



Istituto Statale Istruzione Superiore

“LUIGI DE’ MEDICI”

Via Zabatta, 19 - 80044 - OTTAVIANO (NA)

Tel. 0815293222 - Fax 0815295420



PIANO TRIENNALE OFFERTA FORMATIVA 2022/2025



*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 **26/10/2022** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **7025** del **19/09/2022** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **26/10/2022** con delibera n. 83/22-23*

Anno di aggiornamento:
2022/23

Triennio di riferimento:
2022 - 2025



La scuola e il suo contesto

- 1** Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 9** Caratteristiche principali della scuola
- 12** Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 13** Risorse professionali



Le scelte strategiche

- 14** Aspetti generali
- 31** Priorità desunte dal RAV
- 33** Obiettivi formativi prioritari
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 35** Piano di miglioramento
- 46** Principali elementi di innovazione
- 49** Iniziative previste in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR



L'offerta formativa

- 50** Aspetti generali
- 67** Traguardi attesi in uscita
- 74** Insegnamenti e quadri orario
- 101** Curricolo di Istituto
- 104** Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 125** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 131** Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale
- 134** Attività previste in relazione al PNSD
- 136** Valutazione degli apprendimenti
- 139** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica
- 143** Piano per la didattica digitale integrata



Organizzazione

- 145** Aspetti generali
- 160** Modello organizzativo
- 167** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 168** Reti e Convenzioni attivate
- 170** Piano di formazione del personale docente
- 172** Piano di formazione del personale ATA



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Popolazione scolastica

Opportunità

L'eterogeneità sociale è certamente un'occasione di arricchimento culturale, grazie anche allo scambio sinergico tra scuola-famiglia e territorio.

Il dé Medici è certamente un punto di riferimento culturale in uno spazio territoriale caratterizzato, soprattutto negli ultimi anni, dalla presenza di alunni stranieri che hanno contribuito ad incrementare il numero degli iscritti, nella certezza che la nostra scuola offra lavoro immediatamente.

Altresì, negli ultimi tempi, la particolare cura riservata agli allievi con disabilità e con disturbi specifici dell'apprendimento, ha consentito una progressiva ricerca di nuove strategie didattico-educative per consentire loro una formazione professionale adeguata.

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 e' 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 e' presente in tutte le aule; la rete wireless è stata potenziata; il numero di laboratori destinati all'esercitazione pratica e' sufficiente; non esiste lo spazio fisico della biblioteca; le certificazioni previste dalla normativa vigente in materia di edilizia scolastica sono presenti; 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

I.P.S.E.O.A. "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA
Codice	NARH058011
Indirizzo	VIA ZABATTA 19 OTTAVIANO 80044
Edifici	Via ZABATTA 19 - 80044 OTTAVIANO NA - TRIENNIO Via FUNARI - 80044 OTTAVIANO NA - BIENNIO
Indirizzi di Studio	CURVATURA ENOGASTRONOMIA - IP 17 (ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE - CUCINA CLASSICA, GOURMET, ETNICA, VEGETARIANA, MACROBIOTICA ARTE BIANCA - PASTICCERIA E GELATERIA) CURVATURA SERVIZI DI SALA E VENDITA - IP 17 (ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE - SALA E VENDITA - BAR - SOMMELIER) CURVATURA ACCOGLIENZA TURISTICA - IP 17 (ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO - GESTIONE ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI - GESTIONE AGENZIE DI VIAGGIO DEI TOUR OPERATOR - EVENT PLANNER)
Totale	1223



Alunni	

IPSAR " DE MEDICI " SERALE

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice -	NARH058509
Indirizzo	VIA ZABATTA 19 OTTAVIANO 80044
Edifici	VIA ZABATTA 19 OTTAVIANO 80044
Indirizzi di Studio	ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO
Totale Alunni	250

I.P.S.I.A. "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO PROFESSIONALE INDUSTRIA E ARTIGIANATO
Codice	NARI05801C
Indirizzo	VIA C.PEANO,5 - 80044 OTTAVIANO
Edifici	Via PEANO 5 - 80044 OTTAVIANO NA
Indirizzi di Studio	CURVATURA INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL "MADE IN ITALY" - IP 14 (PRODUZIONE TESSILI E SARTORIALI -PROGETTAZIONE E DESIGNER) CURVATURA MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA RIPARAZIONE - IP 13 [(MANUTENZIONE DEI MEZZI TRASPORTO - MANUTENZIONE ED INSTALLAZIONE DI MACCHINE E APPARECCHIATURE); (APPARATI, IMPIANTI E SERVIZI TECNICI



	INDUSTRIALI E CIVILI)]			
Totale Alunni	326			

RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

Laboratori multimediali	6
Auditorium	1
Strutture sportive	3
Servizi	Servizio trasporto alunni disabili in sinergia con Comune Sportello di ascolto Servizio trasporto alunni in collaborazione con autolinee private e pubblico
Attrezzature multimediali	SMART BOARD TUTTE LE AULE LIM NEI LABORATORI VIDEOPROIETTORI
LABORATORI PROFESSIONALI	CUCINA -- 9 SALA -- 3 BAR -- 4 MECCANICA -- 2 CAD/CAM .. 1



	PROGETTAZIONE E DISEGNO MODA -- 2
	CUCITO/TAGLIO -- 2
	APPARATI ELETTRICI ED ELETTRONICI -- 2

RISORSE PROFESSIONALI

Docenti 275

Personale ATA 61

Popolazione scolastica

Opportunità:

Il livello basso dell'indicatore ESCS può condizionare il profitto degli alunni. La percentuale di studenti con famiglie svantaggiate e' superiore alla media provincial e regionale. La quota di studenti con cittadinanza non italiana e' inferiore alla media provinciale e regionale. Questi aspetti possono determinare per la scuola l'opportunità di svolgere una forte azione di sensibilizzazione verso la legalità e la cittadinanza attiva, nonché verso la tolleranza e la capacità di riconoscere e accettare l'altro, al fine di migliorare un contesto socio-culturale che presenta alcuni svantaggi e criticità. Pur essendo un territorio caratterizzato da diverse difficoltà c'è una forte sinergia tra Enti, Associazione e Scuole per garantire ai giovani il successo formativo. Forte e' la progettazione e la comunicazione tra i soggetti attraverso la ideazione e redazione di attività in rete, allo scopo di creare un senso forte di inclusione e di appartenenza alla comunità. La ricchezza delle risorse naturali infatti compensa lo svantaggio territoriale del bacino di appartenenza. Pochi sono gli studenti di cittadinanza non italiana.

Vincoli:

Le condizioni svantaggiate delle famiglie, il tasso alto di pendolarismo (che come risulta dell'indicatore appositamente introdotto è pari al 85% dell'utenza) e la situazione logistica dei trasporti, che presenta diverse criticità, sono fattori che limitano oggettivamente la partecipazione degli studenti ad attività extra-curricolari di recupero e/o potenziamento. Questo fattore spesso impone di limitare gli interventi alla fascia oraria mattutina, nell'ambito curriculare. 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 diffusi fenomeni di immigrazione non disgiunti da forme di intolleranza verso le altrui diversità. 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 di omogeneizzazione della classe per una didattica efficace

Territorio e capitale sociale

Opportunità:

Il territorio su cui opera la scuola è esteso; le principali attività economiche sono offerte prevalentemente dal settore terziario, mentre il settore primario è praticamente irrilevante. Nella maggior parte dei casi la presenza di studenti stranieri non crea difficoltà ma rappresenta un'occasione di crescita culturale. In sintesi le opportunità possono così riassumersi: Rigenerazione sociale ed economica dell'area legate alla sostenibilità di politiche d'investimenti in infrastrutture pubbliche e private. Disponibilità di risorse naturali e culturali di elevato valore. Pur essendo un territorio caratterizzato da diverse difficoltà c'è una forte sinergia tra Enti, Associazione e Scuole per garantire ai giovani il successo formativo. La presenza del Parco del Vesuvio, nonché la fattiva collaborazione del comune alle iniziative scolastiche, e la disponibilità all'accoglienza e alla formazione delle aziende operanti sul territorio (settore ristorativo, alberghiero, moda, e meccanica-elettrotecnica) consentono alla scuola di pianificare percorsi formativi utili all'inserimento nel mondo lavorativo.

Vincoli:

In sintesi i vincoli possono così riassumersi: - Forme di isolamento socio economico nell'areale di competenza della scuola; - Debole interconnessione del tessuto urbano e delle funzioni ivi localizzate; - Incremento di fenomeni di degrado (povertà, disoccupazione, ecc.); - Presenza di fenomeni di criminalità giovanile; - Perdita di capitale umano attraverso fenomeni migratori; - Prevalenza della mobilità privata rispetto ad un piano di mobilità sostenibile; - Perdita dell'identità storico culturale dell'area; - Scarsa coesione sociale ed esistenza di forme di disagio; - Disomogeneità nell'offerta dei servizi e presenza di aree di scarsa vitalità economica; - Incremento della disoccupazione soprattutto giovanile; - Scarsa integrazione degli stranieri immigrati nel tessuto sociale ed imprenditoriale. Il nostro Istituto opera in una realtà territoriale caratterizzata da: - una precaria presenza di strutture e servizi ai cittadini; - una qualità della vita nel complesso poco soddisfacente, sia per i danni arrecati nel passato all'ambiente, sia per l'alta densità demografica e il diffuso fenomeno della disoccupazione; - un sistema del trasporto pubblico locale carente, che rende difficile il subitaneo raggiungimento delle diverse sedi



Risorse economiche e materiali

Opportunità:

In tutte e tre le sedi esistono laboratori attrezzati e funzionanti; l'implementazione degli stessi avviene con finanziamenti PON FSE, Regionali, città' Metropolitana e di privati. Ultimamente utilizziamo anche fondi del decoro per rendere gli ambienti accoglienti ed ecologici. Si utilizzeranno fondi PNRR, PNSD ed altri per implementare le risorse tecnologiche.

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 e' presente in tutte le aule e si sta' implementando; - la rete wireless è in fase di implementazione; - il numero di laboratori destinati all'esercitazione pratica è in fase di implementazione; - da ideare e progettare uno spazio lettura per rendere efficace la presenza 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 visto l'espandersi della stessa in termini di opportunità.

Risorse professionali

Opportunità:

Il 90% dei docenti ha un contratto a tempo indeterminato e di questi solo il 10% e' in servizio da meno di tre anni. Cio' significa che agli utenti e' garantita la stabilità e la continuità nell'organizzazione didattica. Il dirigente scolastico ha 8 anni di esperienza nel ruolo di appartenenza. La presenza di docenti con certificazioni professionali permette di ampliare l'offerta formativa con metodologie innovative al fine di garantire a tutti il successo formativo. Il corpo docente e' disponibile alla formazione e alla innovazione continua. I docenti di sostegno, portatori di competenze diverse, permettono una completa e piena inclusione degli alunni con bisogni educativi speciali.

Vincoli:

Il 60% dei docenti a tempo indeterminato ha piu' di 55 anni di età, mentre il restante dei docenti ha una età compresa tra i 30 e i 50. Questo può innescare processi di demotivazione, di burn out o di comunicazione inefficace con gli studenti, dovute soprattutto al gap generazionale consistente. Sebbene la formazione tecnica dei docenti sia approfondita e solida, può essere utile una formazione maggiormente mirata alle strategie ed alle metodologie didattiche. Il corpo docente, da molti anni in ruolo e' comunque disponibile ai corsi di formazione e alla innovazione continua



Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

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
Sito WEB	www.isisdemedici.edu.it

Plessi

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
Indirizzi di Studio	• OPERATORE DELLA RISTORAZIONE • OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA • ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA



Totale Alunni 1194

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

Indirizzi di Studio

- 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

Indirizzi di Studio

- OPERATORE MECCANICO
- OPERATORE ELETTRONICO
- OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO
- INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY
- MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

Totale Alunni 358

Approfondimento



IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO

è costituita da due sedi:

Sede centrale via Zabatta 19 - ubicazione delle classi del triennio

Sede via Funari -ubicazione della classi del biennio



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	25
	Elettrotecnica	1
	Informatica	6
	Lingue	1
	Meccanico	2
	LABORATORI MODA	3
	LAVORATORI CUCINA	10
	LABORATORI RICEVIMENTO	4
	LABORATORI DI SALA/BAR	4
Aule	Magna	1
	Proiezioni	1
Strutture sportive	Calcetto	3
	Campo Basket-Pallavolo all'aperto	2
Servizi	Scuolabus	
	Servizio trasporto alunni disabili	
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	350
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	75



