personali. Le azioni di valutazione e ancor prima quelle di programmazione saranno realizzate da tutti i docenti curricolari e

dai docenti preposti all'attività di sostegno. Insieme individueranno gli obiettivi di apprendimento sia per gli alunni diversamente abili e sia per i BES. Tali obiettivi saranno attinenti a quelli previsti per l'intera classe e volti soprattutto ai livelli essenziali di apprendimento e di competenza. I criteri di valutazione al fine di promuovere una didattica volta all'inclusione dovranno tenere conto dei diversi oggetti di valutazione: □ Disabilità. □ Difficoltà. □ Disturbo. Saranno adottate strategie e metodologie diversificate quali: osservazione sistematica, apprendimento cooperativo, lavoro a coppie, lavoro di gruppo, tutoring, utilizzo di mediatori didattici, attrezzature e ausili informatici, software specifici.

Approfondimento

Una scuola inclusiva è quella scuola che accoglie le varie diversità, cercando di rivedere le proprie modalità organizzative, progettuali, metodologiche, didattiche e logistiche, in alleanza con famiglie e servizi per garantire a tutti il diritto alla diversità.

L'Istituto necessita di:

- Assegnazione di docenti da utilizzare nella realizzazione dei progetti di inclusione e personalizzazione degli apprendimenti.
- Finanziamenti di corsi di formazione sulla didattica inclusiva, in modo da ottimizzare gli interventi di ricaduta su tutti gli alunni.
- Assegnazione di un organico di sostegno adeguato alle reali necessità per gli alunni con disabilità.
- Assegnazione di educatori dell'assistenza specialistica per gli alunni con disabilità dal primo periodo dell'anno scolastico.
- Incremento delle risorse umane per favorire la promozione del successo formativo per gli alunni stranieri e per casi di alfabetizzazione.
- Incremento di risorse tecnologiche in dotazione alle singole classi, specialmente dove sono indispensabili strumenti compensativi.
- Definizione di nuove intese con i servizi socio-sanitari.
- Costituzione di reti di scuole in tema di inclusività.

ALLEGATI:

PAI 2018-19.pdf



ORGANIZZAZIONE

MODELLO ORGANIZZATIVO

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE

Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)	<p>□ Sostituisce il Dirigente scolastico in caso di assenza o impedimento, o su delega, esercitandone tutte le funzioni anche negli Organi collegiali, redigendo atti, firmando documenti interni, curando i rapporti con l'esterno. Garantisce la presenza in Istituto, secondo l'orario stabilito, per il regolare funzionamento dell'attività didattica, assicura la gestione della sede, controlla le necessità strutturali e didattiche, riferisce al dirigente sul suo andamento. □ Il docente collaboratore, in caso di sostituzione dello scrivente, è delegato alla firma dei seguenti atti amministrativi: o atti urgenti relativi alle assenze e ai permessi del personale docente e ATA, nonché alle richieste di visita fiscale per le assenze per malattia; o atti contenenti comunicazioni al personale docente e ATA; o corrispondenza con l'Amministrazione regionale, provinciale, comunale, con altri enti, Associazioni, Uffici e con soggetto privato avente carattere di urgenza; o corrispondenza con l'Amministrazione del MIUR centrale e</p>	12
--------------------------------------	--	----



periferica, avente carattere di urgenza; o documenti di valutazione degli alunni; o libretti delle giustificazioni; o richieste di intervento forze dell'ordine per gravi motivi; o richieste ingressi posticipati e uscite anticipate alunni. □ Collabora con il D.S. per la progettazione, l'innovazione e l'autovalutazione dell'Istituto; □ Collabora con il D.S. al coordinamento delle attività collegiali; □ Redige circolari interne su argomenti specifici; □ Sostituisce i docenti assenti su apposito registro con criteri di efficienza ed equità; □ Gestisce le ore di recupero per i permessi brevi dei docenti; □ Adatta l'orario e altre forme di servizio in caso di particolari attività nell'istituto; □ Supporta le FF.SS. nelle attività da svolgere; □ Partecipa alle riunioni di staff; □ Fa parte del nucleo di valutazione; □ Controlla il rispetto del regolamento d'Istituto da parte degli alunni (disciplina, ritardi, uscite anticipate, ecc); □ Autorizza le uscite anticipate e/o ritardi degli alunni; □ Collabora alla vigilanza degli alunni ed analizza i loro problemi; □ Controlla il rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla privacy e sul divieto di fumo nei locali e nelle pertinenze della scuola; □ Cura i rapporti con gli enti locali e/o associazioni; □ Responsabile del divieto di fumo; □ Responsabile della privacy; □ Cura le delibere degli OO.CC. e redige il verbale del C.D; □ Coordina l'attività di accoglienza degli studenti; □ Cura la diffusione e delle comunicazioni, delle circolari interne ed avvisi per alunni, genitori, docenti e