Risorse professionali

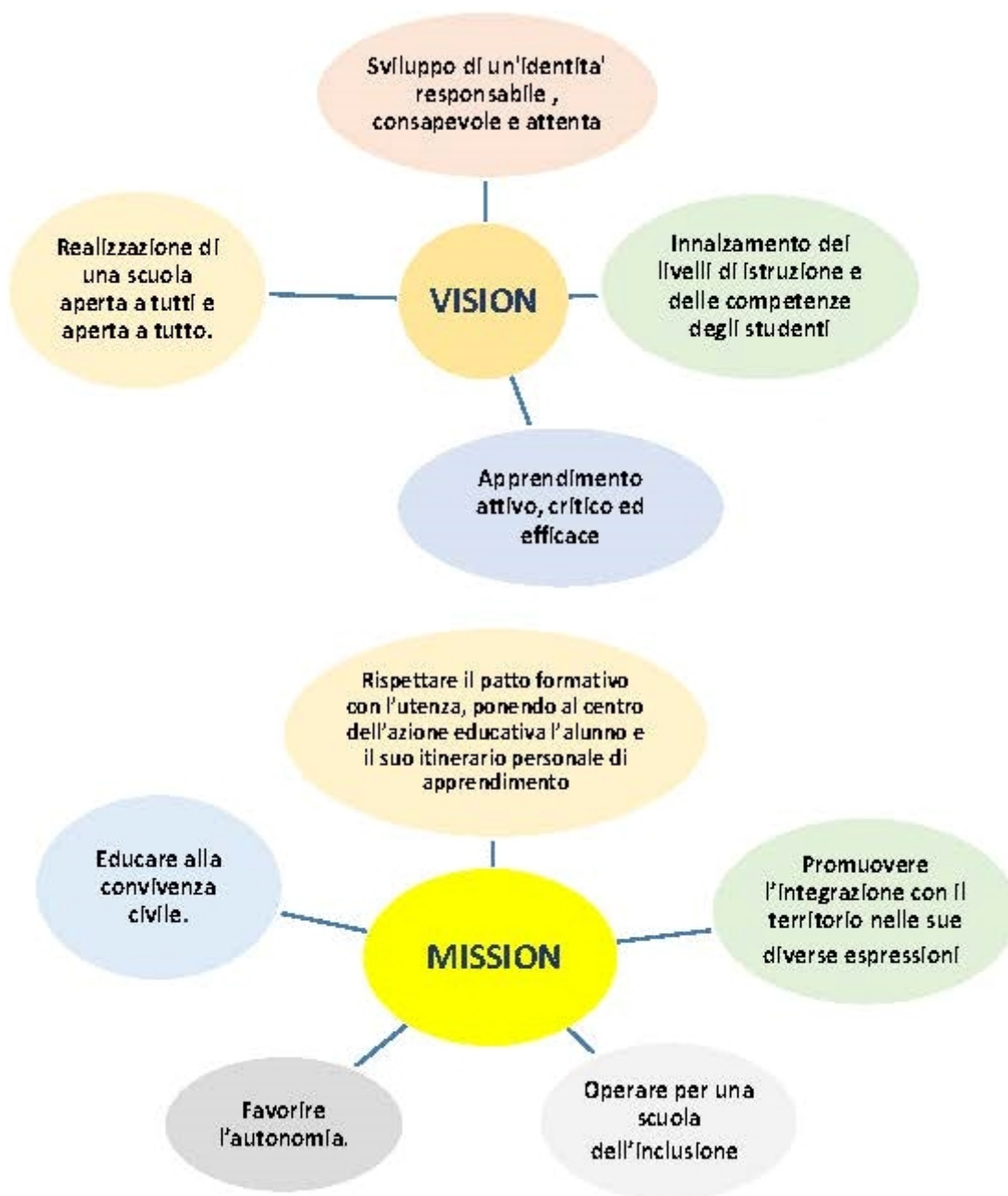
Docenti 221

Personale ATA 54



Aspetti generali

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti





La predisposizione del PTOF per il prossimo triennio 2022/2025, avviene dopo un attento monitoraggio di quanto svolto nell'anno 2020/2021, tenendo conto delle ripercussioni epidemiologiche sulla vita scolastica e sulle azioni di miglioramento precedentemente programmate. Si terrà conto anche delle novità normative introdotte nell'anno 2020/2021 come l'insegnamento dell'Educazione civica.

Per il triennio 2022/2025 le priorità potrebbero riguardare i seguenti aspetti:

1 contrastare le disuguaglianze socio-culturali e territoriali per evitare l'abbandono o recuperare la dispersione scolastica e garantire il diritto allo studio e le pari opportunità di successo formativo anche attraverso la riorganizzazione degli spazi laboratoriali;

2 garantire un'organizzazione tesa all'integrazione e al miglior utilizzo delle risorse e delle strutture, all'ampliamento delle tecnologie innovative e al coordinamento con il territorio;

3 perseguire la piena realizzazione del curriculum della scuola e il raggiungimento degli obiettivi con lo sviluppo del metodo cooperativo, nel pieno rispetto della libertà di insegnamento, l'interazione con le famiglie e il territorio;

4 Assicurare un'istruzione di qualità, equa ed inclusiva con un modello di scuola intesa come laboratorio di comunità, di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica in grado di formare cittadini e cittadine attive, consapevoli e responsabili;

5 ampliare l'offerta formativa con progetti a classi aperte per potenziare attività motorie, musicali e artistico teatrali;

6 promuovere l'orientamento formativo e scolastico partendo da programmazioni di classe/sezioni che prevedono esperienze volte all'autonomia e alla capacità di orientamento degli alunni;



7 valorizzare la scuola come comunità aperta al territorio e capace di interagire con le famiglie, soprattutto quelle con difficoltà maggiori, in un accordo di rete anche con le comunità locali;

Considerando l'emergenza sanitaria e le indicazioni del Ministero dell'Istruzione, dell'Ufficio scolastico della Campania e dei bisogni reali della comunità scolastica, sono emerse le seguenti priorità:

- A. Miglioramento del benessere di tutte le componenti scolastiche e in particolare dei ragazzi che si trovano in condizioni di fragilità, date anche dalle restrizioni del terzo anno scolastico di pandemia;
- B. Miglioramento dei livelli di apprendimento in italiano – matematica – inglese;
- C. Integrazione col territorio e con le famiglie per combattere la povertà educativa;
- D. Sostenere le competenze-chiave europee;
- E. Migliorare il successo formativo degli studenti per agevolare loro l'entrata nel mondo del lavoro

PRIORITÀ DESUNTE DAL RAV

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'unità 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, consapevole che la competenza costituisce il significato stesso dell'istruzione e dell'educazione e che non esiste apprendimento significativo 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 sovradisciplinarietà 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 curricolo 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

"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:" professionale 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

FORMAZIONE

FORMAZIONE PER UNA DIDATTICA MULTIMEDIALE

Destinatari	Docenti
Soggetti Interni/Esterni Coinvolti	Associazioni
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

Destinatari - Docenti

Soggetti Interni/Esterni Coinvolti -- Associazioni+

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/PCTO

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: ASL/PCTO

Destinatari - Docenti

Soggetti Interni/Esterni Coinvolti -- Associazioni+

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;
- supporto e gestione delle unità complesse;
- 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:

- Mostrare AUTODISCIPLINA e AFFIDABILITA'.
- Vivere il Team con ENTUSIASMO.
- Avere COMPETENZA PRATICA e PREPARAZIONE.
- Prendere le sfide con CORAGGIO e DETERMINAZIONE.
- Dimostrare COERENZA tra il pensato e l'agito.
- Mostrare CORRETTEZZA nella guida del Team.
- 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 E PARTECIPA:

Avanguardie educative FLIPPED CLASSROOM

Avanguardie educative AULE LABORATORIO DISCIPLINARI

E-twinning



PON 2014/2020 - FSE - FESR

0009707 del 27/04/2021 - FSE e FDR - Apprendimento e socialità -- La scuola che ci piace -- 10.1.1A-FSEPON-CA-2021-264

0009707 del 27/04/2021 - FSE e FDR - Apprendimento e socialità -- Ricominciare! -- 10.2.2A-FSEPON-CA-2021-285

19146 del 06/07/2020 - FSE - Supporto per libri di testo e kit scolastici per secondarie di I e II grado -- SI STUDIA -- 10.2.2A-FSEPON-CA-2020-235

4396 del 09/03/2018 - FSE - Competenze di base - 2a edizione -- Nessuno Resti indietro -- 0.2.2A-FSEPON-CA-2019-135

4395 del 09/03/2018 - FSE - Inclusione sociale e lotta al disagio - 2a edizione -- TALENTI DISPERSI E RITROVATI -- 10.1.1A-FSEPON-CA-2019-384

9901 del 20/04/2018 - FSE - Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro - Seconda edizione -- Tutti a lavoro -- 10.6.6A-FSEPON-CA-2019-61

10028 del 20/04/2018 - FSE - Percorsi per Adulti e giovani adulti- Seconda edizione -- Mettiamoci in gioco -- 10.3.1A-FSEPON-CA-2019-24

20480 del 20/07/2021 - FESR REACT EU - Realizzazione di reti locali, cablate e wireless, nelle scuole (13.1.1A-FESRPON-CA-2021-152)

28966 del 06/09/2021 - FESR REACT EU - Digital board: trasformazione digitale nella didattica e nell'organizzazione (13.1.2A-FESRPON-CA-2021-211)



Priorità desunte dal RAV

● Risultati scolastici

Priorità

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni. Ridurre il fenomeno della dispersione scolastica.

Traguardo

Adeguare il processo insegnamento-apprendimento alle esigenze dei singoli alunni.

● Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

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

Traguardo

Favorire il pensiero logico-operativo attraverso una didattica laboratoriale ed innovativa

● Competenze chiave europee

Priorità

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza

Traguardo

Lavorare per UDA. promuovere una cittadinanza attiva e consapevole.



● Risultati a distanza

Priorità

Promuovere l'educazione permanente.

Traguardo

Offrire competenze trasversale per la formazione dell'uomo e del cittadino in chiave europea.



Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7 L. 107/15)

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

- 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
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- 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
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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

valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di



LE SCELTE STRATEGICHE

Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7
L. 107/15)

PTOF 2022 - 2025

sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti



Piano di miglioramento

● Percorso n° 1: LE NUOVE TECNOLOGIE PER L'INSEGNAMENTO

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 online;
- 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

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ Risultati scolastici

Priorità

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni. Ridurre il fenomeno della dispersione scolastica.

Traguardo



Adeguare il processo insegnamentoapprendimento alle esigenze dei singoli alunni.

○ **Risultati nelle prove standardizzate nazionali**

Priorità

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

Traguardo

Favorire il pensiero logico-operativo attraverso una didattica laboratoriale ed innovativa

○ **Competenze chiave europee**

Priorità

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza

Traguardo

Lavorare per UDA. promuovere una cittadinanza attiva e consapevole.

○ **Risultati a distanza**

Priorità

Promuovere l'educazione permanente.

Traguardo

Offrire competenze trasversale per la formazione dell'uomo e del cittadino in chiave europea.



Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Ideazione, redazione ed espletamento delle attività formative previste nel PTOF in coerenza con il PECUP attraverso lo sviluppo delle UDA

○ **Ambiente di apprendimento**

Creare un clima positivo attraverso aspetti organizzativi (spazi, attrezzature, orari tempi); Aspetti metodologici (metodologie innovative); Aspetti relazionali (condivisione delle regole scolastiche).

○ **Inclusione e differenziazione**

valorizzare le differenze attraverso progetti di inclusione e di orientamento al lavoro degli alunni BES

○ **Continuità e orientamento**

per un processo di orientamento formativo efficace occorre: Migliorare la collaborazione con le scuole di I grado per favorire una riflessione sulla scelta del percorso scolastico. Promuovere attività di continuità attraverso progettualità condivise. Pianificare percorsi formativi in uscita.

○ **Orientamento strategico e organizzazione della**



scuola

Controllo dei processi attraverso monitoraggi in itinere e finali delle azioni intraprese per il conseguimento degli obiettivi individuati. Migliorare la comunicazione con le famiglie favorendo il pieno utilizzo del registro informatico e delle altre modalita' online

○ Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane

Favorire il confronto e la collaborazione tra docenti attraverso attivita' in gruppi di lavoro. Intraprendere nuove e continue azioni per l'aggiornamento professionale. Incrementare il numero degli incarichi quali strumenti di valorizzazione delle competenze professionali esistenti.

○ Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie

Ampliare la rete dei rapporti con le realta' produttive territoriali delle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalita' alberghiera, dell'abbigliamento, delle manutenzioni e degli apparati, anche attraverso il CTS.

Implementare un produttivo coinvolgimento dei genitori nelle scelte progettuali e organizzative della scuola, per favorire l'integrazione

● Percorso n° 2: FORMAZIONE PER UNA DIDATTICA



EFFICACE

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 online;
- 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

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ Risultati scolastici

Priorità

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni. Ridurre il fenomeno della dispersione scolastica.

Traguardo

Adeguare il processo insegnamento-apprendimento alle esigenze dei singoli alunni.

○ Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità



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

Traguardo

Favorire il pensiero logico-operativo attraverso una didattica laboratoriale ed innovativa

○ Competenze chiave europee

Priorità

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza

Traguardo

Lavorare per UDA. promuovere una cittadinanza attiva e consapevole.

○ Risultati a distanza

Priorità

Promuovere l'educazione permanente.

Traguardo

Offrire competenze trasversale per la formazione dell'uomo e del cittadino in chiave europea.

Obiettivi di processo legati del percorso

○ Curricolo, progettazione e valutazione

Ideazione, redazione ed espletamento delle attività formative previste nel PTOF in



coerenza con il PECUP attraverso lo sviluppo delle UDA

○ **Ambiente di apprendimento**

Creare un clima positivo attraverso aspetti organizzativi (spazi, attrezzature, orari tempi); Aspetti metodologici (metodologie innovative); Aspetti relazionali (condivisione delle regole scolastiche).

○ **Inclusione e differenziazione**

valorizzare le differenze attraverso progetti di inclusione e di orientamento al lavoro degli alunni BES

○ **Continuità e orientamento**

per un processo di orientamento formativo efficace occorre: Migliorare la collaborazione con le scuole di I grado per favorire una riflessione sulla scelta del percorso scolastico. Promuovere attività di continuità attraverso progettualità condivise. Pianificare percorsi formativi in uscita.

● **Percorso n° 3: LE METODOLOGIE DIDATTICHE PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA**

Creare figure di riferimento all'interno delle varie sedi, 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

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ Risultati scolastici

Priorità

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni. Ridurre il fenomeno della dispersione scolastica.

Traguardo

Adeguare il processo insegnamento-apprendimento alle esigenze dei singoli alunni.

○ Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

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

Traguardo

Favorire il pensiero logico-operativo attraverso una didattica laboratoriale ed innovativa

○ Competenze chiave europee

Priorità

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza



Traguardo

Lavorare per UDA. promuovere una cittadinanza attiva e consapevole.

○ Risultati a distanza

Priorità

Promuovere l'educazione permanente.

Traguardo

Offrire competenze trasversale per la formazione dell'uomo e del cittadino in chiave europea.

Obiettivi di processo legati del percorso

○ Curriculum, progettazione e valutazione

Ideazione, redazione ed espletamento delle attività formative previste nel PTOF in coerenza con il PECUP attraverso lo sviluppo delle UDA

○ Ambiente di apprendimento

Creare un clima positivo attraverso aspetti organizzativi (spazi, attrezzature, orari tempi); Aspetti metodologici (metodologie innovative); Aspetti relazionali (condivisione delle regole scolastiche).

○ Inclusione e differenziazione



valorizzare le differenze attraverso progetti di inclusione e di orientamento al lavoro degli alunni BES

○ **Continuità' e orientamento**

per un processo di orientamento formativo efficace occorre: Migliorare la collaborazione con le scuole di I grado per favorire una riflessione sulla scelta del percorso scolastico. Promuovere attività di continuità' attraverso progettualità condivise. Pianificare percorsi formativi in uscita.

○ **Orientamento strategico e organizzazione della scuola**

Controllo dei processi attraverso monitoraggi in itinere e finali delle azioni intraprese per il conseguimento degli obiettivi individuati. Migliorare la comunicazione con le famiglie favorendo il pieno utilizzo del registro informatico e delle altre modalità online

○ **Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane**

Favorire il confronto e la collaborazione tra docenti attraverso attività in gruppi di lavoro. Intraprendere nuove e continue azioni per l'aggiornamento professionale. Incrementare il numero degli incarichi quali strumenti di valorizzazione delle competenze professionali esistenti.

○ **Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie**



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.

Implementare un produttivo coinvolgimento dei genitori nelle scelte progettuali e organizzative della scuola, per favorire l'integrazione



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;
- supporto e gestione delle unità complesse;
- 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:

- Mostrare AUTODISCIPLINA e AFFIDABILITA'.
- Vivere il Team con ENTUSIASMO.
- Avere COMPETENZA PRATICA e PREPARAZIONE.



- Prendere le sfide con CORAGGIO e DETERMINAZIONE.
- Dimostrare COERENZA tra il pensato e l'agito.
- Mostrare CORRETTEZZA nella guida del Team.
- Essere i primi ad IMPARARE ad IMPARARE.



Iniziative previste in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

La destinazione di scopo è garantire il successo formativo, attraverso attività efficiente ed efficace si formano professionisti del settore e cittadini attivi. La pandemia ha creato delle criticità che sono ancora evidenti negli studenti. Attraverso i finanziamenti del PNRR missione 1.4 - istruzione questa scuola intende ideare e pianificare interventi per ridurre la dispersione scolastica e garantire il successo a tutti. Il gruppo di lavoro costituito sta iniziando a ideare dei percorsi formativi rinforzando le attività laboratoriali che sono stati carenti negli ultimi anni. Questa istituzione mira a realizzare percorsi formativi, sia in simulazione che in situazione, delle discipline di indirizzo al fine di creare il senso di appartenenza alla scuola, la motivazione alla frequenza e allo studio con attività pratiche. I laboratori che si intendono realizzare sono: cucina; sale/bar; accoglienza turistica; moda, meccanica e impiantistica. oltre questi si prevedono laboratori: scrittura creativa; logico matematica; computazionale; lingue comunitarie ed inclusione. Si aspettano le indicazioni del MIUR per poter effettuare le progettazioni previste.

Si prevede di rendere gli ambienti multimediali e tecnologici per rafforzare la digitalizzazione tra alunni e docenti.



Aspetti generali

Insegnamenti attivati

Curricolo quinquennale per competenze

Produzioni industriali e artigianali

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 alle filiere dei settori produttivi generali (economia del mare, abbigliamento, industria del mobile e dell'arredamento, grafica industriale, edilizia, industria chimico-biologica, produzioni multimediali, cinematografiche e televisive ed altri) e specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio. È in grado di:

- scegliere e utilizzare le materie prime e i materiali relativi al settore di riferimento;
- utilizzare i saperi multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo per operare autonomamente nei processi in cui è coinvolto;
- intervenire nella predisposizione, conduzione e mantenimento in efficienza degli impianti e dei dispositivi utilizzati;
- applicare le normative vigenti sulla tutela dell'ambiente e sulla salute e sicurezza degli addetti alle lavorazioni, degli utenti e consumatori;
- osservare i principi di ergonomia e igiene che presiedono alla fabbricazione, alla distribuzione e all'uso dei prodotti di interesse;
- programmare e organizzare le attività di smaltimento di scorie e sostanze residue, collegate alla produzione dei beni e alla dismissione dei dispositivi;
- supportare l'amministrazione e la commercializzazione dei prodotti.

Nell'indirizzo Produzioni Industriali e Artigianali 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 Industria e artigianato per il Made in Italy, interviene con autonomia e responsabilità, esercitate nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, nei processi di lavorazione, fabbricazione, assemblaggio e



commercializzazione di prodotti industriali e artigianali, nonché negli aspetti relativi alla ideazione, progettazione e realizzazione dei prodotti stessi, anche con riferimento alle produzioni tipiche locali. Le sue competenze tecnico-professionali sono riferite ad aree di attività specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio e gli consentono di intervenire nei processi industriali ed artigianali con adeguate capacità decisionali, spirito di iniziativa e di orientamento anche nella prospettiva dell'esercizio di attività autonome nell'ambito dell'imprenditorialità giovanile.

Consegue i seguenti risultati in termini di competenze:

- Utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi e gestionali.
- Selezionare e gestire i processi di produzione in rapporto ai materiali e alle tecnologie specifiche.
- 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.
- 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 del processo produttivo, mantenendone la visione sistemica.

Per tale articolazione è stato declinato il curricolo per concorrere al raggiungimento delle competenze in termini di saperi essenziali.

I saperi essenziali sono i saperi irrinunciabili, indispensabili al raggiungimento di quella/e determinata/e competenza/e. Essi garantiscono il legame con la realtà e integrano un certo numero di contenuti informativi, favorendo la loro elaborazione in conoscenze personali del soggetto. Sono connotati dal contributo della ricerca disciplinare e interdisciplinare. Vengono scelti dai docenti riuniti in Dipartimento e indicati secondo una progressione formativa, di crescita, non come accumulo. I saperi essenziali suggeriscono la mappa/sequenza delle Unità di Apprendimento. Alle competenze prettamente professionali si aggiungono le competenze specifiche della disciplina (che, notoriamente, concorrono alla formazione delle prime, diventandone parte integrante) che trovano spazio in un quadro ben più dettagliato, che fa esplicito e specifico riferimento, altresì, alle conoscenze e abilità attese all'esito del processo di insegnamento-apprendimento.



MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA - curvatura "Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili"

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica" possiede le competenze per gestire, organizzare ed effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, di diagnostica, riparazione e collaudo relativamente a piccoli sistemi, impianti e apparati tecnici, anche marittimi. Le sue competenze tecnico-professionali sono riferite alle filiere dei settori produttivi generali (elettronica, elettrotecnica, meccanica, termotecnica ed altri) e specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio. È in grado di:

- controllare e ripristinare, durante il ciclo di vita degli apparati e degli impianti, la conformità del loro funzionamento alle specifiche tecniche, alle normative sulla sicurezza degli utenti e sulla salvaguardia dell'ambiente;
- osservare i principi di ergonomia, igiene e sicurezza che presiedono alla realizzazione degli interventi;
- organizzare e intervenire nelle attività per lo smaltimento di scorie e sostanze residue, relative al funzionamento delle macchine, e per la dismissione dei dispositivi;
- utilizzare le competenze multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo presenti nei processi lavorativi e nei servizi che lo coinvolgono;
- gestire funzionalmente le scorte di magazzino e i procedimenti per l'approvvigionamento;
- reperire e interpretare documentazione tecnica;
- assistere gli utenti e fornire le informazioni utili al corretto uso e funzionamento dei dispositivi;
- agire nel suo campo di intervento nel rispetto delle specifiche normative ed assumersi autonome responsabilità;
- segnalare le disfunzioni non direttamente correlate alle sue competenze tecniche;
- operare nella gestione dei servizi, anche valutando i costi e l'economicità degli interventi.

La curvatura "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. A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato in "Manutenzione e assistenza tecnica", curvatura "Apparati, impianti e servizi tecnici industriali", consegue i risultati di apprendimento di seguito descritti in termini di competenze:

1. comprendere, interpretare e analizzare schemi di apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili;
2. utilizzare strumenti e tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza;



3. utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali cura la manutenzione, nel contesto industriale e civile;
4. 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;
5. utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni degli apparati e impianti industriali e civili di interesse;
6. garantire e certificare la messa a punto a regola d'arte degli apparati e impianti industriali e civili, collaborando alle fasi di installazione, collaudo e di organizzazione erogazione dei relativi servizi tecnici;
7. agire nel sistema di qualità, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficienti ed efficaci.

Le competenze dell'indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica", curatura "Apparati, impianti e servizi tecnici industriali", sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio. Per tale articolazione è stato declinato il curriculum per concorrere al raggiungimento delle competenze in termini di saperi essenziali. I saperi essenziali sono i saperi irrinunciabili, indispensabili al raggiungimento di quella/e determinata/e competenza/e. Essi garantiscono il legame con la realtà e integrano un certo numero di contenuti informativi, favorendo la loro elaborazione in conoscenze personali del soggetto. Sono connotati dal contributo della ricerca disciplinare e interdisciplinare. Vengono scelti dai docenti riuniti in Dipartimento e indicati secondo una progressione formativa, di crescita, non come accumulo. I saperi essenziali suggeriscono la mappa/sequenza delle Unità di Apprendimento. Alle competenze prettamente professionali si aggiungono le competenze specifiche della disciplina (che, notoriamente, concorrono alla formazione delle prime, diventandone parte integrante) che trovano spazio in un quadro ben più dettagliato, che fa esplicito e specifico riferimento, altresì, alle conoscenze e abilità attese all'esito del processo di insegnamento-apprendimento.

MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA - curatura "Manutenzione mezzi di trasporto"

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica" possiede le competenze per gestire, organizzare ed effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, di diagnostica, riparazione e collaudo relativamente a piccoli sistemi, impianti e apparati tecnici, anche marittimi. Le sue competenze tecnico-professionali sono riferite alle filiere dei settori produttivi generali (elettronica, elettrotecnica, meccanica, termotecnica ed altri) e specificamente



sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio. È in grado di:

- controllare e ripristinare, durante il ciclo di vita degli apparati e degli impianti, la conformità del loro funzionamento alle specifiche tecniche, alle normative sulla sicurezza degli utenti e sulla salvaguardia dell'ambiente;
- osservare i principi di ergonomia, igiene e sicurezza che presiedono alla realizzazione degli interventi;
- organizzare e intervenire nelle attività per lo smaltimento di scorie e sostanze residue, relative al funzionamento delle macchine, e per la dismissione dei dispositivi;
- utilizzare le competenze multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo presenti nei processi lavorativi e nei servizi che lo coinvolgono;
- gestire funzionalmente le scorte di magazzino e i procedimenti per l'approvvigionamento;
- reperire e interpretare documentazione tecnica;
- assistere gli utenti e fornire le informazioni utili al corretto uso e funzionamento dei dispositivi;
- agire nel suo campo di intervento nel rispetto delle specifiche normative ed assumersi autonome responsabilità;
- segnalare le disfunzioni non direttamente correlate alle sue competenze tecniche;
- operare nella gestione dei servizi, anche valutando i costi e l'economicità degli interventi.

La curvatura "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. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato in "Manutenzione e assistenza tecnica" curvatura "Manutenzione mezzi di trasporto" consegue i risultati di apprendimento, di seguito descritti in termini di competenze:

1. comprendere, interpretare e analizzare la documentazione tecnica relativa al mezzo di trasporto;
2. utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche;
3. seguire le normative tecniche e le prescrizioni di legge per garantire la corretta funzionalità del mezzo di trasporto e delle relative parti, di cui cura la manutenzione nel contesto d'uso;
4. 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;
5. utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti relativi al mezzo di trasporto;
6. 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;
7. agire nel sistema di qualità, gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci ed economicamente correlati alle richieste.

Le competenze dell'indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica" - curvatura "Manutenzione mezzi di trasporto" sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio. Per tale articolazione è stato declinato il curriculum per concorrere al raggiungimento delle competenze in termini di saperi essenziali. I saperi essenziali sono i saperi irrinunciabili, indispensabili al raggiungimento di quella/e determinata/e competenza/e. Essi garantiscono il legame con la realtà e integrano un certo numero di contenuti informativi, favorendo la loro elaborazione in conoscenze personali del soggetto. Sono connotati dal contributo della ricerca disciplinare e interdisciplinare. Vengono scelti dai docenti riuniti in Dipartimento e indicati secondo una progressione formativa, di crescita, non come accumulo. I saperi essenziali suggeriscono la mappa/sequenza delle Unità di Apprendimento. Alle competenze prettamente professionali si aggiungono le competenze specifiche della disciplina (che, notoriamente, concorrono alla formazione delle prime, diventandone parte integrante) che trovano spazio in un quadro ben più dettagliato, che fa esplicito e specifico riferimento, altresì, alle conoscenze e abilità attese all'esito del processo di insegnamento-apprendimento.

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA curvatura -- ACCOGLIENZA TURISTICA -- SERVIZI DI SALA E VENDITA - ENOGASTRONOMIA

Curricolo quinquennale per competenze nelle tre curvature:

1. ACCOGLIENZA TURISTICA
2. ENOGASTRONOMIA
3. SERVIZI DI SALA E VENDITA

A conclusione del percorso quinquennale i diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i seguenti risultati di apprendimento 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.

Alle suddette competenze si aggiungono:

□ per la curvatura "Enogastronomia"

1. intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
2. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico;
3. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
4. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici.

□ per la curvatura "Servizi di sala e vendita":

1. svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
2. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
3. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
4. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

□ per la curvatura "Accoglienza turistica"

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 dedicati, per valorizzare le risorse ambientali, storicoartistiche, 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.

Nelle tre curvature è stato declinato il curricolo per concorrere al raggiungimento delle competenze in termini di saperi essenziali. I saperi essenziali sono i saperi irrinunciabili, indispensabili al raggiungimento di quella/e determinata/e competenza/e. Essi garantiscono il legame con la realtà e integrano un certo numero di contenuti informativi, favorendo la loro elaborazione in conoscenze personali del soggetto. Sono connotati dal contributo della ricerca disciplinare e interdisciplinare. Vengono scelti dai docenti riuniti in Dipartimento e indicati secondo una progressione formativa, di crescita, non come accumulo. I saperi essenziali suggeriscono la mappa/sequenza delle Unità di Apprendimento. Alle competenze prettamente professionali si aggiungono le competenze specifiche della disciplina (che, notoriamente, concorrono alla formazione delle prime, diventandone parte integrante) che trovano spazio in un quadro ben più dettagliato, che fa esplicito e specifico riferimento, altresì, alle conoscenze e abilità attese all'esito del processo di insegnamento-apprendimento.

CURRICOLO DI ISTITUTO

IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

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:

1. la struttura conoscitiva dell'allievo;
2. a struttura delle conoscenze da acquisire;
3. a struttura delle conoscenze da acquisire.

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;
- a direzione, in quanto non solo l'insegnante, ma anche gli alunni devono conoscere la direzione dei loro sforzi;
- a 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 attiva e di educazione civica

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:

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

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;
- 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.



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

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.
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 curriculare, 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.

IPIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

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:

1. la struttura conoscitiva dell'allievo;
2. a struttura delle conoscenze da acquisire;
3. a struttura delle conoscenze da acquisire.

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;
- a direzione, in quanto non solo l'insegnante, ma anche gli alunni devono conoscere la direzione dei loro sforzi;
- a 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;

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;
- 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.

PECUP IPSEOA

SI ALLEGA FILE

PECUP IPIA,

SI ALLEGA FILE

ORARIO IPIA

1. IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARI05801C

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO QUADRO

SI ALLEGA FILE

ORARIO IPSEOA

1. IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARH058011



SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E OSPITALITA'
ALBERGHIERA

SI ALLEGA FILE



Traguardi attesi in uscita

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO

Istituto/Plessi

Codice Scuola

IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO

NARI05801C

Indirizzo di studio

- **OPERATORE MECCANICO**
- **OPERATORE ELETTRONICO**
- **OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO**
- **INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY**
- **MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA**

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

Indirizzo di studio

- **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**
- **OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA**
- **SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO**

Competenze comuni:

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:

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

● ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO

Competenze comuni:

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:

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.

● ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

● ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Competenze comuni:

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:

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



Insegnamenti e quadri orario

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO

Quadro orario della scuola: IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARI05801C MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

22/23 MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA CLASSI 1^ 2^

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	1	1	0
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	4	4	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	5	5	4	4	5
TECNOLOGIE ELETTRICO-ELETTRONICHE E	0	0	4	4	3



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
APPLICAZIONI					
TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI	0	0	5	5	3
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	3	0	0	0
TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E DI MANUTENZIONE E DI DIAGNOSTICA	0	0	4	4	5
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO

Quadro orario della scuola: IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARI05801C MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

22/23 MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA CLASSI 3^A 4^A 5^A

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	1	1	1
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
STORIA	1	1	2	2	2



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	4	4	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	5	5	4	4	5
TECNOLOGIE ELETTRICO-ELETTRONICHE E APPLICAZIONI	0	0	4	4	4
TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI	0	0	4	4	4
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	3	0	0	0
TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E DI MANUTENZIONE E DI DIAGNOSTICA	0	0	5	5	5
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF INDUSTRIA E
ARTIGIANATO



Quadro orario della scuola: IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARI05801C INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY

22/23 INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY 1^ 2^

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	1	1	0
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	5	5	6	6	6
TECNICHE DI DISTRIBUZIONE E MARKETING	0	0	0	2	0
STORIA DELLE ARTI APPLICATE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	3	0	0	0
TECNOLOGIE, DISEGNO E PROGETTAZIONE	4	4	0	0	0
PROGETTAZIONE E PRODUZIONE	0	0	6	5	4
TECNOLOGIE APPLICATE AI MATERIALI E AI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	5	4	3



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
TECNICHE DI GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO

Quadro orario della scuola: IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARI05801C INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY

22/23 INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY 3^a 4^a 5^a

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	1	1	1
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	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	5	5	6	6	6
TECNICHE DI DISTRIBUZIONE E MARKETING	0	0	0	2	2
STORIA DELLE ARTI APPLICATE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	3	0	0	0
TECNOLOGIE, DISEGNO E PROGETTAZIONE	4	4	0	0	0
PROGETTAZIONE E PRODUZIONE	0	0	6	5	5
TECNOLOGIE APPLICATE AI MATERIALI E AI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	5	4	5
TECNICHE DI GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

**Quadro orario della scuola: IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO
NARH058011 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**



21/22 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA 1° 2° FRANCESE

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	1	1	0
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	2	2	2	2
GEOGRAFIA	1	0	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	6	5	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	2	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	4	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE	0	0	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
DEI PROCESSI PRODUTTIVI					
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

Quadro orario della scuola: IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARH058011 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

22/23 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA 1° 2° FRANCESE

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	1	1	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	2	2	2	2
GEOGRAFIA	1	0	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	6	5	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	2	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	4	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

Quadro orario della scuola: IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARH058011 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

22/23 ENOGASTRONOMIA 3° 4° 5° ANNO FRANCESE CUCINA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	1	1	1
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	2	2	2	2
GEOGRAFIA	1	0	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	6	5	6
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	2	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	3	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	2	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

Quadro orario della scuola: IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARH058011 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

22/23 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA 3° 4° 5° ANNO TEDESCO CUCINA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	1	1	1
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
TEDESCO	2	2	3	3	3



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
STORIA	1	2	2	2	2
GEOGRAFIA	1	0	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	6	5	6
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	2	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	3	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

Quadro orario della scuola: IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARH058011 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

22/23 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA 1° 2° ANNO TEDESCO

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	1	1	0
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
TEDESCO	2	2	3	3	3
STORIA	1	2	2	2	2



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
GEOGRAFIA	1	0	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	6	5	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	2	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	4	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	6	4	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	2	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

Quadro orario della scuola: IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARH058011 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

22/23 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA 3° 4° 5° FRANCESE SALA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	1	1	1
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	2	2	2	2
GEOGRAFIA	1	0	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3



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	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	2	1
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	6	6	5
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	5
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	3	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

Quadro orario della scuola: IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO NARH058011 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

22/23 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA 3° 4° 5° FRANCESE ACCOGLIENZA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	1	1	1
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	2	2	2	2
GEOGRAFIA	1	0	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA	1	2	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
COMUNICAZIONE					
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	7	6	5
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	2	2	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	5	4	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	2	2
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

Quadro orario della scuola: IPSAR " DE MEDICI " SERALE NARH058509 ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

21/22 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	3	3	0
FRANCESE	0	0	2	2	0
STORIA	0	0	2	2	0
MATEMATICA	0	0	2	2	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	5	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



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	2	3	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	0	0
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

Quadro orario della scuola: IPSAR " DE MEDICI " SERALE NARH058509 ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO

22/23 ACCOGLIENZA TURISTICA - CLASSE 5^ III PERIODO DIDATTICO

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	3	3	3
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
FRANCESE	0	0	2	2	2
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	2	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	5	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	3	2	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	2	3	2



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	0	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

Quadro orario della scuola: IPSAR " DE MEDICI " SERALE NARH058509 ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO

22/23 ACCOGLIENZA TURISTICA - III E IV ANNO II PERIODO DIDATTICO

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	3	3	3
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
FRANCESE	0	0	2	2	2
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	2	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	5	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	3	2	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	2	3	2



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	0	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

Quadro orario della scuola: IPSAR " DE MEDICI " SERALE NARH058509 ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

22/23 ENOGASTRONOMIA - V^ SERALE TERZO PERIODO DIDATTICO

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	3	3	3
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	2
FRANCESE	0	0	2	2	2
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	2	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	5	4	4
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA	0	0	3	2	2



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
STRUTTURA RICETTIVA					
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	2	3	3
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	0	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

Quadro orario della scuola: IPSAR " DE MEDICI " SERALE NARH058509 ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

22/23 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	3	3	0
FRANCESE	0	0	2	2	0
STORIA	0	0	2	2	0
MATEMATICA	0	0	2	2	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	5	4	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	0	2	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
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
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

Quadro orario della scuola: IPSAR " DE MEDICI " SERALE NARH058509 SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO

22/23 SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - CLASSE III E IV 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	3	0
FRANCESE	0	0	2	2	0
STORIA	0	0	2	2	0
MATEMATICA	0	0	2	2	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	0	2	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	0	0	4	4	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
- SETTORE SALA E VENDITA					
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
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

Quadro orario della scuola: IPSAR " DE MEDICI " SERALE NARH058509 SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO

22/23 SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - CLASSI V^ III PERIODO DIDATTICO

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	3	3	3
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	2
FRANCESE	0	0	2	2	2
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	2	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	0	2	2



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	4	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	3	2	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	2	3	3
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	0	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

Monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica

Si allega quadro orario dell'IPIA e dell'IPSEOA

Allegati:

svipuppo orario finale.pdf



Curricolo di Istituto

I.S.I.S. "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

**Dettaglio Curricolo plesso: IPSEOA "L. DE' MEDICI"
OTTAVIANO**

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

si allega PECUP ISTITUTO

Allegato:

PECUP IPAEOA.pdf

**Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione
civica**

Traguardi di competenza



○ Nucleo tematico collegato al traguardo: AMBIENTE

Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

33 ore

Più di 33 ore

Classe I



Classe II



Classe III



Classe IV



Classe V



Dettaglio Curricolo plesso: IPSIA "L. DE' MEDICI"
OTTAVIANO

SCUOLA SECONDARIA II GRADO



Curricolo di scuola

AI ALLEGA PECUP

Allegato:

PECUP IPIA.pdf

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

33 ore

Più di 33 ore

Classe I



Classe II



Classe III



Classe IV



Classe V





Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

● I.P. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera - Accoglienza Turistica.

Abstract del progetto triennale PCTO – 2022/2025 ex ASL:

Contesto di partenza

Questo progetto mira a valorizzare il ruolo sociale della scuola sul territorio e spinge all'innovazione del rapporto insegnamento apprendimento facendo emergere l'interazione tra attività didattiche in aula e esperienze vissute nei contesti di lavoro dove tutta la comunità scolastica in particolare gli studenti consolidano conoscenze abilità e competenze e ne acquisiscono di nuove. Questa interazione permette soprattutto agli studenti di riflettere e di misurarsi con la realtà non solo nel contesto lavorativo ma anche nel percorso di prosecuzione degli studi. Attraverso lo strumento dell'alternanza scuola lavoro si promuovono processi intenzionali di cambiamento implementando le competenze di base, tecnico professionali e trasversali. Questo progetto nasce dall'esigenza, per rimanere al passo con i tempi, di nuove figure professionali richieste dal mondo del lavoro e i progetti di alternanza scuola-lavoro permettono alle realtà scolastiche di affrontare queste nuove necessità.

Obiettivi

La scuola si pone l'obiettivo di formare figure professionali con specifiche capacità che permettano un rapido inserimento nel mondo del lavoro, fornendo una valida preparazione professionale, tecnica e scientifica di base. Al fine di favorire l'interazione tra l'Istituto, gli enti locali, i settori economici e le associazioni di categoria presenti sul territorio per la definizione di un piano formativo integrato, rispondente ai bisogni dell'utenza e ai bisogni locali, oltre che alle esigenze del mondo del lavoro. L'Istituto si propone di promuovere attività progettuali e di alternanza scuola-lavoro per sviluppare il rapporto con il territorio e le sue risorse formative in ambito aziendale e sociale e di instaurare buone prassi da consolidare al fine di specializzare e



incrementare l'offerta formativa dell'Istituto favorendo l'incontro essenziale tra innovazione e creatività, "sapere, saper fare, saper essere", partendo dalle tradizioni culturali e dalle vocazioni produttive locali.

Finalità

Il progetto mira ad attuare una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, che tenga conto della multidisciplinarietà formativa in aula collegandola con l'esperienza pratica educativa e formativa in azienda. Arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche dei settori operativi di accoglienza turistica e di enogastronomia.

Le modalità di apprendimento perseguiranno le seguenti finalità: a) approfondire la conoscenza delle figure professionali inserite nel settore turistico-enogastronomico; b) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro; c) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali.

Destinatari

Gli Studenti delle Classi:

- servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera – enogastronomia,
- servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera – sala e vendita,
- servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera – accoglienza turistica.

Orientamento

L'alternanza, che l'Istituto "Luigi de' Medici" ha realizzato, ha previsto attività dentro la scuola e fuori dalla scuola. Nel primo caso, si è trattato di orientamento, incontri formativi con esperti esterni, insegnamenti di istruzione generale in preparazione all'attività di stage. Le attività fuori dalla scuola invece hanno riguardato stage presso strutture ospitanti e formazione in aula, sono state previste diverse figure di operatori della didattica: tutor aziendali, docenti che hanno seguito l'attività didattica in aula (tutor scolastici), docenti incaricati del rapporto con le strutture ospitanti/aziende, consulenti esterni.

Personalizzazione attività di Stage



Ogni gruppo di alunni ha effettuato esperienze presso strutture del territorio di riferimento. Sono state favorite esperienze di partecipazione di eventi o di stage sul territorio. Gli alunni hanno potenziato, in funzione delle proprie attitudini ed interessi, le competenze del "saper fare" in azienda/Istituto durante le esperienze di stage identificate nel progetto.

Attività principali

Le attività principali realizzate sono state composte da un periodo di stage formativo in aziende operanti sul territorio vesuviano della provincia di Napoli e dopo in ambito nazionale. L'attività di stage ha previsto l'inserimento dei discenti in aziende come: hotel, residence, ristoranti, trattorie, pizzerie, aziende agrituristiche, aziende di catering e banqueting, aziende di ristorazione veloce o collettiva, bar di vario genere e tipologia, pasticcerie e laboratori di pasticceria artigianale e/o industriale, villaggi turistici, agenzie di viaggio e altre aziende operanti nel settore.

Attività percorso formativo e nuove tecnologie

Le attività svolte dagli alunni nel percorso formativo di alternanza sono state pienamente in linea con quanto progettato. Particolarmente apprezzate sono state l'uso di nuove strumentazioni usate dagli alunni come forni a vapore di ultima generazione, piastre ad induzione, software alberghiero in uso agli hotel convenzionati.

Competenze acquisite nel progetto formativo

Lo stage è stato formativo e finalizzato al raggiungimento delle seguenti competenze:

- Applicare in un contesto lavorativo le conoscenze, le metodologie e le tecniche acquisite durante il percorso formativo;
- Approfondire e sviluppare le conoscenze relative a uno specifico ambito lavorativo (cucina, ricevimento e sala) attraverso l'utilizzo degli strumenti acquisiti in formazione;
- Acquisire le abilità d'uso delle attrezzature innovative presenti nell'ambiente di lavoro;
- Acquisire le esperienze dirette al processo e alla collaborazione con gli staff dirigenziali delle strutture ospitanti;
- Conoscere le caratteristiche dei principali vini e spumanti locali, regionali, nazionali ed esteri da abbinare alle diverse preparazioni;
- Essere in grado di effettuare il servizio di caffetteria usandone le relative attrezzature.



- Usare i metodi di preparazione adatti alla realizzazione delle varie ricette di alimenti e bevande, alla conservazione degli alimenti e allo stoccaggio delle merci;
- Essere in grado di riconoscere e preparare prodotti di gastronomia locale, nazionale e internazionale, tenendo anche conto delle esigenze dietetiche dei clienti;
- Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri dati di fruibilità e aggiornamento.
- Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto / servizio offerto.

Conoscenze migliorate

Il gruppo costituito da alunni, selezionati sulla scorta della loro performance positiva, provenienti dal settore ricettivo-ristorativo, hanno migliorato notevolmente le seguenti competenze trasversali:

- migliorato la capacità di approntare tutte le aree di una struttura ricettiva (sala, sala-bar, front & back-office) per le diverse esigenze operative;
- migliorato la capacità di eseguire mansioni specifiche nei diversi settori di appartenenza lavorando singolarmente e in gruppo;
- migliorato le tecniche di gestione delle dinamiche di gruppo;
- migliorato i concetti di una proficua comunicazione.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

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

Il monitoraggio in itinere è stato svolto dai tutor scolastici impegnati nelle singole attività attraverso visite periodiche in aziende e relazione contestuale. Al termine di ogni periodo i docenti tutor hanno verificato il gradimento del percorso da parte dello studente con schede di riferimento. La valutazione del progetto formativo svolto dagli alunni è stata fatta da parte del tutor scolastico e dalla funzione strumentale con una relazione sui punti di forza e sulle eventuali criticità avute.

Accertamento delle competenze raggiunte dagli alunni alla fine di ogni singolo periodo/percorso, è stato fatto con il riempimento di schede di riferimento del tutor aziendale.

● Manutenzione e assistenza tecnica – Opzione Apparati, impianti e servizi tecnici industriali

Abstract del progetto triennale PCTO – 2022/2025 ex ASL:

Contesto di partenza

Questo progetto mira a valorizzare il ruolo sociale della scuola sul territorio e spinge all'innovazione del rapporto insegnamento apprendimento facendo emergere l'interazione tra attività didattiche in aula e esperienze vissute nei contesti di lavoro dove tutta la comunità scolastica in particolare gli studenti consolidano conoscenze abilità e competenze e ne acquisiscono di nuove. Questa interazione permette soprattutto agli studenti di riflettere e di misurarsi con la realtà non solo nel contesto lavorativo ma anche nel percorso di prosecuzione



degli studi. Attraverso lo strumento dell'alternanza scuola lavoro si promuovono processi intenzionali di cambiamento implementando le competenze di base, tecnico professionali e trasversali. Questo progetto nasce dall'esigenza, per rimanere al passo con i tempi, di nuove figure professionali richieste dal mondo del lavoro e i progetti di alternanza scuola-lavoro permettono alle realtà scolastiche di affrontare queste nuove necessità.

Obiettivi

La scuola si pone l'obiettivo di formare figure professionali con specifiche capacità che permettano un rapido inserimento nel mondo del lavoro, fornendo una valida preparazione professionale, tecnica e scientifica di base. Al fine di favorire l'interazione tra l'Istituto, gli enti locali, i settori economici e le associazioni di categoria presenti sul territorio per la definizione di un piano formativo integrato, rispondente ai bisogni dell'utenza e ai bisogni locali, oltre che alle esigenze del mondo del lavoro. L'Istituto si propone di promuovere attività progettuali e di alternanza scuola-lavoro per sviluppare il rapporto con il territorio e le sue risorse formative in ambito aziendale e sociale e di instaurare buone prassi da consolidare al fine di specializzare e incrementare l'offerta formativa dell'Istituto favorendo l'incontro essenziale tra innovazione e creatività, "sapere, saper fare, saper essere", partendo dalle tradizioni culturali e dalle vocazioni produttive locali.

Finalità

Il progetto mira ad attuare una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, che tenga conto della multidisciplinarietà formativa in aula collegandola con l'esperienza pratica educativa e formativa in azienda. Arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche dei reparti operativi nelle filiere del settore industria e artigianato.

Le modalità di apprendimento perseguiranno le seguenti finalità: a) approfondire la conoscenza delle figure professionali inserite nel settore turistico-enogastronomico; b) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro; c) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali.

Destinatari

- Manutenzione e assistenza tecnica – Opzione Manutenzione mezzi di trasporto,
- Manutenzione e assistenza tecnica – Opzione Apparat, impianti e servizi tecnici industriali,



- Produzioni industriali e artigianali – Articolazione artigianato Opzione Produzioni tessili, sartoriali.

Orientamento

L'alternanza, che l'Istituto "Luigi dé Medici" ha realizzato, ha previsto attività dentro la scuola e fuori dalla scuola. Nel primo caso, si è trattato di orientamento, incontri formativi con esperti esterni, insegnamenti di istruzione generale in preparazione all'attività di stage. Le attività fuori dalla scuola invece hanno riguardato stage presso strutture ospitanti e formazione in aula, sono state previste diverse figure di operatori della didattica: tutor aziendali, docenti che hanno seguito l'attività didattica in aula (tutor scolastici), docenti incaricati del rapporto con le strutture ospitanti/aziende, consulenti esterni.

Personalizzazione attività di Stage

Ogni gruppo di alunni ha effettuato esperienze presso strutture del territorio di riferimento. Sono state favorite esperienze di partecipazione di eventi o di stage sul territorio. Gli alunni hanno potenziato, in funzione delle proprie attitudini ed interessi, le competenze del "saper fare" in azienda/Istituto durante le esperienze di stage identificate nel progetto.

Attività principali

Le attività principali realizzate sono state composte da un periodo di stage formativo in aziende operanti sul territorio vesuviano della provincia di Napoli e in ambito regionale. L'attività di stage ha previsto l'inserimento dei discenti in aziende: sartoriali di moda, elettriche ed elettroniche, meccaniche e altre aziende operanti nel settore.

Attività percorso formativo e nuove tecnologie

Le attività svolte dagli alunni nel percorso formativo di alternanza sono state pienamente in linea con quanto progettato. Particolarmente apprezzate sono state l'uso di nuove strumentazioni per la rigenerazione dei condizionatori, per il controllo in remoto dei PC in uso alle aziende convenzionate, software CAD per la moda, per la meccanica e per l'elettronica.

Competenze acquisite nel progetto formativo

Lo stage è stato formativo e finalizzato al raggiungimento delle seguenti competenze:

- Applicare in un contesto lavorativo le conoscenze, le metodologie e le tecniche acquisite durante il percorso formativo;



- Approfondire e sviluppare le conoscenze relative a uno specifico ambito lavorativo (tessile sartoriale di moda, meccaniche, elettriche ed elettroniche) attraverso l'utilizzo degli strumenti acquisiti in formazione;
- Acquisire le abilità d'uso delle attrezzature innovative presenti nell'ambiente di lavoro;
- Acquisire le esperienze dirette al processo e alla collaborazione con gli staff dirigenziali delle strutture ospitanti;
- Conoscere le caratteristiche dei principali strumenti in uso per le diverse manutenzioni;
- Essere in grado di effettuare il servizio di manutenzione usando le relative attrezzature.
- Essere in grado di riconoscere e usare le principali attrezzature in uso presso le aziende di settore;
- Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri dati di fruibilità e aggiornamento.
- Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto / servizio offerto.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

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

Il monitoraggio in itinere è stato svolto dai tutor scolastici impegnati nelle singole attività attraverso visite periodiche in aziende e relazione contestuale. Al termine di ogni periodo i docenti tutor hanno verificato il gradimento del percorso da parte dello studente con schede di riferimento. La valutazione del progetto formativo svolto dagli alunni è stata fatta da parte del tutor scolastico e dalla funzione strumentale con una relazione sui punti di forza e sulle eventuali criticità avute.

Accertamento delle competenze raggiunte dagli alunni alla fine di ogni singolo periodo/percorso, è stato fatto con il riempimento di schede di riferimento del tutor aziendale.

● Produzioni Industriali e Artigianali – Articolazione Artigianato - Opzione Produzioni tessili, sartoriali.

Abstract del progetto triennale PCTO – 2022/2025 ex ASL:

Contesto di partenza

Questo progetto mira a valorizzare il ruolo sociale della scuola sul territorio e spinge all'innovazione del rapporto insegnamento apprendimento facendo emergere l'interazione tra attività didattiche in aula e esperienze vissute nei contesti di lavoro dove tutta la comunità scolastica in particolare gli studenti consolidano conoscenze abilità e competenze e ne acquisiscono di nuove. Questa interazione permette soprattutto agli studenti di riflettere e di misurarsi con la realtà non solo nel contesto lavorativo ma anche nel percorso di prosecuzione degli studi. Attraverso lo strumento dell'alternanza scuola lavoro si promuovono processi intenzionali di cambiamento implementando le competenze di base, tecnico professionali e trasversali. Questo progetto nasce dall'esigenza, per rimanere al passo con i tempi, di nuove figure professionali richieste dal mondo del lavoro e i progetti di alternanza scuola-lavoro permettono alle realtà scolastiche di affrontare queste nuove necessità.

Obiettivi



La scuola si pone l'obiettivo di formare figure professionali con specifiche capacità che permettano un rapido inserimento nel mondo del lavoro, fornendo una valida preparazione professionale, tecnica e scientifica di base. Al fine di favorire l'interazione tra l'Istituto, gli enti locali, i settori economici e le associazioni di categoria presenti sul territorio per la definizione di un piano formativo integrato, rispondente ai bisogni dell'utenza e ai bisogni locali, oltre che alle esigenze del mondo del lavoro. L'Istituto si propone di promuovere attività progettuali e di alternanza scuola-lavoro per sviluppare il rapporto con il territorio e le sue risorse formative in ambito aziendale e sociale e di instaurare buone prassi da consolidare al fine di specializzare e incrementare l'offerta formativa dell'Istituto favorendo l'incontro essenziale tra innovazione e creatività, "sapere, saper fare, saper essere", partendo dalle tradizioni culturali e dalle vocazioni produttive locali.

Finalità

Il progetto mira ad attuare una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, che tenga conto della multidisciplinarietà formativa in aula collegandola con l'esperienza pratica educativa e formativa in azienda. Arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche dei settori operativi di accoglienza turistica e di enogastronomia. Le modalità di apprendimento perseguiranno le seguenti finalità: a) approfondire la conoscenza delle figure professionali inserite nel settore turistico-enogastronomico; b) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro; c) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali.

Destinatari

- Manutenzione e assistenza tecnica – Opzione Manutenzione mezzi di trasporto,
- Manutenzione e assistenza tecnica – Opzione Apparati, impianti e servizi tecnici industriali,
- Produzioni industriali e artigianali – Articolazione artigianato Opzione Produzioni tessili, sartoriali.

Orientamento

L'alternanza, che l'Istituto "Luigi de' Medici" ha realizzato, ha previsto attività dentro la scuola e fuori dalla scuola. Nel primo caso, si è trattato di orientamento, incontri formativi con esperti esterni, insegnamenti di istruzione generale in preparazione all'attività di stage. Le attività fuori



dalla scuola invece hanno riguardato stage presso strutture ospitanti e formazione in aula, sono state previste diverse figure di operatori della didattica: tutor aziendali, docenti che hanno seguito l'attività didattica in aula (tutor scolastici), docenti incaricati del rapporto con le strutture ospitanti/aziende, consulenti esterni.

Personalizzazione attività di Stage

Ogni gruppo di alunni ha effettuato esperienze presso strutture del territorio di riferimento. Sono state favorite esperienze di partecipazione di eventi o di stage sul territorio. Gli alunni hanno potenziato, in funzione delle proprie attitudini ed interessi, le competenze del "saper fare" in azienda/Istituto durante le esperienze di stage identificate nel progetto.

Attività principali

Le attività principali realizzate sono state composte da un periodo di stage formativo in aziende operanti sul territorio vesuviano della provincia di Napoli e in ambito regionale. L'attività di stage ha previsto l'inserimento dei discenti in aziende: sartoriali di moda, elettriche ed elettroniche, meccaniche e altre aziende operanti nel settore.

Attività percorso formativo e nuove tecnologie

Le attività svolte dagli alunni nel percorso formativo di alternanza sono state pienamente in linea con quanto progettato. Particolarmente apprezzate sono state l'uso di nuove strumentazioni per la rigenerazione dei condizionatori, per il controllo in remoto dei PC in uso alle aziende convenzionate, software CAD per la moda, per la meccanica e per l'elettronica.

Competenze acquisite nel progetto formativo

Lo stage è stato formativo e finalizzato al raggiungimento delle seguenti competenze:

- Applicare in un contesto lavorativo le conoscenze, le metodologie e le tecniche acquisite durante il percorso formativo;
- Acquisire le esperienze dirette al processo e alla collaborazione con gli staff dirigenziali delle strutture ospitanti;
- Approfondire e sviluppare le conoscenze relative a uno specifico ambito lavorativo (tessile sartoriale di moda, meccaniche, elettriche ed elettroniche) attraverso l'utilizzo degli strumenti acquisiti in formazione;
- Acquisire le abilità d'uso delle attrezzature innovative presenti nell'ambiente di lavoro;



- Acquisire le esperienze dirette al processo e alla collaborazione con gli staff dirigenziali delle strutture ospitanti;
- Conoscere le caratteristiche dei principali strumenti in uso per le diverse manutenzioni;
- Essere in grado di effettuare il servizio di manutenzione usando le relative attrezzature.
- Essere in grado di riconoscere e usare le principali attrezzature in uso presso le aziende di settore;
- Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri dati di fruibilità e aggiornamento.
- Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto / servizio offerto.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

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

Il monitoraggio in itinere è stato svolto dai tutor scolastici impegnati nelle singole attività attraverso visite periodiche in aziende e relazione contestuale. Al termine di ogni periodo i docenti tutor hanno verificato il gradimento del percorso da parte dello studente con schede di riferimento. La valutazione del progetto formativo svolto dagli alunni è stata fatta da parte del tutor scolastico e dalla funzione strumentale con una relazione sui punti di forza e sulle eventuali criticità avute.

Accertamento delle competenze raggiunte dagli alunni alla fine di ogni singolo periodo/percorso, è stato fatto con il riempimento di schede di riferimento del tutor aziendale.

● Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera - Articolazione Enogastronomia.

Abstract del progetto triennale PCTO – 2022/2025 ex ASL:

Contesto di partenza

Questo progetto mira a valorizzare il ruolo sociale della scuola sul territorio e spinge all'innovazione del rapporto insegnamento apprendimento facendo emergere l'interazione tra attività didattiche in aula e esperienze vissute nei contesti di lavoro dove tutta la comunità scolastica in particolare gli studenti consolidano conoscenze abilità e competenze e ne acquisiscono di nuove. Questa interazione permette soprattutto agli studenti di riflettere e di misurarsi con la realtà non solo nel contesto lavorativo ma anche nel percorso di prosecuzione degli studi. Attraverso lo strumento dell'alternanza scuola lavoro si promuovono processi intenzionali di cambiamento implementando le competenze di base, tecnico professionali e trasversali. Questo progetto nasce dall'esigenza, per rimanere al passo con i tempi, di nuove figure professionali richieste dal mondo del lavoro e i progetti di alternanza scuola-lavoro permettono alle realtà scolastiche di affrontare queste nuove necessità.

Obiettivi



La scuola si pone l'obiettivo di formare figure professionali con specifiche capacità che permettano un rapido inserimento nel mondo del lavoro, fornendo una valida preparazione professionale, tecnica e scientifica di base. Al fine di favorire l'interazione tra l'Istituto, gli enti locali, i settori economici e le associazioni di categoria presenti sul territorio per la definizione di un piano formativo integrato, rispondente ai bisogni dell'utenza e ai bisogni locali, oltre che alle esigenze del mondo del lavoro. L'Istituto si propone di promuovere attività progettuali e di alternanza scuola-lavoro per sviluppare il rapporto con il territorio e le sue risorse formative in ambito aziendale e sociale e di instaurare buone prassi da consolidare al fine di specializzare e incrementare l'offerta formativa dell'Istituto favorendo l'incontro essenziale tra innovazione e creatività, "sapere, saper fare, saper essere", partendo dalle tradizioni culturali e dalle vocazioni produttive locali.

Finalità

Il progetto mira ad attuare una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, che tenga conto della multidisciplinarietà formativa in aula collegandola con l'esperienza pratica educativa e formativa in azienda. Arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche dei settori operativi di accoglienza turistica e di enogastronomia.

Le modalità di apprendimento perseguiranno le seguenti finalità: a) approfondire la conoscenza delle figure professionali inserite nel settore turistico-enogastronomico; b) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro; c) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali.

Destinatari

Gli Studenti delle Classi:

- servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera – enogastronomia,
- servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera – sala e vendita,
- servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera – accoglienza turistica.

Orientamento

L'alternanza, che l'Istituto "Luigi de' Medici" ha realizzato, ha previsto attività dentro la scuola e fuori dalla scuola. Nel primo caso, si è trattato di orientamento, incontri formativi con esperti



esterni, insegnamenti di istruzione generale in preparazione all'attività di stage. Le attività fuori dalla scuola invece hanno riguardato stage presso strutture ospitanti e formazione in aula, sono state previste diverse figure di operatori della didattica: tutor aziendali, docenti che hanno seguito l'attività didattica in aula (tutor scolastici), docenti incaricati del rapporto con le strutture ospitanti/aziende, consulenti esterni.

Personalizzazione attività di Stage

Ogni gruppo di alunni ha effettuato esperienze presso strutture del territorio di riferimento. Sono state favorite esperienze di partecipazione di eventi o di stage sul territorio. Gli alunni hanno potenziato, in funzione delle proprie attitudini ed interessi, le competenze del "saper fare" in azienda/Istituto durante le esperienze di stage identificate nel progetto.

Attività principali

Le attività principali realizzate sono state composte da un periodo di stage formativo in aziende operanti sul territorio vesuviano della provincia di Napoli e dopo in ambito nazionale. L'attività di stage ha previsto l'inserimento dei discenti in aziende come: hotel, residence, ristoranti, trattorie, pizzerie, aziende agrituristiche, aziende di catering e banqueting, aziende di ristorazione veloce o collettiva, bar di vario genere e tipologia, pasticcerie e laboratori di pasticceria artigianale e/o industriale, villaggi turistici, agenzie di viaggio e altre aziende operanti nel settore.

Attività percorso formativo e nuove tecnologie

Le attività svolte dagli alunni nel percorso formativo di alternanza sono state pienamente in linea con quanto progettato. Particolarmente apprezzate sono state l'uso di nuove strumentazioni usate dagli alunni come forni a vapore di ultima generazione, piastre ad induzione, software alberghiero in uso agli hotel convenzionati.

Competenze acquisite nel progetto formativo

Lo stage è stato formativo e finalizzato al raggiungimento delle seguenti competenze:

- Applicare in un contesto lavorativo le conoscenze, le metodologie e le tecniche acquisite durante il percorso formativo;
- Approfondire e sviluppare le conoscenze relative a uno specifico ambito lavorativo (cucina, ricevimento e sala) attraverso l'utilizzo degli strumenti acquisiti in formazione;
- Acquisire le abilità d'uso delle attrezzature innovative presenti nell'ambiente di lavoro;



- Acquisire le esperienze dirette al processo e alla collaborazione con gli staff dirigenziali delle strutture ospitanti;
- Conoscere le caratteristiche dei principali vini e spumanti locali, regionali, nazionali ed esteri da abbinare alle diverse preparazioni;
- Essere in grado di effettuare il servizio di caffetteria usandone le relative attrezzature.
- Usare i metodi di preparazione adatti alla realizzazione delle varie ricette di alimenti e bevande, alla conservazione degli alimenti e allo stoccaggio delle merci;
- Essere in grado di riconoscere e preparare prodotti di gastronomia locale, nazionale e internazionale, tenendo anche conto delle esigenze dietetiche dei clienti;
- Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri dati di fruibilità e aggiornamento.
- Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto / servizio offerto.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

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

Il monitoraggio in itinere è stato svolto dai tutor scolastici impegnati nelle singole attività attraverso visite periodiche in aziende e relazione contestuale. Al termine di ogni periodo i docenti tutor hanno verificato il gradimento del percorso da parte dello studente con schede di riferimento. La valutazione del progetto formativo svolto dagli alunni è stata fatta da parte del tutor scolastico e dalla funzione strumentale con una relazione sui punti di forza e sulle eventuali criticità avute.

Accertamento delle competenze raggiunte dagli alunni alla fine di ogni singolo periodo/percorso, è stato fatto con il riempimento di schede di riferimento del tutor aziendale.

● Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera - Articolazione Sala e Vendita.

Abstract del progetto triennale PCTO – 2022/2025 ex ASL:

Contesto di partenza

Questo progetto mira a valorizzare il ruolo sociale della scuola sul territorio e spinge all'innovazione del rapporto insegnamento apprendimento facendo emergere l'interazione tra attività didattiche in aula e esperienze vissute nei contesti di lavoro dove tutta la comunità scolastica in particolare gli studenti consolidano conoscenze abilità e competenze e ne acquisiscono di nuove. Questa interazione permette soprattutto agli studenti di riflettere e di misurarsi con la realtà non solo nel contesto lavorativo ma anche nel percorso di prosecuzione degli studi. Attraverso lo strumento dell'alternanza scuola lavoro si promuovono processi intenzionali di cambiamento implementando le competenze di base, tecnico professionali e trasversali. Questo progetto nasce dall'esigenza, per rimanere al passo con i tempi, di nuove figure professionali richieste dal mondo del lavoro e i progetti di alternanza scuola-lavoro permettono alle realtà scolastiche di affrontare queste nuove necessità.

Obiettivi



La scuola si pone l'obiettivo di formare figure professionali con specifiche capacità che permettano un rapido inserimento nel mondo del lavoro, fornendo una valida preparazione professionale, tecnica e scientifica di base. Al fine di favorire l'interazione tra l'Istituto, gli enti locali, i settori economici e le associazioni di categoria presenti sul territorio per la definizione di un piano formativo integrato, rispondente ai bisogni dell'utenza e ai bisogni locali, oltre che alle esigenze del mondo del lavoro. L'Istituto si propone di promuovere attività progettuali e di alternanza scuola-lavoro per sviluppare il rapporto con il territorio e le sue risorse formative in ambito aziendale e sociale e di instaurare buone prassi da consolidare al fine di specializzare e incrementare l'offerta formativa dell'Istituto favorendo l'incontro essenziale tra innovazione e creatività, "sapere, saper fare, saper essere", partendo dalle tradizioni culturali e dalle vocazioni produttive locali.

Finalità

Il progetto mira ad attuare una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, che tenga conto della multidisciplinarietà formativa in aula collegandola con l'esperienza pratica educativa e formativa in azienda. Arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche dei settori operativi di accoglienza turistica e di enogastronomia.

Le modalità di apprendimento perseguiranno le seguenti finalità: a) approfondire la conoscenza delle figure professionali inserite nel settore turistico-enogastronomico; b) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro; c) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali.

Destinatari

Gli Studenti delle Classi:

- servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera – enogastronomia,
- servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera – sala e vendita,
- servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera – accoglienza turistica.

Orientamento

L'alternanza, che l'Istituto "Luigi de' Medici" ha realizzato, ha previsto attività dentro la scuola e fuori dalla scuola. Nel primo caso, si è trattato di orientamento, incontri formativi con esperti



esterni, insegnamenti di istruzione generale in preparazione all'attività di stage. Le attività fuori dalla scuola invece hanno riguardato stage presso strutture ospitanti e formazione in aula, sono state previste diverse figure di operatori della didattica: tutor aziendali, docenti che hanno seguito l'attività didattica in aula (tutor scolastici), docenti incaricati del rapporto con le strutture ospitanti/aziende, consulenti esterni.

Personalizzazione attività di Stage

Ogni gruppo di alunni ha effettuato esperienze presso strutture del territorio di riferimento. Sono state favorite esperienze di partecipazione di eventi o di stage sul territorio. Gli alunni hanno potenziato, in funzione delle proprie attitudini ed interessi, le competenze del "saper fare" in azienda/Istituto durante le esperienze di stage identificate nel progetto.

Attività principali

Le attività principali realizzate sono state composte da un periodo di stage formativo in aziende operanti sul territorio vesuviano della provincia di Napoli e dopo in ambito nazionale. L'attività di stage ha previsto l'inserimento dei discenti in aziende come: hotel, residence, ristoranti, trattorie, pizzerie, aziende agrituristiche, aziende di catering e banqueting, aziende di ristorazione veloce o collettiva, bar di vario genere e tipologia, pasticcerie e laboratori di pasticceria artigianale e/o industriale, villaggi turistici, agenzie di viaggio e altre aziende operanti nel settore.

Attività percorso formativo e nuove tecnologie

Le attività svolte dagli alunni nel percorso formativo di alternanza sono state pienamente in linea con quanto progettato. Particolarmente apprezzate sono state l'uso di nuove strumentazioni usate dagli alunni come forni a vapore di ultima generazione, piastre ad induzione, software alberghiero in uso agli hotel convenzionati.

Competenze acquisite nel progetto formativo

Lo stage è stato formativo e finalizzato al raggiungimento delle seguenti competenze:

- Applicare in un contesto lavorativo le conoscenze, le metodologie e le tecniche acquisite durante il percorso formativo;
- Approfondire e sviluppare le conoscenze relative a uno specifico ambito lavorativo (cucina, ricevimento e sala) attraverso l'utilizzo degli strumenti acquisiti in formazione;
- Acquisire le abilità d'uso delle attrezzature innovative presenti nell'ambiente di lavoro;



- Acquisire le esperienze dirette al processo e alla collaborazione con gli staff dirigenziali delle strutture ospitanti;
- Conoscere le caratteristiche dei principali vini e spumanti locali, regionali, nazionali ed esteri da abbinare alle diverse preparazioni;
- Essere in grado di effettuare il servizio di caffetteria usandone le relative attrezzature.
- Usare i metodi di preparazione adatti alla realizzazione delle varie ricette di alimenti e bevande, alla conservazione degli alimenti e allo stoccaggio delle merci;
- Essere in grado di riconoscere e preparare prodotti di gastronomia locale, nazionale e internazionale, tenendo anche conto delle esigenze dietetiche dei clienti;
- Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri dati di fruibilità e aggiornamento.
- Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto / servizio offerto.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

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

Il monitoraggio in itinere è stato svolto dai tutor scolastici impegnati nelle singole attività attraverso visite periodiche in aziende e relazione contestuale. Al termine di ogni periodo i docenti tutor hanno verificato il gradimento del percorso da parte dello studente con schede di riferimento.

La valutazione del progetto formativo svolto dagli alunni è stata fatta da parte del tutor scolastico e dalla funzione strumentale con una relazione sui punti di forza e sulle eventuali criticità avute.

Accertamento delle competenze raggiunte dagli alunni alla fine di ogni singolo periodo/percorso, è stato fatto con il riempimento di schede di riferimento del tutor aziendale.



Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

● CLASSI APERTE

Per aumentare le ore di esercitazioni nel biennio oltre realizzare squadre della stessa classe si potenziano le ore di esercitazioni con squadre di due classi parallele per fare ulteriori 4 ore con la compresenza dei docenti di lingua comunitaria per far veicolare anche la micro lingua tecnica

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni. Ridurre il fenomeno della dispersione scolastica.



Traguardo

Adeguare il processo insegnamentoapprendimento alle esigenze dei singoli alunni.

○ Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

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

Traguardo

Favorire il pensiero logico-operativo attraverso una didattica laboratoriale ed innovativa

○ Competenze chiave europee

Priorità

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza

Traguardo

Lavorare per UDA. promuovere una cittadinanza attiva e consapevole.

○ Risultati a distanza

Priorità

Promuovere l'educazione permanente.

Traguardo

Offrire competenze trasversale per la formazione dell'uomo e del cittadino in chiave europea.



Risultati attesi

Potenziamento delle conoscenze e competenza sia nell'ambito professionale di settore che nell'ambito linguistico per l'acquisizione della micro lingua tecnica

Destinatari

Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Elettrotecnica

Informatica

Lingue

Meccanico

LABORATORI MODA

LAVORATORI CUCINA

LABORATORI RICEVIMENTO

LABORATORI DI SALA/BAR

● ATTIVITA' PRATICHE IN SITUAZIONE

La scuola realizza eventi per la presentazione e la vendita dei prodotti realizzati dagli alunni. In questo modo si cambia il contesto di apprendimento e durante gli eventi si effettuano attività in situazione. Gli alunni potenziano le conoscenze della comunicazione in lingua madre e comunitaria, le conoscenze professionali per la produzione di opere e prodotti.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità

Garantire il successo formativo a tutti gli alunni. Ridurre il fenomeno della dispersione scolastica.

Traguardo

Adeguate il processo insegnamento-apprendimento alle esigenze dei singoli alunni.

○ Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

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



Traguardo

Favorire il pensiero logico-operativo attraverso una didattica laboratoriale ed innovativa

○ Competenze chiave europee

Priorità

Sviluppo, valutazione e certificazione competenze chiave e di cittadinanza

Traguardo

Lavorare per UDA, promuovere una cittadinanza attiva e consapevole.

○ Risultati a distanza

Priorità

Promuovere l'educazione permanente.

Traguardo

Offrire competenze trasversale per la formazione dell'uomo e del cittadino in chiave europea.

Risultati attesi

Potenziare le conoscenze e competenze per garantire il successo formativo

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno



Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Elettrotecnica
	Informatica
	Lingue
	Meccanico
	Multimediale
	LABORATORI MODA
	LAVORATORI CUCINA
	LABORATORI RICEVIMENTO
	LABORATORI DI SALA/BAR



Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

● EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITA' E AGENDA 2030

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei saperi
- La rigenerazione dei comportamenti
- La rigenerazione delle opportunità

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

- Recuperare la socialità
- Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio della cultura circolare



Obiettivi ambientali

- Maturare la consapevolezza dei diritti ecologici di tutti gli esseri viventi
- Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico



Obiettivi economici

- Conoscere la bioeconomia
- Conoscere il sistema dell'economia circolare
- Acquisire la consapevolezza che gli sconvolgimenti climatici sono anche un problema economico

Risultati attesi

Acquisire le conoscenze e competenze in:

- I principi fondamentali della Costituzione, legalità e ecoreati;
- L'evoluzione del concetto di Educazione ambientale in Educazione alla Sostenibilità;
- Lo sviluppo sostenibile e l'economia circolare (creazione di impresa sostenibile);
- L' Agenda 2030 e i 17 obiettivi di Sviluppo Sostenibile;
- Cosa possiamo concretamente fare per il raggiungimento di questi obiettivi;

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 11: Rendere le città inclusive e sostenibili

Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF
- Priorità e Traguardi del RAV/PdM
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica
- Piano di formazione del personale docente



- Piano di formazione del personale ATA

Informazioni

Descrizione attività

Formazione e attività in simulazione e in situazione per comprendere le tematiche connesse all'agenda 2030

Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico

Tempistica

- Triennale

Tipologia finanziamento

- Bandi 440_97 per le scuole
- Fondi PON
- Fondi POR



Attività previste in relazione al PNSD

Ambito 1. Strumenti

Attività

Titolo attività: favorire l'accesso e la connessione attraverso fibra ottica, connettività e cablaggio interno delle scuole
ACCESSO

- Cablaggio interno di tutti gli spazi delle scuole (LAN/W-Lan)

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Connettere tutti gli ambienti della scuola per un uso efficiente ed efficace degli strumenti multimediali

Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

Titolo attività: competenze digitali
COMPETENZE DEGLI STUDENTI

- Un framework comune per le competenze digitali degli studenti

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

- competenze degli studenti: rafforzare le competenze relative alla comprensione e alla produzione di contenuti complessi e articolati, anche all'interno dell'universo comunicativo digitale; potenziare l'alfabetizzazione informativa e digitale; valutare attentamente il ruolo dell'informazione e dei dati nello sviluppo di una società interconnessa basata sulle conoscenze e sull'informazione; costruire rapporti tra creatività digitale, impresa e mondo del lavoro; introdurre al pensiero logico e computazionale e familiarizzare con gli aspetti operativi delle tecnologie informatiche; portare ad essere utenti consapevoli di ambienti e strumenti digitali, ma anche produttori, creatori, progettisti. I docenti in questo processo sono facilitatori di percorsi didattici innovativi.
- digitale, imprenditorialità e lavoro: sviluppo di competenze



Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

trasversali: problem solving, pensiero laterale e capacità di apprendere.

- contenuti digitali: creare le giuste condizioni, sia tecniche che di accesso, per cui i contenuti digitali passino da eccezione a regola nella scuola; realizzazione di archivi digitali scolastici.

Ambito 3. Formazione e
Accompagnamento

Attività

Titolo attività: formiamocidigitali
FORMAZIONE DEL PERSONALE

- Alta formazione digitale

**Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati
attesi**

Il PNSD prevede la realizzazione di un percorso di formazione pluriennale centrato sull'innovazione didattica, tenendo conto delle tecnologie digitali come sostegno per la realizzazione di nuovi paradigmi educativi e come mezzo per la progettazione operativa delle attività. L'obiettivo è quello di passare da una scuola della trasmissione a quella dell'apprendimento.



Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

IPSEOA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO - NARH058011

IPSAR " DE MEDICI " SERALE - NARH058509

IPSIA "L. DE' MEDICI" OTTAVIANO - NARI05801C

Criteri di valutazione comuni

La valutazione è stata condotta secondo tre fasi di osservazione. Quella iniziale – di tipo diagnostico- ha consentito di accertare la situazione di partenza. La fase intermedia – formativa in itinere – è stata di carattere analitico/diagnostico ed è servita ad individuare le difficoltà riscontrate dall'alunno. L'ultima fase - di tipo sommativo – ha permesso al docente di accertare il grado di raggiungimento degli apprendimenti finali.

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012. Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa" L'art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi"

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

Allegato:



valutazione disciplinare.pdf

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

La legge dispone che l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali. I criteri di valutazione deliberati dal Collegio dei docenti e già inseriti nel PTOF sono stati integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'Educazione Civica (vedi delibera Collegio dei docenti n 35 del 17/06/2020. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento E.C. formula la proposta di valutazione acquisendo gli elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di classe raccolti nei percorsi interdisciplinari deliberati. La valutazione deve essere coerente con conoscenze, abilità, competenze indicate nella programmazione della disciplina. Per i primi tre anni, partendo dal 2020, la valutazione farà riferimento agli obiettivi che il Collegio dei docenti, nella propria autonomia di sperimentazione, avrà individuato e inserito nel curriculum. Si ricorda, inoltre, che il voto di Educazione Civica concorre all'ammissione alla classe successiva e, per le classi terze, quarte e quinte della secondaria di secondo grado, concorre all'attribuzione del credito scolastico.

Criteri di valutazione del comportamento

si allega griglia

Allegato:

valutazione comportamento PER CC.pdf

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe



successiva

criteri deliberati dal CD

La non ammissione alla classe successiva in presenza di cinque insufficienze

Per quanto riguarda l'ammissione alla classe successiva in presenza di insufficienze il D.S. propone:

1. Sospensione del giudizio con recupero entro il 20 luglio
2. Omogeneizzazione da svolgersi nel primo mese di lezione del prossimo anno scolastico 2022/2023

Criteri per l'ammissione/non ammissione all'esame di Stato

Ammissione all'esame di stato viene definito dalla norma O.M. che definisce i criteri di ammissione e relativi crediti

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Si allega griglia

Allegato:

credito scolastico.pdf



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

Inclusione e differenziazione

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. Le attività di inclusione sono realizzate secondo quanto previsto dal PAI. 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. Tale attività si prevede ad inizio anno scolastico e in itinere dopo i risultati del primo quadrimestre. Attività di potenziamento sono previste per gli alunni con particolari attitudini disciplinari con la preparazione alla partecipazione a gare regionale e nazionali.

Punti di debolezza:

Ci stiamo attivando per realizzare i progetti di continuità per gli alunni diversamente abili. Gli strumenti compensativi per gli alunni BES sono insufficienti ai loro bisogni effettivi. Per gli alunni stranieri mancano le risorse per la realizzazione di alfabetizzazione linguistica

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

Dirigente scolastico
Docenti curricolari
Docenti di sostegno
Specialisti ASL
Famiglie



Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno	Partecipazione a GLI
Docenti di sostegno	Rapporti con famiglie
Docenti di sostegno	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Docenti di sostegno	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Partecipazione a GLI
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Rapporti con famiglie
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Tutoraggio alunni
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva
Assistente Educativo Culturale (AEC)	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Assistente Educativo Culturale (AEC)	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)
Assistenti alla comunicazione	Attività individualizzate e di piccolo gruppo



Personale ATA

Assistenza alunni disabili

Personale ATA

Progetti di inclusione/laboratori integrati

Rapporti con soggetti esterni

Unità di valutazione
multidisciplinare

Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto individuale

Unità di valutazione
multidisciplinare

Procedure condivise di intervento sulla disabilità

Unità di valutazione
multidisciplinare

Procedure condivise di intervento su disagio e simili

Associazioni di riferimento

Procedure condivise di intervento per il Progetto individuale

Associazioni di riferimento

Progetti territoriali integrati

Associazioni di riferimento

Progetti integrati a livello di singola scuola

Rapporti con
GLIR/GIT/Scuole polo per
l'inclusione territoriale

Progetti territoriali integrati

Rapporti con
GLIR/GIT/Scuole polo per
l'inclusione territoriale

Progetti integrati a livello di singola scuola

Rapporti con privato sociale
e volontariato

Progetti territoriali integrati



Rapporti con privato sociale
e volontariato

Progetti integrati a livello di singola scuola

Rapporti con privato sociale
e volontariato

Progetti a livello di reti di scuole

Valutazione, continuità e orientamento

Criteri e modalità per la valutazione

La valutazione viene effettuato in vari fasi per la verifica del processo formativo e la verifica del potenziamento di aree per la progettazione differenziata, mentre per la progettazione della classe con minimi obiettivi segue la valutazione della classe



Piano per la didattica digitale integrata

La legge 107/2015 assegna un posto di primo piano allo sviluppo delle competenze digitali degli studenti, competenze che vengono considerate trasversali ai vari ambiti e discipline e possono essere utilizzate con successo per il recupero, lo sviluppo e il potenziamento di competenze interdisciplinari e metacognitive.

Per cui il nostro istituto, ha inserito, nel tempo, all'interno del PTOF, e fa propri, gli obiettivi previsti dalla legge 107 e, dal successivo "Piano Nazionale per la Scuola Digitale", che declina tali obiettivi in una serie di azioni operative a supporto delle quali vengono previsti finanziamenti mirati e azioni di supporto. A questo proposito è lo stesso PNSD che, in chiusura, sottolinea gli stretti legami esistenti tra Piano e PTOF: " Il Piano Triennale dell'offerta formativa rappresenta quindi uno strumento importante per mettere a sistema le finalità, i principi e gli strumenti previsti nel PNSD. L'inserimento nel PTOF delle azioni coerenti con il PNSD, anche seguendo lo stesso schema di tripartizione (Strumenti, Competenze e Formazione e gli ambiti al loro interno) servirà a migliorare la programmazione di strategie di innovazione digitale delle istituzioni scolastiche."

Quest'anno, anche grazie al nuovo laboratorio, l'informatica sarà un potente alleato per rendere appetibili, divertenti e produttivi i contenuti disciplinari proposti dai docenti, favorendo la competenza digitale e creando nuovi ambienti di apprendimento.

Dall'idea tradizionale di Laboratorio d'informatica nella didattica digitale integrata si passa alla tecnologia che entra in "classe" – a prescindere se in aula o a casa – e, adottando metodologie e strumenti tipici dell'apprendimento attivo, supporta la didattica quotidiana.

In questa prospettiva compito dell'insegnante è quello di creare ambienti sfidanti, divertenti, collaborativi in cui:

- valorizzare l'esperienza e le conoscenze degli alunni;
- favorire l'esplorazione e la scoperta;
- incoraggiare l'apprendimento collaborativo;
- promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere;
- alimentare la motivazione degli studenti;
- attuare interventi adeguati nei riguardi delle diversità (Disturbi Specifici dell'Apprendimento e



Bisogni Educativi Speciali).



Aspetti generali

Organizzazione

FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE

•

Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)	▫ 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: atti urgenti relativi; alle assenze e ai permessi del personale docente e ATA, nonché alle richieste di visita fiscale per le assenze per malattia; atti contenenti comunicazioni al personale docente e ATA; corrispondenza con l'Amministrazione regionale, provinciale, comunale, con altri enti, Associazioni, Uffici e con soggetto privato avente carattere di urgenza; corrispondenza con l'Amministrazione del MIUR centrale e periferica, avente carattere di urgenza; documenti di valutazione degli alunni; libretti delle giustificazioni; richieste di intervento forze dell'ordine per gravi motivi; richieste ingressi posticipati e uscite anticipate alunni. ▫ Collabora con il D.S. per la progettazione, l'innovazione e	12 12
---	---	---------------------



	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; D 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; D 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; D Responsabile della privacy; ▫ Cura le delibere degli OO.CC. e redige il verbale del C.D; D Coordina l'attività di accoglienza degli studenti; ▫ Cura la diffusione e delle comunicazioni, delle circolari interne ed avvisi per alunni, genitori, docenti e personale ausiliario; D Cura la formazione delle	
--	--	--



	classi; D Cura i primi contatti con le famiglie ed il pubblico; D 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.	
Funzione strumentale	PTOF –RAV – PDM Ideazione e Gestione del PTOF –RAV – PDM Supporto e Formazione Docenti, invasi 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	12
Capodipartimento INTERDISCIPLINARI	Gli assi interdipartimentali sono composti dai docenti delle discipline e dai docenti di sostegno, secondo aggregazioni funzionali. Hanno competenza nella definizione delle	5



	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. Predisposizione di prove di verifica per classi parallele. Compie ricerca didattica e valutativa, promuove e sperimenta la flessibilità organizzativa e didattica. Formula proposte per la formazione e l'aggiornamento.	
Responsabile di plesso	▫ 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	6



	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. ▫	
Responsabile di laboratorio	Di concerto col responsabile per il servizio di protezione e prevenzione, deve stabilire 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; D deve gestire i laboratori e garantirne l'efficienza e l'adeguamento alle emergenti necessità, formulando le relative proposte di acquisto; D deve organizzare il lavoro dei collaboratori tecnici e predisporre eventuali turni di utilizzo del laboratorio con gli altri docenti; D deve vigilare affinché siano sempre rispettate le norme di protezione, prevenzione e sicurezza contemplate dalla legge; D deve relazionare sulla messa a norma dei locali,	8



	attrezzature, strumenti, ecc. di competenza al responsabile per la protezione e sicurezza.	
Animatore digitale	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.	



--	--	--

MODALITÀ DI UTILIZZO ORGANICO DELL'AUTONOMIA

Scuola secondaria di secondo grado - Classe	Attività realizzata	N. unità attive
A012 - DISCIPLINE LETTERARIE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	attività su classi con ampliamento dell'offerta formativa Impiegato in attività di: Potenziamento e/o insegnamento	2
A026 - MATEMATICA	attività su classi con ampliamento dell'offerta formativa Impiegato in attività di: Potenziamento e/o insegnamento	



A046 - SCIENZE GIURIDICO- ECONOMICHE	Attività di supporto alle classi e sportello pedagogico pomeridiano Impiegato in attività di: Potenziamento	
A054-STORIA DELL'ARTE	Attività di supporto alle classi. Progetti di raccordo tra scuola e arte sul territorio Impiegato in attività di: Potenziamento	
AB24- LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI III GRADO (INGLESE)	attività su classi con ampliamento dell'offerta formativa Impiegato in attività di: Potenziamento e/o insegnamento	
ADSS- SOSTEGNO	Attività di insegnamento Impiegato in attività di: Insegnamento	

ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITÀ DI RAPPORTO CON L'UTENZA

ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI

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

Direttore dei servizi generali e amministrativi	Coordinatore di tutte le attività inerente ai servizi generali ed amministrativi
Ufficio protocollo	Protocolla 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

RETI E CONVENZIONI ATTIVATE

AMBITO NA 20

Azioni realizzate/da realizzare	• Formazione del personale • Attività didattiche • Attività amministrative
Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Capofila rete di ambito

PROGETTO BES

Azioni realizzate/da realizzare	• Formazione del personale • Attività didattiche
	• Risorse professionali • Risorse strutturali



Risorse condivise	• Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	• 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

LEGALITA' E CITTADINANZA ATTIVA

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale Scuola e lavoro
Destinatari	tutti i docenti TUTTI GLI ALUNNI
Modalità di lavoro	• Laboratori • Ricerca-azione
SOGGETTI COINVOLTI	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.)

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

LEGALITA' E CITTADINANZA ATTIVA

Argomenti di cittadinanza attiva , modalità di insegnamento e metodologie.

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	• Laboratori • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

METODOLOGIA CLIL

Metodologia CLIL per veicolare una disciplina in lingua comunitaria

Collegamento con le	Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza
----------------------------	---



priorità del PNF docenti	globale Scuola e lavoro
Destinatari	tutti i docenti che hanno fatto richiesta
Modalità di lavoro	• 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	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Destinatari	tutti i docenti che hanno fatto richiesta
Modalità di lavoro	• Laboratori • Ricerca-azione
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito
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	• 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	• 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	• 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	• Attività in presenza • Formazione on line
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

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	• Attività in presenza • Formazione on line
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola



Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

Figure e funzioni organizzative

Collaboratore del DS

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: atti urgenti relativi; alle assenze e ai permessi del personale docente e ATA, nonché alle richieste di visita fiscale per le assenze per malattia; atti contenenti comunicazioni al personale docente e ATA; corrispondenza con l'Amministrazione regionale, provinciale, comunale, con altri enti, Associazioni, Uffici e con soggetto privato avente carattere di urgenza; corrispondenza con l'Amministrazione del MIUR centrale e periferica, avente carattere di urgenza; documenti di valutazione degli alunni; libretti delle

3



giustificazioni; richieste di intervento forze dell'ordine per gravi motivi; 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; 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; Controlla il rispetto del regolamento d'Istituto da parte degli alunni (disciplina, ritardi, uscite anticipate, ecc);

Staff del DS (comma 83
Legge 107/15)

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: atti urgenti relativi; alle assenze e ai permessi del personale docente e ATA, nonché alle richieste di visita fiscale per le assenze per malattia; atti contenenti comunicazioni al personale docente e ATA; corrispondenza con l'Amministrazione regionale, provinciale, comunale, con altri enti, Associazioni, Uffici e con soggetto privato avente carattere di urgenza; corrispondenza con l'Amministrazione del MIUR centrale e periferica,

10



avente carattere di urgenza; documenti di valutazione degli alunni; libretti delle giustificazioni; richieste di intervento forze dell'ordine per gravi motivi; 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; 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; Controlla il rispetto del regolamento d'Istituto da parte degli alunni (disciplina, ritardi, uscite anticipate, ecc);

Funzione strumentale

Ideazione e Gestione del PTOF – RAV – PDM.
Supporto e Formazione Docenti, invalsi e qualità.
Supporto agli Alunni e Genitori. Continuità e orientamento formativo in ingresso. Valido coinvolgimento dei genitori nelle attività formative. Supporto agli Alunni e Genitori. Continuità e orientamento formativo in uscita. Visite didattiche. Responsabile settore informatico e supporto per attività multimediale. Documentazione e pubblicizzazione attività formative e contenuti didattici multimediali. Percorsi di competenze trasversali e di orientamento PCTO. Istruzione e Formazione Professionale. Supporto per alunni con bisogni educativi speciali. Supporto alla ideazione, redazione ed espletamento del PECUP. Supporto attività di monitoraggio del percepito del PTOF per la rendicontazione sociale.

10

Capodipartimento

Gli assi interdipartimentali sono composti dai

40



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. Formula proposte per la formazione e l'aggiornamento.

Responsabile di laboratorio

Di concerto col responsabile per il servizio di protezione e prevenzione, deve stabilire 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.

10

Animatore digitale

Responsabile settore informatico, e gestione del piano di formazione e aggiornamento LIM –

1



registri on-line ecc. Supporto ai docenti per l'utilizzo di strumenti multimediali. Attività di sostegno al lavoro docente: diffusione materiale, elaborazione modelli utili. Facilitare la ricerca, la consultazione e l'aggiornamento sui siti istituzionali e non per il sostegno ai processi di innovazione didattica. Aggiornamento costante del sito della scuola.

Team digitale

Responsabile settore informatico, e gestione del piano di formazione e aggiornamento LIM – registri on-line ecc. Supporto ai docenti per l'utilizzo di strumenti multimediali. Attività di sostegno al lavoro docente: diffusione materiale, elaborazione modelli utili. Facilitare la ricerca, la consultazione e l'aggiornamento sui siti istituzionali e non per il sostegno ai processi di innovazione didattica. Aggiornamento costante del sito della scuola.

4

Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

Scuola secondaria di
secondo grado - Classe di
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

A012 - DISCIPLINE
LETTERARIE NEGLI
ISTITUTI DI ISTRUZIONE
SECONDARIA DI II
GRADO

attività su classi con ampliamento dell'offerta
formativa Impiegato in attività di: Potenziamento
e/o insegnamento
Impiegato in attività di:
• Insegnamento

2

A026 - MATEMATICA

attività su classi con ampliamento dell'offerta
formativa Impiegato in attività di: Potenziamento

2



Scuola secondaria di
secondo grado - Classe di
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

e/o insegnamento

Impiegato in attività di:

- Insegnamento

A046 - SCIENZE
GIURIDICO-ECONOMICHE

Attività di supporto alle classi e sportello
pedagogico pomeridiano Impiegato in attività di:
Potenziamento
Impiegato in attività di:

1

- Insegnamento
- Potenziamento
- Sostegno

A048 - SCIENZE MOTORIE
E SPORTIVE NEGLI
ISTITUTI DI ISTRUZIONE
SECONDARIA DI II
GRADO

docenza e supporto
Impiegato in attività di:

1

- Insegnamento
- Organizzazione
- Coordinamento

A054 - STORIA DELL'ARTE

Attività di supporto alle classi. Progetti di
raccordo tra scuola e arte sul territorio
Impiegato in attività di: Potenziamento
Impiegato in attività di:

1

- Potenziamento
- Progettazione

AB24 - LINGUE E
CULTURE STRANIERE
NEGLI ISTITUTI DI
ISTRUZIONE DI II GRADO
(INGLESE)

attività su classi con ampliamento dell'offerta
formativa Impiegato in attività di: Potenziamento
e/o insegnamento
Impiegato in attività di:

1



Scuola secondaria di
secondo grado - Classe di
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

- Insegnamento

Supporto all'organizzazione e coordinamento
con due docenti con esonero di 9 ore ciascuno.
quattro docenti sono impegnati nella didattica
Impiegato in attività di:

ADSS - SOSTEGNO

- Insegnamento
- Sostegno
- Organizzazione
- Progettazione
- Coordinamento

6

B020 - LABORATORI DI
SERVIZI
ENOGASTRONOMICI,
SETTORE CUCINA

Supporto all'organizzazione due docenti con
esonero di 9 ore ciascuno
Impiegato in attività di:

- Organizzazione
- Progettazione
- Coordinamento

2



Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Ufficio protocollo

Protocolla 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/auth/sso/login?login_challenge=d008202f4a7443cdb3267492fc94881e

Modulistica da sito scolastico <https://www.isisdemedici.edu.it/>



Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: CAMBIAMENTI DIGITALI

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Università
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Capofila rete di scopo

Denominazione della rete: AMBITO NA20

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse materiali



Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Capofila rete di ambito

Denominazione della rete: **LEGALITA' ECITTADINANZAATTIVA**

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Capofila rete di scopo



Piano di formazione del personale docente

Titolo attività di formazione: LEGALITA' E CITTADINANZA

Argomenti di cittadinanza attiva , modalità di insegnamento e metodologie.

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Autonomia didattica e organizzativa

Destinatari

Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Ricerca-azione

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: 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

Inclusione e disabilità

Destinatari

TUTTI I DOCENTI CHE FANNO RICHIESTA

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Ricerca-azione



Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: CORSO DI FORMAZIONE: "NUOVE COMPETENZE PER UN'ORGANIZZAZIONE SCOLASTICA COMPLESSA"

Gestione della complessità della istituzione scolastica

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Autonomia didattica e organizzativa

Destinatari

Gruppi di miglioramento

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Ricerca-azione

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola



Piano di formazione del personale ATA

SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO

Descrizione dell'attività di formazione	La rilevazione dei rischi e delle condizioni igienico- ambientali
---	---

Destinatari	tutto il personale ata
-------------	------------------------

Modalità di Lavoro	• Attività in presenza
--------------------	--

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola
---------------------------	--

GESTIONE PASSWEB

Descrizione dell'attività di formazione	La qualità del servizio
---	-------------------------

Destinatari	Personale Amministrativo
-------------	--------------------------

Modalità di Lavoro	• Attività in presenza
--------------------	--

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola
---------------------------	--