	<p>personale ausiliario; □ Cura la formazione delle classi; □ Cura i primi contatti con le famiglie ed il pubblico; □ Collabora con il D.S. per l'accesso agli atti; □ Cura la formazione delle graduatorie interna; □ Collabora con l'Ufficio di Segreteria per attività di tipo gestionale-organizzativo. Effettua vigilanza al piano terra.</p>	
Funzione strumentale	<p>PTOF -RAV - PDM Ideazione e Gestione del PTOF -RAV - PDM Supporto e Formazione Docenti, invalsi e qualità Supporto agli Alunni e Genitori-Continuità e orientamento formativo Responsabile settore informatico e supporto per attività multimediale. Documentazione e pubblicizzazione attività formative e contenuti didattici multimediali Alternanza scuola - lavoro Istruzione e Formazione Professionale Supporto per alunni con bisogni educativi speciali</p>	14
Capodipartimento	<p>Gli assi interdipartimentali sono composti dai docenti delle discipline e dai docenti di sostegno, secondo aggregazioni funzionali. Hanno competenza nella definizione delle competenze, degli obiettivi disciplinari e articolazione didattica delle discipline, scelta delle modalità di verifica, definizione dei criteri di valutazione e predisposizione di griglie anche per tipologia di prova, costituzione di un archivio di verifiche. Scelta dei libri di testo e dei materiali didattici. Predisporre di prove di verifica per classi parallele. Compie ricerca didattica e valutativa, promuove e sperimenta la flessibilità organizzativa e didattica.</p>	4



	Formula proposte per la formazione e l'aggiornamento.	
Responsabile di plesso	<p>□ Collabora con il D.S. per la progettazione, l'innovazione e l'autovalutazione dell'Istituto; □ Collabora con il D.S. al coordinamento delle attività collegiali; □ Redige circolari interne su argomenti specifici; □ Sostituisce i docenti assenti su apposito registro con criteri di efficienza ed equità; □ Gestisce le ore di recupero per i permessi brevi dei docenti; □ Adatta l'orario e altre forme di servizio in caso di particolari attività nell'istituto; □ Partecipa alle riunioni di staff; □ Controlla il rispetto del regolamento d'Istituto da parte degli alunni (disciplina, ritardi, uscite anticipate, ecc); □ Autorizza le uscite anticipate e/o ritardi degli alunni; □ Collabora alla vigilanza degli alunni ed analizza i loro problemi; □ Controlla il rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla privacy e sul divieto di fumo nei locali e nelle pertinenze della scuola; □ Responsabile del divieto di fumo; □ Responsabile della privacy; □ Cura le delibere degli OO.CC. e redige il verbale del C.D; □ Coordina l'attività di accoglienza degli studenti e dei docenti; □ Cura la diffusione e delle comunicazioni, delle circolari interne ed avvisi per alunni, genitori, docenti e personale ausiliario; □ Collabora con l'Ufficio di Segreteria per attività di tipo gestionale-organizzativo.</p>	3
Responsabile di laboratorio	<p>□ Di concerto col responsabile per il servizio di protezione e prevenzione, deve stabilire</p>	9



	<p>chi, oltre ai docenti della disciplina interessata e all'assistente tecnico di competenza, può accedere ai laboratori di cui sono responsabili, e le modalità di accesso e permanenza; □ deve gestire i laboratori e garantirne l'efficienza e l'adeguamento alle emergenti necessità, formulando le relative proposte di acquisto; □ deve organizzare il lavoro dei collaboratori tecnici e predisporre eventuali turni di utilizzo del laboratorio con gli altri docenti; □ deve vigilare affinché siano sempre rispettate le norme di protezione, prevenzione e sicurezza contemplate dalla legge; □ deve relazionare sulla messa a norma dei locali, attrezzature, strumenti, ecc. di competenza al responsabile per la protezione e sicurezza.</p>	
Animatore digitale	<p>a) Responsabile settore informatico, e gestione del piano di formazione e aggiornamento LIM – registri on-line ecc. b) Supporto ai docenti per l'utilizzo di strumenti multimediali. c) Attività di sostegno al lavoro docente: diffusione materiale, elaborazione modelli utili. d) Facilitare la ricerca, la consultazione e l'aggiornamento sui siti istituzionali e non per il sostegno ai processi di innovazione didattica. e) Aggiornamento costante del sito della scuola.</p>	1

MODALITÀ DI UTILIZZO ORGANICO DELL'AUTONOMIA

Scuola secondaria di secondo grado - Classe	Attività realizzata	N. unità attive
---	---------------------	-----------------



di concorso		
A012 - DISCIPLINE LETTERARIE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	attività su classi e sportello didattico pomeridiano Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Potenziamento	2
A026 - MATEMATICA	Attività di supporto alle classi e sportello pedagogico pomeridiano. una unità e utilizzata a sostituzione del collaboratore del DS, entrambi di matematica ed entrambi con il semiesonero. Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento	2
A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	Attività di supporto alle classi e sportello pedagogico pomeridiano Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Potenziamento	1
A054 - STORIA DELL'ARTE	Attività di supporto alle classi e sportello pedagogico pomeridiano . Progetti di raccordo tra scuola e arte sul territorio Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Potenziamento	1
AB24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (INGLESE)	attività in classe 9 ore e sportello didattico pomeridiano 9 ore Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Potenziamento	1



ADSS - SOSTEGNO	<p>Attività di insegnamento</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento 	3
-----------------	---	---

ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITÀ DI RAPPORTO CON L'UTENZA

ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI

Direttore dei servizi generali e amministrativi	Coordinatore di tutte le attività inerente ai servizi generali ed amministrativi
Ufficio protocollo	Protocollo i documenti in ingresso ed in uscita e relativa archiviazione
Ufficio acquisti	Esiste per l'IPIA l'ufficio tecnico che sovrintende all'acquisto e immagazzinamento della merce. Mentre all'IPSOEA vi è il magazzino, gestito da un assistente amministrativo, che sovrintende agli acquisti e immagazzinamento della merce.
Ufficio per la didattica	Gestite l'anagrafe degli alunni e relativi fascicoli.
Ufficio per il personale A.T.D.	Gestisce l'anagrafe e fascicoli dei docenti sia a tempo indeterminato che determinato

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa:

Registro online

https://www.portaleargo.it/argoweb/scuolanext/common/login_form.jsp#

Modulistica da sito scolastico www.isisdemedici.edu.it

RETI E CONVENZIONI ATTIVATE

**❖ AMBITO NA 20**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche• Attività amministrative
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse strutturali• Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Capofila rete di ambito

❖ PROGETTO FAMI

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse strutturali• Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altre scuole• Enti di formazione accreditati• Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)• Altri soggetti
Ruolo assunto dalla scuola	Capofila rete di ambito



❖ PROGETTO FAMI

nella rete:	
-------------	--

❖ PROGETTO BES

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione del personale • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole • Enti di formazione accreditati • Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.) • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Capofila rete di ambito

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE

❖ CONTROLLO DELLO STRESS DA INSEGNAMENTO

Attività formativa in presenza per diminuire lo stress da insegnamento con tecniche e attività di laboratorio

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
--	---



Destinatari	tutti i docenti che hanno fatto richiesta
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

❖ LEGALITA' E CITTADINANZA ATTIVA

Argomenti di cittadinanza attiva , modalità di insegnamento e metodologie.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale Scuola e lavoro
Destinatari	tutti i docenti che hanno fatto richiesta
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Ricerca-azione
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

❖ METODOLOGIA CLIL

Metodologia CLIL per veicolare una disciplina in lingua comunitaria

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Destinatari	tutti i docenti che hanno fatto richiesta
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Ricerca-azione
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

**❖ DIDATTICA PER GLI ALUNNI CON DISAGIO COMPORTAMENTALE E SOCIALE**

Didattica speciale per alunni con disagio comportamentale e sociale

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile
Destinatari	tutti i docenti che hanno fatto richiesta
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Ricerca-azione

❖ DIDATTICA PER EPISODI DI APPRENDIMENTO SITUATO

Attività formativa per didattica per episodi di apprendimento situato

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Destinatari	tutti i docenti che hanno fatto richiesta
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Ricerca-azione
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

❖ INTEGRAZIONE ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

Corso di formazione in didattica speciale

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile
Destinatari	tutti i docenti che hanno fatto richiesta



Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Ricerca-azione
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA

❖ SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO

Descrizione dell'attività di formazione	SICUREZZA DLGS. 81/08
Destinatari	TUTTI
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Attività in presenza• Formazione on line
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola