



Istituto di Istruzione Superiore “Pellegrino Artusi”

Strada del Morellone n.1 - 53042 - Chianciano Terme (SI)

髡0578 / 63674 - 肱0578 / 64738



Piano dell'Offerta Formativa 2015-16

***Tecnico dei
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera***

(approvato dal Consiglio d'Istituto in data 23 /11/2015)

Sommario

SOMMARIO	2
Storia	4
Territorio	4
Utenza	4
Strutture	5
Laboratori servizi di cucina	5
Laboratorio servizi di sala/bar	5
Laboratorio servizi di Accoglienza turistica	6
Risorse umane	7
Dipartimenti e loro funzioni	12
Accoglienza	14
Continuità educativa e didattica	14
Integrazione e Accoglienza alunni diversamente abili	14
Inclusione e Accoglienza degli alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES)	15
Accoglienza e integrazione alunni stranieri	19
Principi educativi e finalità dell'Istituto	25
L'OFFERTA FORMATIVA	27
Ripartizioni dell'anno scolastico ai fini valutativi	32
Organizzazione delle lezioni	32
Orario settimanale delle lezioni	33
L'EDUCAZIONE DEGLI ADULTI E IL CORSO SERALE	37
Certificato delle competenze di base	41
Profilo culturale e professionale	46
Alternanza scuola lavoro	51
Esami integrativi e di idoneità	52
Ammissione agli esami per la Qualifica Regionale nel sistema IeFP	53
Esami di stato	53
La valutazione	57
Obiettivi comportamentali e didattici trasversali	57
Primo Biennio	57

Secondo Biennio	58
Quinte	58
Obiettivi minimi disciplinari stabiliti dai dipartimenti	59
Verifica e valutazione	85
Strumenti di verifica formativa e sommativa	86
Parametri di misurazione delle prove	87
Valutazione degli alunni diversamente abili	89
Programmazione curricolare riconducibile agli obiettivi minimi	89
Programmazione differenziata	89
valutazione degli alunni stranieri	90
Valutazione della condotta	92
Criteri per la conduzione dello scrutinio finale	94
Recupero e prevenzione della dispersione scolastica	95
Rapporti scuola-famiglia	97
L'Orientamento	98
Attività di formazione e aggiornamento dei docenti	98
Ruolo e compiti delle Funzioni Strumentali	99
Concorsi interni ed esterni e collaborazioni	103
Progetti 2016	103
Valutazione dei Progetti	107
Autovalutazione	108

Storia

L'IIS “ P. Artusi” di Chianciano Terme ha festeggiato nell' anno scolastico 2009-10 i suoi primi 50 anni e riconquistato un'autonomia amministrativa che lo ha contraddistinto per gran parte della sua storia. Ha avuto diverse sedi prima di approdare a quella storica di via Emilia, divenuta poi inadeguata a seguito del grande incremento di iscritti; dal 2005 è nella nuova e spaziosa sede della Strada del Morellone n. 1, all'ingresso di Chianciano, lato Chiusi.

Territorio

L'Istituto si situa nel cuore di una zona agricola a forte vocazione turistica, non a caso nasce nel paese che, grazie alle Terme, possiede la maggiore ricettività alberghiera, la quale è funzionale non solo al termalismo, ma è a servizio anche dei centri circostanti famosi per storia, cultura e enogastronomia: Montepulciano, Pienza, Chiusi, Sarteano. Tra la Val di Chiana e la Val d'Orcia la zona montana dei Monte Cetona e Amiata, la scuola di Chianciano ha svolto e svolge un ruolo strategico, incastonata tra le zone del vino di Montepulciano e Montalcino, i formaggi di Pienza, l'olio di Cetona, San Quirico d'Orcia, Trequanda, le terme di Montepulciano, Chianciano, Bagno Vignoni, San Casciano dei bagni e Bagni di San Filippo, l'archeologia etrusca di Chiusi, Chianciano e Sarteano, la storia e l'arte di Siena, Arezzo e Orvieto. In tutte queste località si sono nel tempo sviluppate aziende enogastronomiche, ristorative ed alberghiere d'eccellenza che accolgono turismo sempre più preparato ed esigente, e forniscono ai nostri studenti un banco di prova qualificato per la loro formazione professionale.

Utenza

Da questo grande bacino che abbraccia almeno tre provincie, provengono i nostri studenti. Gran parte del personale che opera in zona nel settore turistico è stato quindi formato in questo Istituto e la scuola ha negli anni accresciuto esperienza, si è sviluppata con il mutare degli eventi, delle tendenze, della politica scolastica e locale in naturale sinergia con le imprese e le esigenze dell'ospitalità, e della richiesta di servizi. La scuola d'altro canto, attraverso i viaggi, gli scambi culturali con altre realtà anche internazionali, la partecipazione ai concorsi nazionali e internazionali, diventa una forza propositiva di tendenze all'innovazione e alla riconversione del turismo tradizionale. La ricerca e la sperimentazione, la lettura attenta dei cambiamenti sociali è l'impegno che si assume il nostro Istituto per continuare a formare una classe dirigente ed operativa nel settore turistico, dinamica e attenta allo sfruttamento adeguato delle molteplici risorse del territorio. A questo scopo la scuola ha avviato un processo inteso a stabilire un'alleanza formativa con le realtà aziendali d'eccellenza del territorio per qualificare ulteriormente i percorsi di alternanza scuola-lavoro, ampiamente descritti nella sezione del P.O.F. a ciò dedicata. Il processo avviato, si auspica condurrà alla stipula di una convenzione di rete tra la scuola e le aziende che costituirà una valida piattaforma di lavoro per i prossimi anni.

Strutture

All'interno dell'Istituto Artusi sono presenti tutte le strutture necessarie per la formazione e la specializzazione degli studenti:

- 27 Aule
- 2 laboratori sala
- 1 laboratorio di cucina aula dimostrativa
- 1 laboratorio cucina con annessi:
 - lab. Pasticceria
 - lab. Panetteria
 - *garde-manger*
- 2 laboratori ricevimento dotati di computer
- 2 laboratori sala/bar :
 - Caffè Bar
 - American Bar
- Aula audiovisivi -LIM

- 1 presidenza
- 4 uffici segreteria
- 1 magazzino
- 1 aula docenti
- 1 archivio
- Spogliatoi personale
- Magazzino

Laboratori servizi di cucina

Il primo è costituito da una postazione per l'insegnante e 12 postazioni singole dove gli studenti possono riprodurre le attività mostrate, visibili anche in un monitor collegato ad una telecamera che riprende in tempo reale l'operato del docente.

Il secondo è un laboratorio che dispone di due cucine, dotate di diverse attrezzature all'avanguardia per svolgere le regolari esercitazioni pratiche. Il laboratorio è fornito di aree comuni e specifiche: pasticceria, panetteria e *garde-manger* (sezionatura carni e pesci). La possibilità di avere un personal computer e una televisione in laboratorio permette agli insegnanti di svolgere sia le esercitazioni che lezioni frontali.

Laboratorio servizi di sala/bar

Il laboratorio di sala ha una capacità di ca. 100 coperti che permette lo svolgimento di simulazioni pratiche di servizio per le classi del triennio; per le classi prime e seconde, la scuola dispone di un altro laboratorio di circa 30 coperti. Sono presenti due bar: un "American bar", provvisto delle tecnologie più moderne e un "Caffè – bar" dove svolgono le esercitazioni le classi prime e seconde. La grande e scenografica hall, inoltre, viene utilizzata come sala banchetti in numerose manifestazioni ed eventi.

Laboratorio servizi di Accoglienza turistica

L'attività di accoglienza, si svolge all'interno dell'Istituto in spazi operativi appositamente predisposti: La Hall, cosiddetta area di transito, vede la presenza in posizione strategica e cioè, che consenta agli operatori di controllare gli ingressi e la salita ai piani, di un bancone frontale chiamato in termine tecnico Front Desk, dove si svolgono tutte le operazioni di accoglienza e registrazione degli ipotetici clienti con relativo utilizzo di materiale cartaceo (modulistica di settore) e nuove tecnologie. Questa simulazione consente agli allievi di immedesimarsi nella realtà operativa in cui potrebbero venirsi a trovare una volta effettuata la scelta specifica di settore. Il Back–Office, cosiddetto ufficio contabile alberghiero, implica la disponibilità di attrezzature tipiche come calcolatrici e computer, facilitando in tal modo l'apprendimento dei moduli relativi a questo settore. In questa area si procede allo studio e all'esercitazione della contabilizzazione dei conti dei clienti chiamata in termine tecnico *maincourante*. Nello stesso ambiente si trova l'aula informatica, dove sono disponibili postazioni dotate di programmi di videoscrittura e di gestione alberghiera, necessari al completamento della preparazione specifica. Durante le esercitazioni pratiche, onde evitare una eccessiva congestione del reparto operativo, la classe viene distribuita nei tre settori sopraindicati.

Risorse umane

DIRIGENTE SCOLASTICO	Di Costanzo Salvatore
DIRETTORE S.G.A.	Michele Micheli
COLLABORATORE VICARIO	Patrizia Cioffi
COLLABORATORE	Claudio Roncolini
SEGRETERIA UFFICIO ALUNNI UFFICIO PROTOCOLLO	Antonella Costantini Orietta Felici
SEGRETERIA UFFICIO PERSONALE	Laura Rossi Claudio Aiello
SEGRETERIA CONTABILITA' E ACQUISTI	Luigina Meloni Moira Calcagnetti
FUNZIONE STRUMENTALE ORIENTAMENTO SCOLASTICO	Paola Bernardini Stefano Bernardini
FUNZIONE STRUMENTALE POF, FORMAZIONE IN SERVIZIO, CORSI DI RECUPERO, INVALSI	Flavia Rossi Paolo Ciacci
FUNZIONE STRUMENTALE STAGE FORMATIVI E ALTERNANZA SCUOLA LAVORO ORIENTAMENTO IN USCITA	Daniela Mayer
FUNZIONE STRUMENTALE INTEGRAZIONE ALUNNI	Gabriela Bracciali
REFERENTE AGENZIA FORMATIVA E SISTEMA DI QUALITA'	Paola Caporali
REFERENTE EDUCAZIONE ALLA SALUTE	Marinella Aquaro
REFERENTE DIVISE	Cuicchio Antonello
REFERENTE DIDATTICO CORSI IeFP	Paola Picchiotti
REFERENTE PER L'INTEGRAZIONE SCOLASTICA DEGLI ALUNNI DSA E BES	Flavia Rossi
REFERENTE PER L'INTEGRAZIONE SCOLASTICA DEGLI ALUNNI STRANIERI	Elisabetta Barbanera

RESPONSABILE SERVIZIO HACCP	Nomina esterna
COORDINATORE AREA DOCENZA TECNICO-PRATICA	Claudio Roncolini
COORDINATORE DIDATTICO PROGETTO AREA TECNICO PRATICA	Isabella Bracciali
ASSISTENZA INFORMATICA AGLI SCRUTINI	Paolo Ciacci Francesca Romani
REFERENTE PER GLI ESAMI I.eF.P.	Marina Bedini (Esperto Certificatore)

COORDINATORI DI CLASSE 2015 – 16

CLASSE	DOCENTE
1^ A	Barbanera Elisabetta
2^ A	Calussi Orietta
1^ B	De Lorenzi Dolores
2^ B	Vetere Mabel
1^ C	Tiezzi Angela
2^ C	Tiezzi Angela
1^ D	Picchiotti Paola
2^ D	Manieri Sabrina
1^ E	Bernardini Stefano
2^ E	Morelli Costanza
1^ F	Del Giusto Silvia
2^ F	Cuicchio Antonello
2^ G	Aquaro Marinella
3^ A Enogastronomia	Manieri Sabrina
3^ B Enogastronomia	Tiezzi Barbara
3^ C Enogastronomia	Bedini Marina
3^ A Sala e vendita	Picchiotti Paola
3^ B Sala e vendita	Bernardini Stefano
3^ A Accoglienza Turistica	Mayer Daniela
4^ A Enogastronomia	Ciolfi Patrizia
4^ B Enogastronomia	Bernardini Paola
4^ C Eno/ B Sala e Vendita	Pappalardo Elisabetta
4^ A Sala e Vendita	Faltoni Daniela
5^ A Enogastronomia	Romani Francesca
5^ B Enogastronomia	Ciacci Paolo
5^ A Sala e Vendita	Velluzzi Giuseppina
5^ A Turistica	Del Giusto Silvia
1^/2^ A Corso Serale	Rango Nelly
3^/4^ A Corso Serale	Lucarini Silvia
5 ^ A Corso Serale	Rossi Flavia

La legge 107/2015 prevede la formazione del **COMITATO DI VALUTAZIONE**, così composto:

- Dirigente Scolastico: Salvatore Di Costanzo
- Patrizia Cioffi
- Claudio Roncolini
- rappresentante dei genitori: Novella Ardinghi
- docente: Chiara Orlandi
- rappresentante degli alunni: Melchionna Mattia
- membro esterno: da nominare

COMMISSIONI - GRUPPI DI LAVORO

COMMISSIONE ORARIO

Paola Bernardini
Paola Petreni
Paolo Ciacchi
Rita Biagini
Claudio Roncolini

COMMISSIONE SUPPORTO POF

Paola Bernardini
Patrizia Cioffi
Sonia Bianchi
Angela Tiezzi
Antonello Cuicchio
Francesca Romani

COMMISSIONE STAGE FORMATIVI E ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Barbara Tiezzi
Paola Caporali
Claudio Roncolini
Roberto Pagliai
Antonello Cuicchio
Marina Bedini
Nelly Rango

COMMISSIONE VIAGGI D'ISTRUZIONE E VISITE GUIDATE

Paolo Burini

Monica Pascucci

COMMISSIONE ORIENTAMENTO

Stefano Bernardini

Roberto Pagliai

Antonello Cuicchio

Paola Picchiotti

Barbara Tiezzi

Francesca Romani

Doriana Murgia

Rosaria Sorrentino

COMMISSIONE “ QUALITA' e AGENZIA FORMATIVA”

Marina Bedini

Paola Caporali

COMMISSIONE FORMAZIONE CLASSI

Paola Bernardini

Bracciali Gabriela

Paolo Ciacci

Stefano Bernardini

Angela Tiezzi

Elisabetta Barbanera

COMMISSIONE ELETTORALE

Monica Pascucci

Antonella Costantini

Susanna Nocchi

UNITA' DI AUTOVALUTAZIONE D'ISTITUTO

Dirigente Scolastico Salvatore Di Costanzo

Collaboratore Patrizia Cioffi

Esperto Valutazione Marina Bedini

Paolo Ciacci

Francesca Romani

COMMISSIONE ACCOGLIENZA CLASSI PRIME

Paola Caporali

Gabriela Bracciali

Laura Galli

Marinella Aquaro

COMMISSIONE I. e. F. P.

Paola Picchiotti

Nelly Rango

Doriana Murgia

GRUPPO DI LAVORO PROVE INVALSI

Francesca Romani

Paola Picchiotti

Angela Tiezzi

Flavia Rossi

Paola Bernardini

GRUPPO DI LAVORO e DI STUDIO Handicap : GHLSH

Gabriela Bracciali

Flavia Rossi

Doriana Murgia

Elisabetta Barbanera

oltre a questi membri ne fanno parte d'ufficio anche il Dirigente Scolastico e i collaboratori

TUTORS DEI DOCENTI:

Gabriela Bracciali (per i neo-immessi in ruolo Rosaria Sorrentino e Nunzio Tartaglia)

Paolo Ciacci (per Francesco Irollo)

Daniela Mayer (per Silvia Lucarini)

Antonella Manca (per Stranieri e Cherici)

Ilio Maglioni (per Maria Bruno)

GRUPPO DI LAVORO INTEGRAZIONE ALUNNI STRANIERI

Giuseppina Velluzzi

Gabriela Bracciali

Marinella Aquaro

Patrizia Cioffi

ADDETTI AL PRONTO SOCCORSO

Gennaro Vallinoti
 Cuicchio Antonello
 Velluzzi Giuseppina
 Elisabetta Barbanera
 Rossi Flavia
 Paola Picchiotti
 Angela Tiezzi
 Paola Petreni
 Paolo Burini
 Sergio Prinzi

ADDETTI ANTINCENDIO

Isabella Bracciali
 Cuicchio Antonello
 Barbara Tiezzi
 Claudio Roncolini
 Paolo Ciacci
 Paola Petreni
 Paolo Burini
 Francesco Irollo

Dipartimenti e loro funzioni

DIPARTIMENTI	DISCIPLINE	COMPITI
<i>DIPARTIMENTO LINGUISTICO</i>	MATERIE LETTERARIE, LINGUE STRANIERE, STORIA DELL'ARTE, GEOGRAFIA, RELIGIONE; INSEGNANTI DI SOSTEGNO DELL'AREA	1. DEFINIRE OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI
<i>DIPARTIMENTO MATEMATICO SCIENTIFICO</i>	MATEMATICA, FISICA CHIMICA SCIENZE INTEGRATE (Scienze della terra e Biologia) SCIENZE DEGLI ALIMENTI, SCIENZE MOTORIE, (biennio) INSEGNANTI DI SOSTEGNO DELL'AREA	2. SEMPLIFICARE TESTI PER STRANIERI 3. SEMPLIFICARE TESTI PER DSA 4. RACCOGLIERE TESTI PARLANTI

DIPARTIMENTO TECNICO PRATICO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORI SALA E VENDITA E CUCINA; LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA; SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (triennio); TECNICHE DI COMUNICAZIONE; ED. FISICA (triennio); INSEGNANTI DI SOSTEGNO DELL'AREA	5. CREARE UN ARCHIVIO DI MATERIALE DIDATTICO ANCHE IN RETE CON ALTRE SCUOLE
DIPARTIMENTO DI AREA GIURIDICO ECONOMICA	DIRITTO ED ECONOMIA (biennio), DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (triennio); INSEGNANTI DI SOSTEGNO DELL'AREA	

Accoglienza

Il progetto accoglienza coinvolge le prime classi dell'istituto. Gli obiettivi sono quelli di mettere in condizione gli studenti provenienti dalla scuola media di adattarsi al nuovo ambiente, di prendere confidenza con gli spazi, i tempi, i servizi, il personale, di stabilire relazioni con la classe, di esprimere stati d'animo e impressioni relative al nuovo contesto. A livello operativo si prevedono: saluto di benvenuto del Preside, visite guidate negli ambienti ed uffici scolastici, nel paese in cui è ubicata la scuola, attività di socializzazione nel gruppo classe.

Continuità educativa e didattica

Le fondamentali operazioni volte a garantire un collegamento con le precedenti esperienze educative sono:

- l'acquisizione da parte dell'Istituto del fascicolo personale di ciascun allievo e, qualora si tratti di portatore di handicap, della diagnosi funzionale e del PEI; acquisizione certificazione attraverso diagnosi logopedia per DSA; acquisizione di qualsiasi documentazione relativa a BES;
- somministrazione di test per l'accertamento delle competenze e abilità pregresse;
- colloqui collettivi con i genitori entro il mese di Ottobre, in occasione dell'elezione dei rappresentanti di classe e colloqui individuali, quando richiesto dalla famiglia o ritenuto opportuno dal Consiglio di Classe;
- programmazione educativa e didattica che si agganci ai vissuti e ai risultati precedentemente conseguiti dagli studenti.

Tale progetto, indirizzato soprattutto ai docenti delle prime classi, mira ad individuare, selezionare e sperimentare moduli di continuità tra le istituzioni scolastiche medie inferiori e medie superiori, al fine di facilitare e sostenere il passaggio degli alunni ai diversi ordini di scuole.

Integrazione e Accoglienza alunni diversamente abili

Nella scuola è istituita la Commissione Integrazione con il compito di favorire l'integrazione scolastica degli alunni diversamente abili, intesa come sviluppo delle potenzialità della persona disabile nell'apprendimento, nella comunicazione, nelle relazioni e nella socializzazione. A tal fine si perseguono i seguenti obiettivi generali:

- verifica delle competenze e delle capacità individuali;
- mantenimento e rinforzo delle abilità acquisite;
- sviluppo delle potenzialità dei singoli alunni e della loro autonomia;
- integrazione sociale;

- definizione di percorsi individuali per l'integrazione nel mondo del lavoro, anche attraverso uno specifico programma di alternanza tra scuola e lavoro.

L'integrazione viene perseguita operando attraverso diverse fasi che prevedono metodologie e criteri adeguati ai singoli casi.

Le fasi previste sono le seguenti:

Inizia non appena il nostro istituto riceve richiesta di iscrizione di un alunno disabile. Gli operatori prendono immediato contatto con la scuola media di provenienza, in particolare con gli insegnanti di sostegno e con i referenti A.S.L. per valutare le modalità di inserimento scolastico più adeguate al singolo caso. Nel periodo da settembre a novembre i nuovi studenti vengono sistematicamente osservati e seguiti dai docenti di sostegno delle diverse aree, sia sul piano didattico che relazionale, per definire insieme agli insegnanti curricolari, ai genitori, eventuali educatori domiciliari e al personale A.S.L. che seguono il caso, il Piano Educativo Individualizzato (P.E.I.) in base alle potenzialità individuate anche attraverso i colloqui con gli insegnanti delle scuole medie di provenienza.

Attuazione del P.E.I.

Dopo un periodo di sistematica osservazione dell'alunno e del lavoro svolto in classe, si procede ad una eventuale modifica della programmazione, per meglio adattarla al singolo studente. Il lavoro didattico effettuato con modalità diverse in base alle singole esigenze, è tuttavia riconducibile ai seguenti momenti:

- attività svolte in classe, con l'aiuto degli insegnanti di sostegno, adeguatamente modificate in rapporto alle necessità;
- lavori in piccoli gruppi o individuali, se necessari;
- progetti dedicati.

Queste attività possono essere svolte sia all'interno della classe sia nei laboratori, in base ai progetti previsti dal Consiglio di Classe.

La valutazione degli apprendimenti per i soggetti con disabilità si riferisce alle potenzialità della persona e alla situazione di partenza. La scala di valutazione è riferita a quanto predisposto nei P.E.I.

Inclusione e Accoglienza degli alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES)

Per quanto riguarda tali alunni l'Istituto fa riferimento alla Direttiva ministeriale del 27 dicembre 2012 e ricorda che "ogni alunno, con continuità o per determinati periodi, può manifestare Bisogni Educativi Speciali: o per motivi fisici, biologici, fisiologici o anche per motivi psicologici, sociali, rispetto ai quali è necessario che le scuole offrano adeguata e personalizzata risposta". Un bisogno educativo speciale è una difficoltà che si evidenzia in età evolutiva negli ambiti di vita dell'educazione e/o apprenditivo. Si manifesta in un funzionamento problematico, anche per il soggetto, in termini di danno, ostacolo o stigma sociale; necessita di un piano educativo individualizzato o personalizzato.

I destinatari dell'intervento a favore dell'inclusione scolastica sono tutti gli alunni con Bisogni Educativi Speciali comprendenti:

- disabilità (ai sensi della Legge 104/92, Legge 517/77);
- disturbi evolutivi specifici (Legge 170/2010, Legge 53/2003);
- alunni con svantaggio socio-economico
- alunni con svantaggio linguistico e/o culturale.

Le fasi previste sono le seguenti:

- l'individuazione delle difficoltà specifiche, tramite apposita documentazione sanitaria o documentazione e dei servizi sociali
- comunicazione al Consiglio di Classe e compilazione di un documento di programmazione entro il primo trimestre (**allegati 1 e 4**);
- utilizzo di strumenti compensativi, quali l'uso del PC e software dedicati e libri digitali o parlati;
- misure dispensative

Accoglienza e integrazione alunni con disturbi evolutivi specifici

Il Consiglio di classe prende in esame la documentazione clinica e/o la certificazione presentata dalla famiglia oppure, qualora ravvisi difficoltà nel percorso scolastico dell'alunno che possono essere riconducibili a disturbi evolutivi specifici, informa la famiglia.

Accoglienza e integrazione alunni con svantaggio socio – economico

Tali tipologie di Bes saranno individuati sulla base di elementi oggettivi come, ad esempio, la segnalazione degli operatori dei servizi sociali oppure di ben fondate considerazioni psicopedagogiche e didattiche. Gli interventi predisposti potranno essere di carattere transitorio.

Accoglienza e integrazione alunni con svantaggio linguistico – culturale

Per quanto riguarda questa tipologia di alunni si fa riferimento al “**Protocollo accoglienza degli studenti stranieri**” e alle informazioni di seguito riportate.

Attuazione del P.d.P. (allegati 1 e 4)

Ogni alunno, all'interno della classe, viene osservato e monitorizzato al fine di organizzare un percorso personalizzato nel quale verranno definiti i supporti compensativi e dispensativi necessari alla realizzazione del successo scolastico.

Il PdP permette la messa in campo sinergica di forze e azioni per garantire, allo studente con BES di imparare nel rispetto delle proprie caratteristiche, ai docenti, considerando i punti di forza e i bisogni dell'alunno con BES, di elaborare ipotesi organizzative e strategie metodologiche per centrare l'insegnamento e l'apprendimento sulle attitudini e gli interessi dell'allievo.

Protocollo Inclusione degli alunni con Bisogni Educativi Speciali

Obiettivo principale per l'inclusione è la riduzione delle barriere che limitano l'apprendimento e la partecipazione sociale attraverso l'utilizzo di facilitatori e l'analisi dei fattori contestuali, sia ambientali che personali. E' necessario che la scuola individui le reali capacità cognitive del singolo alunno, i suoi punti di forza, le sue potenzialità e su essi progetti cammini di lavoro: il Piano Educativo Individualizzato, per gli alunni con disabilità e il Piano Didattico Personalizzato per gli alunni con DSA.

Con questo obiettivo, l'Istituto intende:

creare un ambiente accogliente e supportivo

sostenere l'apprendimento attraverso una revisione del curriculum, sviluppando attenzione educativa in tutta la scuola;

promuovere l'attiva partecipazione di tutti gli studenti al processo di apprendimento;

centrare l'intervento sulla classe in funzione dell'alunno;

favorire l'acquisizione di competenze collaborative;

promuovere culture politiche e pratiche inclusive attraverso una più stretta collaborazione fra tutte le componenti della comunità educante.

DESTINATARI

Sono destinatari dell'intervento a favore dell'inclusione scolastica tutti gli alunni con Bisogni Educativi Speciali comprendenti:

A) disabilità (ai sensi della Legge 104/92, Legge 517/77);

B) disturbi evolutivi specifici (Legge 170/2010, Legge 53/2003);

C) alunni con svantaggio socio-economico;

D) alunni con svantaggio linguistico e/o culturale.

COMPITI DELLE VARIE COMPONENTI:

Famiglia

inoltre la documentazione alla segreteria didattica o direttamente al Referente Bes/DSA, all'atto dell'iscrizione o alla formulazione della diagnosi con o senza richiesta del PDP.

assume la corresponsabilità del progetto educativo didattico, collaborando alla stesura

si impegna ad avere colloqui con il Coordinatore di classe e il Referente BES /DSA.

La diagnosi presentata dalla famiglia deve essere rilasciata da una struttura sanitaria pubblica o accreditata. Negli anni terminali le certificazioni dovranno essere presentate entro il 31 marzo (art.1 R.A. n.140 del 25 luglio 2012).

Segreteria didattica

Informa le famiglie della possibilità di richiedere il PDP alla consegna della documentazione.

Predisporre l'elenco degli alunni DSA per il referente DSA/BES della scuola.

Referente BES/DSA

Consegna la documentazione al Cdc, nel primo consiglio dopo il ricevimento della documentazione.

Provvede all'eventuale convocazione degli specialisti e dei genitori al Cdc su esplicita richiesta della famiglia.

Raccoglie i vari PDP durante i Consigli di classe del mese di Novembre

Consiglio di classe e coordinatore

Il consiglio di Classe ha il compito di individuare e indicare in quali casi sia opportuna e necessaria l'adozione di una personalizzazione della didattica ed eventualmente di misure

compensative e dispensative sulla base di considerazioni pedagogiche e didattiche, e sulla base della eventuale documentazione clinica e/o certificazione fornita dalla famiglia. Deve inoltre predisporre un piano didattico personalizzato (PDP) che ha lo scopo di definire, monitorare e documentare le strategie di intervento più idonee e i criteri di valutazione degli apprendimenti per tutti gli alunni individuati in situazione di svantaggio scolastico, tranne nei casi di disabilità. Il PDP deve essere firmato dalla famiglia, dal Consiglio di classe e dal Dirigente Scolastico.

Valuta la necessità di un PDP per l'alunno. Se richiesto dalla famiglia o ritenuto necessario dal consiglio di classe, anche in assenza di esplicita richiesta, predispone il PDP su apposito modello previsto dall'istituto e disponibile sul sito.

Consegna il PDP al Dirigente.

Il CdC monitora il piano di studi personalizzato nel corso dell'anno, il coordinatore comunica alla famiglia l'esito del monitoraggio.

Dirigente Scolastico

Prende visione del PDP e lo firma.

Coordinatore

Condivisione del PDP con le famiglie che deve essere firmato dai genitori, dall'alunno e dagli specialisti se presenti. Il PDP deve essere sottoscritto sia in caso di accettazione sia in caso di rifiuto.

Accettazione

Il PDP diviene operativo. L'originale viene depositato in segreteria didattica e conservato nel fascicolo dell'alunno.

Rifiuto

Il PDP non diviene operativo. L'originale viene depositato in segreteria didattica e conservato nel fascicolo dell'alunno. Nel primo consiglio di classe utile si verbalizza che nonostante la mancata accettazione da parte della famiglia il ccl si riserva di riformularlo e di riproporne l'uso in caso di necessità.

Alunni con disturbi evolutivi specifici:

- Alunni con **DSA** (Legge 170 dell' 8 ottobre 2010 e al D.M. 12 luglio 2011). I disturbi specifici di apprendimento (**DSA**) si distinguono in dislessia, disgrafia, disortografia e discalculia; riguardano alcune specifiche abilità dell'apprendimento di alunni con capacità intellettive adeguate all'età anagrafica. La Legge 170/2010 dispone che le istituzioni scolastiche garantiscano "l'uso di una didattica individualizzata e personalizzata" come strumento di garanzia del diritto allo studio introducendo strumenti compensativi e misure dispensative.

- Alunni con altri disturbi evolutivi specifici:

Gli alunni con disturbi specifici che non rientrano nella categorie stabilite dalla Legge 104/92 possono usufruire di un piano di studi personalizzato e delle misure previste dalla Legge 170/2010. Rientrano in questa categoria ad esempio gli alunni con:

- deficit del linguaggio;
- deficit delle abilità non verbali;
- deficit nella coordinazione motoria;
- deficit dell'attenzione e iperattività (in forma grave tale da compromettere il percorso scolastico);

- funzionamento cognitivo limite;
- disturbo dello spettro autistico lieve(qualora non previsto dalla legge 104) ecc.

Il Consiglio di classe prende in esame la documentazione clinica e/o la certificazione presentata dalla famiglia oppure, qualora ravvisi difficoltà nel percorso scolastico dell'alunno che possono essere riconducibili a disturbi evolutivi specifici, informa la famiglia.

ALUNNI CON SVANTAGGIO SOCIO-ECONOMICO:

Tali tipologie di Bes dovranno essere individuate sulla base di elementi oggettivi come, ad esempio, la segnalazione degli operatori dei servizi sociali oppure di ben fondate considerazioni psicopedagogiche e didattiche. Gli interventi predisposti potranno essere di carattere transitorio.

ALUNNI CON SVANTAGGIO LINGUISTICO – CULTURALE:

Per quanto riguarda questa tipologia di alunni si fa riferimento al “**Protocollo accoglienza degli studenti stranieri**”.

E' importante che gli alunni avvertano questo riconoscimento e si sentano aiutati nel loro impegno di autorealizzazione personale. Nello sviluppo di ciascuna singola storia educativa e personale, le difficoltà connesse alle diverse disabilità e ai DSA si ripercuotono principalmente sull'apprendimento e sullo sviluppo delle competenze. Quando ciò non è adeguatamente riconosciuto, considerato e trattato in ambito scolastico, causa anche ricadute sugli aspetti emotivi, di costruzione dell'identità, della stima di sé, delle relazioni con i pari. L'integrazione degli alunni con disabilità o con DSA può essere realizzata solo in una scuola che tenga conto dei Bisogni Educativi Speciali.

Accoglienza e integrazione alunni stranieri

Questa scuola ha istituito una commissione integrazione stranieri che organizza le attività volte all'accoglienza degli alunni, alla verifica delle difficoltà di comunicazione o culturali e alla conseguente istituzione di corsi di lingua italiana durante l'orario curriculare mattutino.

La commissione ha il compito di selezionare e somministrare in accordo con gli insegnanti di altre discipline e quelli di italiano in particolare, questionari (allegato 2) e prove linguistiche significative per stabilire il livello presupposto nell'ambito del quadro di riferimento europeo (allegato 3). Il consiglio di classe prende atto dei livelli iniziali e programma con coerenza le strategie, l'incremento di difficoltà e sceglie gli strumenti più opportuni per un proficuo svolgimento delle lezioni. Qualora l'alunno venisse inserito ad anno scolastico iniziato e in una data non prossima ad un consiglio di classe se ne predisporrà uno straordinario quanto prima.

Ogni anno viene poi valorizzata la ricchezza culturale che il nostro istituto ospita con una manifestazione multietnica dove vengono presentate peculiarità relative alle nazionalità degli alunni presenti nella scuola.

Protocollo accoglienza alunni stranieri

In base ai seguenti riferimenti normativi:

DPR 31/08/99 n° 394 art.45; C.M. n° 24 1/03/2006 "Linee guida per l'accoglienza e l'integrazione degli alunni stranieri"

e secondo le indicazioni dell'Osservatorio nazionale per l'integrazione degli alunni stranieri e per l'educazione interculturale del Ministero della Pubblica Istruzione (MIUR)

e contenute in:

“La via italiana per la scuola interculturale e l'integrazione degli alunni stranieri” ottobre 2007

SITUAZIONI	LUOGHI	FIGURE COINVOLTE	COMPITI	FUNZIONI	STRUMENTI
Primo arrivo del nuovo alunno/a e dei genitori: iscrizione alla scuola	SEGRETERIA	Personale amministrativo addetto alle iscrizioni	Raccolta dati e documentazione Anagrafica e scolastica Consegna di fascicoli o schede di informazione Acquisizione dell'opzione di avvalersi o non avvalersi dell'I.R.C.	ACCOGLIERE INFORMARE INDIRIZZARE AI SERVIZI FISSARE INCONTRO CON LA FUNZIONE STRUMENTALE	modulo di iscrizione fascicolo informativo in lingua italiana o eventualmente, in lingua d'origine
Primo incontro di conoscenza con l'alunno e i genitori	LOCALI DELLA SCUOLA	Funzione strumentale e Dirigente Genitori	Colloquio Compilazione scheda personale alunno	ACQUISIRE INFORMAZIONI UTILI PER L'INSERIMENTO NELLA CLASSE E FUNZIONALI ALL'ACCOGLIENZA E ALL'INTEGRAZIONE	scheda su: progetto e percorso migratorio della famiglia, storia scolastica e biografia linguistica dell'alunno, aspettative

SITUAZIONI	LUOGHI	FIGURE COINVOLTE	COMPITI	FUNZIONI	STRUMENTI
Assegnazione dell'alunno alla classe e alla sezione	UFFICIO D.S.	Dirigente scolastico Funzione strumentale Commissione Intercultura Insegnanti della classe	Individuazione classe/sezione	ANALISI DOCUMENTAZIONE E INFORMAZIONI ANALISI SITUAZIONE DELLE CLASSI	Normativa Informazioni su scuola d'origine Documenti ufficiali di iscrizione Scheda personale iscrizione Dati relativi alle classi (numerosità, problemi presenti, presenza insegnanti di sostegno)
Accoglienza e inserimento dell'alunno nella classe	AULA LABORATORI	Insegnanti della classe Mediatore linguistico se disponibile e se necessario Eventuale ricorso ad alunni stranieri già inseriti nella scuola e dello stesso paese d'origine Compagni di classe	Predisposizione dell'accoglienza sensibilizzando gli alunni rispetto all'arrivo del nuovo compagno/a. Avvio alla conoscenza di spazi, tempi, ritmi della scuola. Individuazione di facilitatori della comunicazione	FAVORIRE LA PRIMA ACCOGLIENZA FACILITARE LA COMUNICAZIONE INDIVIDUARE STRATEGIE PER COINVOLGERE L'ALUNNO/A IN ATTIVITA' DELLA CLASSE	"Pronto intervento" linguistico Mediatori Materiale per l'accoglienza (facilitatori visivi ,sonori, CD "Sesamo", libri della biblioteca scolastica ecc.)

SITUAZIONI	LUOGHI	FIGURE COINVOLTE	COMPITI	FUNZIONI	STRUMENTI
Progettazione del percorso educativo didattico	AMBIENTI DELLA SCUOLA	Referenti Intercultura Insegnanti corso alfabetizzazione Insegnanti della classe	Somministrazione test Osservazione sistematica Stesura del percorso di alfabetizzazione linguistica Adeguamento della programmazione di classe	VALUTARE LA SITUAZIONE DI PARTENZA INDIVIDUARE UN PERCORSO GRADUALE DI APPRENDIMENTO DELLA LINGUA ITALIANA ADOTTARE METODOLOGIE E STRATEGIE CHE CONSENTANO LA PARTECIPAZIONE AL LAVORO DELLA CLASSE	Test sulle quattro abilità (test livelli di certificazione Università per Stranieri di Siena e Perugia, materiali "CENTROCOME" ecc.) CD e materiali prodotti da varie scuole superiori in Italia e reperibili su internet.
Attuazione degli interventi di facilitazione linguistica	CLASSE LABORATORIO ITALIANO L2	Insegnanti della classe Insegnanti di Italiano L2 Compagni come mediatori/tutor	Attuazione della programmazione del percorso di insegnamento/apprendimento della Lingua Italiana Attuazione di strategie per facilitare il lavoro in classe	FAVORIRE L'ACQUISIZIONE DELLE ABILITA' LINGUISTICHE UTILI ALLA COMUNICAZIONE INTERPERSONALE A SCUOLA E NELL'EXTRA SCUOLA FAVORIRE L'APPRENDIMENTO SCOLASTICO	Materiali specifici di educazione linguistica per l'apprendimento dell'Italiano L2 Mediatori visivi

SITUAZIONI	LUOGHI	FIGURE COINVOLTE	COMPITI	FUNZIONI	STRUMENTI
L'educazione interculturale	TUTTA LA SCUOLA	Insegnanti della classe	Revisione dei contenuti delle discipline nel senso di un superamento della visione etnocentrica.	FAVORIRE LA CONOSCENZA, IL CONFRONTO, LA COSTRUZIONE E L'ACCETTAZIONE DELLE DIVERSE IDENTITA'	Scelte metodologiche
	CLASSE DI INSERIMENTO		Facilitazione della comprensione del proprio vissuto passato e della situazione presente.		Sussidi (libri, vocabolari bilingui, CD, visione di spettacoli, film ecc.)
	LABORATORI	Insegnanti Italiano L2 Alunni della classe	Valorizzazione degli elementi della propria memoria, aspetti della cultura familiare e di gruppo, esperienze condivise dal gruppo dei coetanei. Favorire l'accesso reciproco ai rispettivi mondi.		Organizzazione di iniziative che creino momenti di condivisione e aumentino i tempi e gli spazi della scuola.

SITUAZIONI	LUOGHI	FIGURE COINVOLTE	COMPITI	FUNZIONI	STRUMENTI
Valutazione	AULA LABORATORIO	Insegnanti della classe Insegnanti di Italiano L2 Funzione strumentale	Rilevazione in itinere e sommativa delle competenze acquisite tenendo conto di quanto stabilito dalla normativa e del percorso dell'alunno, della progressione dell'apprendimento, della motivazione, dell'impegno, delle potenzialità di apprendimento dimostrate Rilevazione di osservazioni relative all'integrazione Valutazione periodica dell'utilizzo delle risorse.	FAVORIRE UN PROCESSO DI APPRENDIMENTO E DI INTEGRAZIONE MISURABILE RISPETTO AL SOGGETTO MONITORARE L'ANDAMENTO DEL PROGETTO INTERCULTURA	
Continuità	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO ISTRUZIONE POST SECONDARIA ENTI E ASSOCIAZIONI	Insegnanti dei vari gradi di scuola Referenti per Intercultura Operatori di Enti e Associazioni	Scambio delle informazioni per il passaggio ai diversi ordini di scuola Collaborazioni, convenzioni, intese tra le diverse scuole e le agenzie del territorio.	PROMUOVERE LA PIENA INTEGRAZIONE DEGLI ALUNNI/E FAVORIRE L'INTEGRAZIONE SOCIALE DEGLI ALUNNI E DELLE FAMIGLIE	

Principi educativi e finalità dell'Istituto

“La scuola è aperta a tutti. [...] i capaci e i meritevoli, anche se privi di mezzi, hanno diritto di raggiungere i gradi più alti degli studi “

Costituzione Della Repubblica Italiana ART.34

“La scuola è una comunità di dialogo, di ricerca, di esperienza sociale, informata ai valori democratici e volta alla crescita della persona in tutte le sue dimensioni. In essa, ognuno con pari dignità e nella diversità dei ruoli, opera per garantire la formazione alla cittadinanza, la realizzazione del diritto allo studio, lo sviluppo delle potenzialità di ciascuno e il recupero delle situazioni di svantaggio, in armonia con i principi sanciti dalla Costituzione.»

Dallo Statuto delle Studentesse e degli Studenti della Scuola Secondaria Articolo 1.2 “Vita della Comunità Scolastica”

Al di sopra della nostra Costituzione e delle indicazioni nazionali, l'Europa impone alla scuola la centralità del processo di formazione della persona.

La scuola non è più solo il luogo dove vengono trasferite conoscenze, ma diventa una comunità professionale orientata alla convivenza civile, alla formazione della personalità critica, alla capacità di operare scelte consapevoli, alla conoscenza di sé, alla valorizzazione delle proprie attitudini, capacità e aspirazioni. Il nostro Istituto si è definito la “Scuola dei Saperi” e vuole essere la “Scuola che prepara al lavoro”; individua quindi nei processi di apprendimento teorico e tecnico-pratico, la strategia per la costruzione del futuro cittadino, capace di assumere un ruolo responsabile nella crescita dell'economia e delle istituzioni sociali. La scuola è l'istituzione che educa al progresso materiale e valoriale della società attraverso quel patrimonio di conoscenze e di abilità che ogni giovane deve elaborare autonomamente, nel rispetto della libertà di scelta, per il diritto-dovere alla propria autorealizzazione.

L'Istituto “P. Artusi” persegue l'obiettivo di facilitare il raggiungimento del successo formativo dello studente, partendo dalle capacità del singolo, per acquisire competenze spendibili, per questo progetta le proprie attività con la consapevolezza che gli stili cognitivi sono molteplici, in virtù del fatto che non esistono stili puri ma combinazioni di stili, e che le diverse intelligenze degli studenti richiedono proposte didattiche che tengano conto degli elementi di differenziazione. L'obiettivo è quello di potenziare la flessibilità cognitiva e strategica negli studenti, così da portarli a gestire in maniera efficace diverse situazioni, anche al di fuori dell'ambito scolastico. È una scuola intesa come comunità professionale orientata e condivisa, dove studenti, insegnanti, personale non docente, famiglie e territorio si confrontano democraticamente per imparare ad apprendere.

Le finalità dell'I.I.S. “P. Artusi” di Chianciano Terme sono inquadrare nelle indicazioni suggerite dal nuovo **Regolamento recante norme concernenti il riordino degli istituti**

professionali ai sensi dell'articolo 64, comma 4, del decreto legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n. 133, allegato A

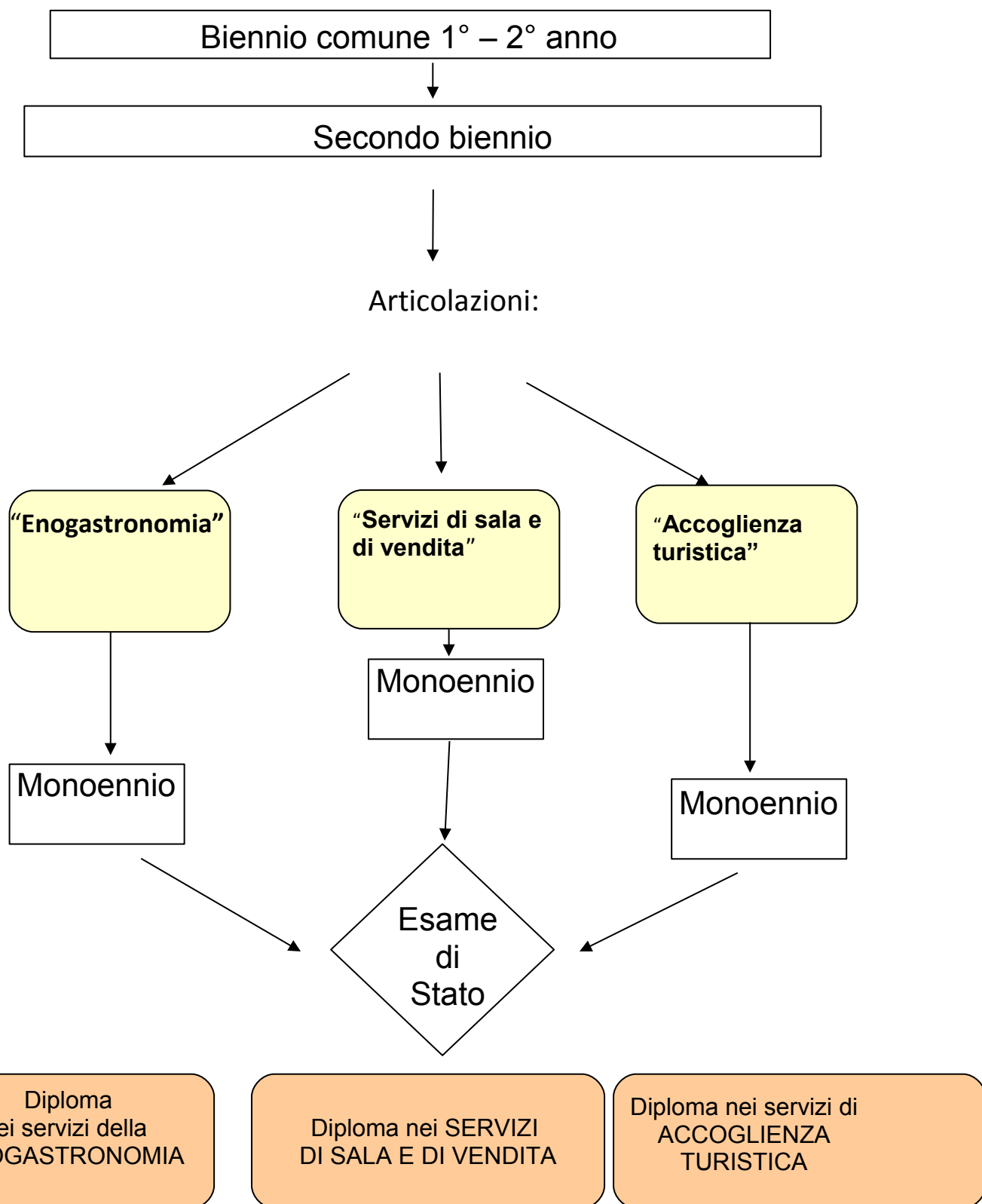
quindi globalmente tese alla:

- formazione dell'uomo e del cittadino nel quadro dei principi affermati dalla Costituzione della Repubblica attraverso l'insegnamento del Diritto, "Cittadinanza e Costituzione" e della Legislazione economica;
- conoscenza del valore della legalità e della convivenza civile, anche attraverso progetti specifici con altri gradi di scuola in rete, attraverso la collaborazione con le forze di polizia, con le associazioni locali ;
- promozione del buon essere e del ben essere psicofisico e sociale e della qualità della vita scolastica dello studente, prevenendo forme di disagio anche in collaborazione con la ASL e l'amministrazione provinciale;
- promozione della corretta alimentazione e della pratica sportiva come elemento di sana aggregazione e di educazione della persona;
- promozione di un processo orientativo che non si conclude con la scelta dell'Istituto, ma continua negli anni anche attraverso le esperienze di laboratorio, uscite didattiche e contatti con strutture di accoglienza, collaborazione a manifestazioni interne ed esterne, partecipazione ai concorsi, per consentire ad ognuno di operare scelte consapevoli e mature nel corso della propria formazione;
- trasmissione del senso profondo dell'ospitalità intesa come modo di convivere, di comunicare, di stare insieme accogliendo gli altri;
- formazione dell'individuo come elemento di un gruppo e di una società, valorizzando il senso di responsabilità, l'operare in team, il ragionare e dialogare con il gruppo, il comprendere ed analizzare il punto di vista degli altri; anche a questo fine sono indirizzate le azioni di collaborazione a manifestazioni interne ed esterne, la partecipazione ai concorsi che consentono di dimostrare la capacità di reggere la competizione e di confrontarsi con altri percorsi professionali;
- costruzione del futuro cittadino e del futuro lavoratore, riconoscendo il valore del lavoro come modalità di formazione di competenze personali, anche attraverso percorsi di tirocinio, di alternanza scuola-lavoro, esperienze di stage, come modalità per comprendere il valore degli insegnamenti umani e disciplinari che la scuola propone;
- promozione del viaggio come dimensione di ricerca continua, di ampliamento delle proprie conoscenze personali, dei propri valori culturali, dell'ospitalità verso gli altri, dell'accettazione e della accoglienza del diverso; a tale finalità sono rivolti i progetti di scambio culturale con il Canada, con la Francia e i viaggi di istruzione in Europa.

Dal punto di vista più strettamente didattico, le azioni sono tese alla:

- acquisizione di competenze comunicative e relazionali, anche in lingua straniera, come strumenti per veicolare il pensiero attraverso diversi registri linguistici;
- formazione di un pensiero logico, induttivo e deduttivo, che permetta la comprensione dei fenomeni e degli eventi, attraverso l'analisi dei rapporti causa effetto nello studio della storia, delle scienze, della fisica, della chimica e della matematica;
- acquisizione di conoscenze e competenze specifiche nell'ambito degli alimenti e dell'alimentazione, della ristorazione, dell'accoglienza, della postura, della prossemica, della comunicazione non verbale, per la salute personale e per una progettazione corretta del proprio lavoro;
- acquisizione di conoscenze e competenze specifiche nell'ambito del diritto, della legislazione e gestione aziendale.

L'offerta formativa



L'Istituto "P. Artusi" è strutturato per la preparazione professionale nel campo della Ristorazione e dell'Accoglienza turistica nel settore alberghiero e rilascia al termine del corso di studi di 5 anni

Diploma nei servizi della Enogastronomia, Diploma nei servizi di Sala e di Vendita Diploma nei servizi di Accoglienza Turistica

Per gli iscritti al primo anno nel 2010-11, l'Istituto "P. Artusi" è autorizzato inoltre a rilasciare le Qualifiche Regionali in regime sussidiario, nell'ambito del sistema nazionale di Istruzione e Formazione Professionale, i cosiddetti **leFP**, (secondo l'accordo Stato Regioni del luglio 2011 e in ottemperanza della nota ministeriale 18 giugno 2010 Prot. n. AOODPIT 2056 Oggetto: Riordino degli istituti professionali – DPR 15 marzo 2010, n. 87 - art. 8, commi 2 e 5 – qualifiche professionali) in relazione a queste **tre qualifiche: Operatore dei servizi di ristorazione – preparazione pasti; Operatore dei servizi di ristorazione – distribuzione cibi e bevande; Operatore dei servizi di promozione e accoglienza**, per maggiori dettagli si rimanda all'apposita sezione nel sito.

In base ai nuovi Regolamenti: **legge 6 agosto 2008, n. 133 art. 5 comma2** e all'allegato B3 relativo alla definizione dei Quadri orari il nuovo percorso degli studi che riguarda gli iscritti dall'anno scolastico 2010 - 2011 è organizzato in:

- "a) un primo biennio articolato, per ciascun anno, in 660 + 33 (in prima o in seconda) ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 396 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo, ai fini dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione di cui al regolamento adottato con decreto del Ministro della pubblica istruzione 22 agosto 2007, n. 139 e dell'acquisizione dei saperi e delle competenze di indirizzo in funzione orientativa, anche per favorire la reversibilità delle scelte degli studenti;
- b) un secondo biennio articolato per ciascun anno, in 495 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 561 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo;
- c) un quinto anno articolato in 495 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 561 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo, che consentano allo studente di acquisire una conoscenza sistemica della filiera economica di riferimento, idonea anche ad orientare la prosecuzione degli studi a livello terziario con particolare riguardo all'esercizio delle professioni tecniche;"

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA COMUNE**Quadro orario
ORE ANNUE**

DISCIPLINE	ORE ANNUE si intende il monte ore annuale che deve essere diviso nelle 33 settimane che compongono un anno scolastico (Es. 99 ore annue : 33 settimane = 3 ore settimanali)				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana Scritto/orale	132	132	132	132	132
Storia Orale	66	66	66	66	66
Lingua inglese Scritto/orale	99	99	99	99	99
Geografia generale ed economica	33**				
Matematica Scritto/orale	132	132	99	99	99
Diritto ed economia Orale	66	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) Orale	66	66			
Scienze motorie e sportive Pratico	66	66	66	66	66
RC o attività alternative	33	33	33	33	33
Totale ore Attività e insegnamenti	660	660	495	495	495
obbligatori di indirizzo	396	396	561	561	561
Totale complessivo ore	1056	1056	1056	1056	1056

****L'Istituto nella sua autonomia può inserire la materia in alternativa nel quadro orario della classe seconda**

Quadro orario**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO**

DISCIPLINE	ORE ANNUE si intende il monte ore annuale che deve essere diviso nelle 33 settimane che compongono un anno scolastico (Es. 99 ore annue : 33 settimane = 3 ore settimanali)				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica) Orale	66				
Scienze integrate (Chimica) Orale		66			
Scienza degli alimenti Orale	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina Pratico	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita Pratico	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica Pratico	66**	66**			
Seconda lingua straniera Scritto-orale	66	66	99	99	99

ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"

Scienza e cultura dell'alimentazione Scritto-orale		132	99	99
<i>di cui in compresenza</i>		66 *		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Scritto-orale		132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina Pratico		198**	132**	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita Pratico			66**	66**

ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"

Scienza e cultura dell'alimentazione Orale in III, Scritto-orale in IV e V		132	99	99
<i>di cui in compresenza</i>		66*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Scritto-orale		132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina Pratico			66**	66**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita Pratico		198**	132**	132**

ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"

Scienza e cultura dell'alimentazione Orale		132	66	66
<i>di cui in compresenza</i>		66 *		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Scritto-orale		132	198	198
Tecniche di comunicazione Orale			66	66
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica Pratico		198**	132**	132**
Ore totali	396	396	561	561
<i>di cui in compresenza</i>			66*	

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio ed el complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

(°) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

Ripartizioni dell'anno scolastico ai fini valutativi

Tutti i corsi dell'Istituto adottano la suddivisione in quadrimestri, con la seguente motivazione: considerata la consolidata esperienza, si ritiene che la suddivisione in quadrimestri offra maggiori possibilità per lo svolgimento dei moduli programmatici di maggior lunghezza, solo al termine dei quali effettuare le valutazioni di rito.

Alla metà del quadrimestre, viene redatto un pagellino che viene consegnato alle famiglie attraverso gli alunni e che costituisce la base di colloquio con i genitori negli appuntamenti di dicembre e aprile.

Organizzazione delle lezioni

Le lezioni sono articolate in sei giorni alla settimana; le **32** unità orarie settimanali sono così suddivise:

Lunedì – Mercoledì – Giovedì – Sabato, 5 ore di 64'

Martedì e Venerdì, 6 ore di 53'/54'.

L'orario d'ingresso è alle ore 8.10, le lezioni cominciano alle ore 8.15 e terminano alle ore 13.35.

Le classi prime, con orario articolato su **33** unità settimanali, il giovedì svolgono 6 unità orarie di 53'/54'.

L'orario garantisce il regolare svolgimento delle lezioni secondo le disposizioni ministeriali. È previsto un intervallo tra la terza e la quarta ora di lezione, della durata di 10 minuti; qualora gli Alunni stessero svolgendo attività di educazione fisica, il suddetto intervallo è posticipato agli ultimi 10 minuti della quarta ora. Durante l'intervallo gli alunni devono rimanere all'interno della zona di pertinenza degli impianti sportivi, seguire le regole di disciplina e le indicazioni dei docenti di Ed. Fisica tenuti alla sorveglianza come previsto dalle normative vigenti.

Orario settimanale delle lezioni

BIENNIO COMUNE			
AREA	MATERIE	Classe 1^a	Classe 2^a
Area comune	Lingua e letteratura italiana	4	4
	Storia	2	2
	Lingua inglese	3	3
	Diritto ed economia	2	2
	Matematica	4	4
	Scienze integrate Scienze della terra (1 ^a) Biologia (2 ^a)	2	2
	Scienze motorie e sportive	2	2
	Religione	1	1
Area di indirizzo	2 ^a Lingua straniera	2	2
	Scienze integrate Fisica	2	
	Scienze integrate Chimica		2
	Scienza degli alimenti	2	2
	Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina	2*	2*
	Laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita	2*	2*
	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2
TOTALE		32	32

*in compresenza con il gruppo classe diviso in squadre

ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"				
AREA	MATERIE	Classe 3^a	Classe 4^a	Classe 5^a
Area comune	Lingua e letteratura	4	4	4
	Storia	2	2	2
	Lingua inglese	3	3	3
	Matematica e informatica	3	3	3
	Scienze motorie e sportive	2	2	2
	Religione	1	1	1
Area di indirizzo	Seconda lingua straniera	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	4*	3*	3*
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	6*	4*	4*
	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore sala e		2*	2*
	TOTALE	32	32	32

*di cui due in compresenza con l'insegnante tecnico pratico di Lab. serv. rist. sett. cucina .

ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E VENDITA"				
AREA	MATERIE	Classe 3 ^a	Classe 4 ^a	Classe 5 ^a
Area comune	Lingua e letteratura italiana	4	4	4
	Storia	2	2	2
	Lingua inglese	3	3	3
	Matematica e informatica	3	3	3
	Scienze motorie e sportive	2	2	2
	Religione	1	1	1
Area di indirizzo	Seconda lingua straniera	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	4*	3	3
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina		2	2
	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore sala e vendita	6*	4	4
	TOTALE	32	32	32

* di cui due in compresenza con l'insegnante tecnico pratico di Lab. serv. rist. sett. cucina .

ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"				
AREA	MATERIE	Classe 3^a	Classe 4^a	Classe 5^a
Area comune	Lingua e letteratura	4	4	4
	Storia	2	2	2
	Lingua inglese	3	3	3
	Matematica e informatica	3	3	3
	Scienze motorie e sportive	2	2	2
	Religione	1	1	1
Area di indirizzo	Seconda lingua straniera	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	3**	2	2
	Geografia	1		
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	6	6
	Tecniche di comunicazione		2	2
	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	6*	4	4
	TOTALE	32	32	32

* di cui due in compresenza

** nell'ambito dell'autonomia un'ora di "Alimentazione" è stata sostituita con "Geografia Turistica"

L'EDUCAZIONE DEGLI ADULTI E IL CORSO SERALE

Dall'anno scolastico 2013- 2014, il nostro istituto, in linea con la politica europea che vede nel *lifelong learning* (apprendimento lungo il corso della vita) uno strumento strategico per favorire la crescita economica, ha istituito un corso serale destinato a tutti quei cittadini, italiani o stranieri, che vogliano migliorare il proprio livello di preparazione culturale e professionale, riprendere studi interrotti in passato e raggiungere il diploma, allo scopo di inserirsi in un contesto lavorativo caratterizzato da una accentuata velocità delle trasformazioni e dalla necessità di possedere competenze sempre più elevate.

ASPETTI GENERALI

Il **corso serale** del nostro istituto rientra tra i percorsi di istruzione di secondo livello, così come previsti nei decreti 87, 88, 89 del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010, nel Regolamento (DPR 263 del 29 ottobre 2012) e nelle Linee Guida per l'istruzione degli adulti. In linea con la normativa di riferimento sono messe in atto tutte quelle strategie che possano rendere sostenibile per gli adulti la frequenza stessa dei corsi, attraverso forme di **flessibilità**, la definizione di **percorsi individualizzati**, un **insegnamento** di tipo **modulare**, il **riconoscimento dei crediti scolastici e formativi**, la **riduzione dell'orario** curricolare e la possibilità di seguire **on line** una parte delle lezioni.

Il percorso è articolato in tre periodi didattici, così strutturati:

- a) il primo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per il primo biennio dell'ordinamento del corrispondente percorso degli istituti professionali;
- b) il secondo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio del corrispondente ordinamento degli istituti professionali;
- c) il terzo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno del corrispondente ordinamento degli istituti professionali.

Il percorso proposto dal nostro istituto si sviluppa, attraverso appositi esami integrativi, nell'arco di tre anni, quindi dopo un primo periodo didattico, che corrisponde al primo biennio dei corsi diurni, gli alunni scelgono l'indirizzo: al momento sono stati attivati l'indirizzo enogastronomico e quello di accoglienza turistica.

CHI PUO' ISCRIVERSI

- lavoratori maggiorenni;
- persone maggiorenni che sia pure non inserite in attività lavorative siano uscite dai percorsi scolastici dopo la scuola media;
- coloro che hanno compiuto il sedicesimo anno di età e che, già in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, dimostrano di non poter frequentare il corso diurno;
- persone maggiorenni che si siano allontanate dalla scuola superiore prima di terminare il percorso scolastico che si erano inizialmente prefissato;
- persone che, in possesso di diploma o qualifica di scuola professionale, vogliano riconvertirlo in altre specializzazioni equipollenti;

- persone maggiorenni che vivono situazioni familiari che non gli permettono la frequenza diurna delle lezioni;
- persone maggiorenni iscritte al Centro per l'impiego che vogliano acquisire una formazione professionale idonea a inserirsi nel mondo del lavoro seguendo le richieste del territorio;
- persone maggiorenni inserite nel mondo del lavoro con contratti a tempo determinato che intendano integrare il proprio ruolo lavorativo con una formazione professionale idonea a facilitare la futura ricerca di attività lavorative;

Ogni deroga a quanto stabilito deve essere motivata e richiesta all'autorità scolastica che potrà delegare i consigli di classe relativi per l'ammissione.

PIANO DI STUDI

1° PERIODO DIDATTICO – SECONDO ANNO

A050 – LINGUA E LETT. Italiana	99	3 ore settimanali
A050 – STORIA	99	3 ore settimanali
346/A - LINGUA INGLESE	66	2 ore settimanali
47/A – MATEMATICA	99	3 ore settimanali
57/A – SCIENZE ALIMENTI	99	3 ore settimanali.
50/C – LAB. ENOGASTRONOMIA – CUCINA**	66	2 ore settimanali 4h DI ORGANICO
51/C LAB. SALA E VENDITA**	66	2 ore settimanali 4h DI ORGANICO
52/C LAB ACCOGLIENZA	66	2 ore settimanali
46/A - SECONDA LINGUA (FRANC)	99	3 ore settimanali
TOTALE	759	23 ORE

** Durante il laboratorio di cucina e sala e vendita la classe è divisa in squadre, quindi in organico le ore vanno raddoppiate (4 ore settimanali di lab. cucina e 4 ore settimanali di lab. sala e vendita).

2° PERIODO DIDATTICO – QUARTO ANNO - ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

A050 – LINGUA E LETT. Italiana	99	3 ore settimanali
A050 – STORIA	66	2 ore settimanali
346/A - LINGUA INGLESE	66	2 ore settimanali
47/A – MATEMATICA	99	3 ore settimanali
57/A – SCIENZE ALIMENTI	66* (di cui una in compresenza)	2 ore settimanali
50/C – LAB. ENOGASTRONOMIA – CUCINA#	132* (più una di compresenza)	4 ore settimanali. + 1 IN COMPRESENZA CON ALIMENTAZIONE 5h DI ORGANICO
51/C LAB. SALA E VENDITA	66	2 ore settimanali
46/A - SECONDA LINGUA (FRANC)	66	2 ore settimanali
17/A – DIRITTO E TEC. AMM. AZIENDA SERVIZI	99	3 ore settimanali
TOTALE	759	23 ORE

*L'ora di compresenza con scienze degli alimenti è un'ora aggiuntiva di laboratorio di cucina, quindi in organico va prevista un'ora in più per la 50/c (5 ore settimanali).

nell'ambito dell'autonomia, all'interno del monte ore del secondo periodo didattico, è stata ridotta un'ora di 57/a – sc. alimenti ed è stata aggiunta un'ora di 50/c – lab. enogastronomia – cucina

2° PERIODO DIDATTICO – QUARTO ANNO - ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

A050 – LINGUA E LETT. Italiana	99	3 ore settimanali .
A050 – STORIA	66	2. ore settimanali
346/A - LINGUA INGLESE	66	2 ore settimanali
47/A – MATEMATICA	99	3 ore settimanali
57/A – SCIENZE ALIMENTI	66* (di cui una in compresenza)	2 ore settimanali
52/C – LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	99* (più una di compresenza)	3. + 1 IN COMPRESENZA CON ALIMENTAZIONE 4h DI ORGANICO
36/A – TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	66	2 ore settimanali
A039 – GEOGRAFIA#	33	1 ore settimanali
46/A - SECONDA LINGUA (FRANC)	66	2 ore settimanali
17/A – DIRITTO E TEC. AMM. AZIENDA SERVIZI	99	3 ore settimanali
TOTALE	759	23 ORE

*L'ora di compresenza con scienze degli alimenti è un'ora aggiuntiva di laboratorio di accoglienza , quindi in organico va prevista un'ora in più per la 52/c (4 ore settimanali).

nell'ambito dell'autonomia, all'interno del monte ore del secondo periodo didattico, è stata ridotta un'ora di 57/a – sc. alimenti ed è stata aggiunta un'ora di a039 – geografia turistica

3° PERIODO DIDATTICO – QUINTO ANNO – ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

A050 – LINGUA E LETT. Italiana	99	3 ore settimanali
A050 – STORIA	66	2 ore settimanali
346/A - LINGUA INGLESE	66	2 ore settimanali
47/A – MATEMATICA	99	3 ore settimanali
57/A – SCIENZE ALIMENTI	66* (di cui una in compresenza)	2 ore settimanali
50/C – LAB. ENOGASTRONOMIA – CUCINA	99* (più una di compresenza)	3 ore settimanali. + 1 IN COMPRESENZA CON ALIMENTAZIONE 4h DI ORGANICO
51/C LAB. SALA E VENDITA	66	2 ore settimanali
46/A - SECONDA LINGUA (FRANC)	66	2 ore settimanali
17/A – DIRITTO E TEC. AMM. AZIENDA SERVIZI	99	3 ore settimanali
TOTALE	726	22 ORE

3° PERIODO DIDATTICO – QUINTO ANNO – ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

A050 – LINGUA E LETT. Italiana	99	3 ore settimanali
A050 – STORIA	66	2. ore settimanali
346/A - LINGUA INGLESE	66	2 ore settimanali
47/A – MATEMATICA	99	3 ore settimanali
57/A – SCIENZE ALIMENTI	66* (di cui una in compresenza)	2 ore settimanali
52/C – LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	99* (più una di compresenza)	3. + 1 IN COMPRESENZA CON ALIMENTAZIONE 4h DI ORGANICO
36/A – TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	66	2 ore settimanali
46/A - SECONDA LINGUA (FRANC)	66	2 ore settimanali
17/A – DIRITTO E TEC. AMM. AZIENDA SERVIZI	99	3 ore settimanali
TOTALE	726	22 ORE

Il carico orario delle classi del **primo e secondo periodo didattico** è di 23 ore/settimanali e quello **del terzo periodo** è 22 ore/settimanali.

L'attività didattica si svolge la sera, dal lunedì al venerdì, di norma, a partire dalle ore 18.00 fino alle ore 22.20. Oltre all'orario curricolare lo studente si può avvalere di un consistente numero di ore di ricevimento, recupero e tutoraggio, per svolgere un'attività mirata alle sue necessità individuali.

Certificato delle competenze di base

In applicazione del DM 139 22 agosto 2007 -Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione alla fine del biennio saranno accertati i saperi e le competenze riferiti ai quattro assi culturali e rilasciata la seguente certificazione:

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE,
DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA (*)

(DENOMINAZIONE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA)(**)
CERTIFICATO delle COMPETENZE DI BASE

acquisite nell'assolvimento dell'obbligo di istruzione

N°

IL DIRIGENTE SCOLASTICO (***)

Visto il regolamento emanato dal Ministro dell'Istruzione, Università e Ricerca
(ex Ministro della Pubblica Istruzione) con decreto 22 agosto 2007,
n.139;
Visti gli atti di ufficio;

certifica^(*)

che l... studente/ssa

cognomenome

nato/a il/....../...., a Stato

iscritto/a presso questo Istituto nella classe sez.....(****)

indirizzo di studio (*****)

nell'anno scolastico

nell'assolvimento dell'obbligo di istruzione, della durata di 10 anni,

ha acquisito

le competenze di base di seguito indicate.

(*) Nel caso di percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) occorre affiancare al logo del MIUR anche quella della REGIONE di riferimento.

(**) Nel caso di percorsi di IeFP realizzati da Strutture formative accreditate dalle Regioni, occorre sostituire "Istituzione scolastica" con "Struttura formativa accreditata".

(***) Nel caso di percorsi di IeFP realizzati da Strutture formative accreditate dalle Regioni occorre sostituire 'Il Dirigente Scolastico' con 'Il Direttore/Legale Rappresentante della Struttura formativa accreditata'. Per le istituzioni scolastiche paritarie, il certificato è rilasciato dal Coordinatore delle attività educative e didattiche.

(****) Nel caso di percorsi di IeFP realizzati da Strutture formative accreditate dalle Regioni occorre sostituire 'Istituto nella classe ... sezione ...' con "Struttura formativa accreditata".

(*****) Nel caso di percorsi di IeFP occorre sostituire 'indirizzo di studio' con 'percorso di qualifica o diploma professionale'.



COMPETENZE DI BASE E RELATIVI LIVELLI RAGGIUNTI ⁽²⁾	
Asse dei linguaggi	LIVELLI
lingua italiana: • padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti • leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo • produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	
lingua straniera • utilizzare la lingua ⁽³⁾ per i principali scopi comunicativi ed operativi	
altri linguaggi • utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario • utilizzare e produrre testi multimediali	
Asse matematico	
• utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica • confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni • individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi • analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico	
Asse scientifico-tecnologico	
• osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità • analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza • essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate	
Asse storico-sociale	
• comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali • collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente • riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	

Le competenze di base relative agli assi culturali sopra richiamati sono state acquisite dallo studente con riferimento alle competenze chiave di cittadinanza di cui all'allegato 2 del regolamento citato in premessa (1. imparare ad imparare; 2. progettare; 3. comunicare; 4. collaborare e partecipare; 5. agire in modo autonomo e responsabile; 6. risolvere problemi; 7. individuare collegamenti e relazioni; 8. acquisire e interpretare l'informazione).

Lì il

IL DIRIGENTE SCOLASTICO ⁽¹⁾

.....

Or

(1) Il presente certificato ha validità nazionale.

(2) **Livelli relativi all'acquisizione delle competenze di ciascun asse:**

Livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali

*Nel caso in cui non sia stato raggiunto il livello base, è riportata l'espressione "**livello base non raggiunto**", con l'indicazione della relativa motivazione*

Livello intermedio: lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite

Livello avanzato: lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli

(3) Specificare la prima lingua straniera studiata.



Competenze chiave di cittadinanza da acquisire al termine del biennio e dell'istruzione dell'obbligo e azioni per il loro conseguimento

In applicazione del DM 139 22 agosto 2007 -Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione alla fine del biennio saranno accertate le seguenti competenze riferibili a tre ambiti, tra loro connessi:

1. il primo riguarda la costruzione del sé,
2. il secondo la costruzione di corrette e significative relazioni con gli altri,
3. il terzo le modalità di una corretta e produttiva interazione con la realtà naturale e sociale

COSTRUZIONE DEL SÉ'

Competenze

Imparare ad imparare:

organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

Progettare:

elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

Azioni finalizzate al raggiungimento delle competenze:

- Proporre all'alunno situazioni problematiche offrendo un ventaglio di soluzioni diversificate per stimolare la conoscenza delle proprie strategie di apprendimento
- Valorizzazione, nelle attività curriculari ed extracurriculari, delle potenzialità positive così evidenziate: abilità, attitudini e interessi.
- Guidare gli alunni alla autovalutazione attraverso la correzione collettiva delle consegne affidate.
- Consolidare la pianificazione e l'organizzazione personale delle attività domestiche.

RELAZIONI CON GLI ALTRI

Competenze

Comunicare:

- comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).
- rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc, utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

Collaborare e partecipare:

interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

Agire in modo autonomo e responsabile:

sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole e le responsabilità.

Azioni finalizzate al raggiungimento delle competenze:

- Stimolare l'attitudine ad ascoltare, fare domande, esprimere il proprio punto di vista.
- Stimolare la partecipazione nei dibattiti sia attraverso le unità didattiche curriculari che specifici progetti come la lettura del quotidiano in classe.
- Sviluppare e potenziare il lessico specifico, pretendendo l'esattezza nell'uso dei termini e nella definizione dei concetti.
- Sollecitare la capacità di rispettare gli impegni assunti.
- Sollecitare il rispetto del Regolamento d'Istituto come condivisione di spazi, luoghi, tempi e vita in comune

RAPPORTO CON LA REALTÀ NATURALE E SOCIALE*Competenze***Risolvere problemi:**

affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

Individuare collegamenti e relazioni:

individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e a loro natura probabilistica

Acquisire

interpretare criticamente informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e utilità, distinguendo fatti e opinioni.

Azioni finalizzate al raggiungimento delle competenze:

- Favorire il lavoro di equipe soprattutto nelle attività laboratoriali.
- Proporre i contenuti didattici attraverso mappe concettuali, schemi, tabelle per promuovere la comprensione di rapporti causa – effetto, analogia, differenza.
- Privilegiare le esposizioni frutto di rielaborazione individuale

Profilo culturale e professionale

LE COMPETENZE E I PROFILI SONO DESCRITTI NELL' ALLEGATO A DEL D.P.R.15 marzo 2010 "Regolamento recante norme concernenti il riordino degli istituti professionali ai sensi dell'articolo 64, comma 4, del decreto legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n. 133".

Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi

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

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

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto

l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;

- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del Settore Servizi

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

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

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

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI COMUNI AGLI INDIRIZZI DEL SETTORE SERVIZI

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento descritti a p.40 di seguito specificati in termini di competenze.

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- 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.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro

corretta fruizione e valorizzazione.

- 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).
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- 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.

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"**Profilo**

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

È in grado di:

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

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 **"ENOGASTRONOMIA"**, il Diplomato è in grado di :

1. intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
2. 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 è in grado di :

1. svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
2. interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento descritti precedentemente di seguito specificati in termini di competenze.

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

Nell'articolazione **“ACCOGLIENZA TURISTICA”**, il diplomato è in grado di:

1. intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela;
2. 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 descritti precedentemente, 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.

ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO

Durante quest'anno scolastico 2015/2016 l'alternanza scuola/lavoro è organizzata per le classi IV e V secondo le norme vigenti ai sensi art. 8, comma 3 del Decreto n. 87/2010, Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali, a norma dell'art. 64, c. 4, del d.l. 25 giugno 2008, n. 112, invertito, con modificazioni, dalla legge 133/2008, mentre per le classi III secondo le nuove norme introdotte dalla Legge n° 107/2015.

Destinatari delle azioni in oggetto sono:

- gli studenti delle classi III, IV e V di tutti gli indirizzi;
- gli studenti di età superiore ai 16 anni, che manifestano insieme ai genitori

l'intenzione di effettuare uno stage nei periodi di sospensione scolastica presso un'azienda turistica.

Gli obiettivi generali delle attività progettate dal nostro Istituto sono:

- Sviluppare, diffondere e condividere la cultura e la metodologia dell'alternanza scuola- lavoro con gli interi consigli di classe degli alunni coinvolti (in particolare le classi III) al fine di poter definire un curriculum dello studente integrato in un processo continuo di interazione di apprendimenti acquisiti nei contesti scuola/lavoro, da valutare con una specifica certificazione delle competenze prima dell'ammissione all'esame di stato.
- Personalizzare il percorso formativo "alternanza scuola/lavoro", tenuto conto che ogni studente ha propri tempi e modalità di apprendimento, oltre che attitudini personali e propensioni da sviluppare.
- Realizzare "alleanze formative" sul territorio con il mondo del lavoro, delle professioni e della ricerca in modo da:
 - monitorare l'evoluzione dei fabbisogni professionali e formativi delle imprese, delle competenze specifiche richieste e delle concrete possibilità di inserimento nel mercato del lavoro, delle prospettive di sviluppo delle professioni;
 - organizzare efficacemente gli spazi di autonomia e di flessibilità a disposizione dell'istituto;
 - realizzare esperienze formative personalizzate attraverso visite aziendali, corsi e seminari professionalizzanti, stage, tirocini formativi, alternanza scuola lavoro;
 - valorizzare il ruolo dell'alternanza sia per superare la separazione tra momento formativo e applicativo, sia per accrescere la motivazione allo studio e per aiutare i giovani nella scoperta delle vocazioni personali e nella sperimentazione "sul campo" della vastità e dell'interconnessione delle conoscenze e delle competenze necessarie per avere successo nell'attuale contesto economico;
 - trovare le opportunità per sostenere l'orientamento dei propri utenti e lo sviluppo delle loro capacità di costruire progetti personali di studio e di lavoro, sostenendo l'apprendimento con tutte le risorse didattiche e organizzative disponibili, sia all'interno che all'esterno;
 - formare operatori "competitivi" legati al contesto territoriale da rafforzare e rilanciare affinché la caratterizzazione "*glocale*" possa affrontare le sfide della globalizzazione;

infatti, la competitività economica si gioca sempre più sul terreno della “competizione intellettuale”, che intreccia profondamente conoscenza, innovazione e internazionalizzazione; per mantenere elevati livelli di occupazione occorre puntare, quindi, su livelli di istruzione più elevati, che devono interagire, in forme non episodiche, con le imprese.

Obiettivi specifici (alcuni saranno sottoposti a valutazione sia da parte dei tutor aziendali che della scuola):

- Verificare le conoscenze e le capacità degli alunni simulando le diverse attività lavorative di settore.
- Saper elaborare itinerari enogastronomici e culturali (anche in lingua inglese)
- Conoscere gli elementi fondamentali di igiene del lavoro.
- Conoscere le realtà lavorative nei diversi ambiti professionali.
- Conoscere il mercato turistico a livello locale, nazionale ed internazionale
- Conoscere le nuove tecniche di comunicazione e tecnologie del settore ristorativo.
- Verificare l'applicazione di tali tecniche e tecnologie in realtà operative di piccole- medie – grandi dimensioni.
- Conoscere i prodotti enogastronomici locali ed italiani al fine di considerarli risorse del prodotto turistico Italia.
- Conoscere il prodotto turistico offerto dal territorio e confrontarlo con le altre risorse fondamentali del prodotto Italia.
- Conoscere alcune realtà operative pubbliche e private del mercato turistico locale.
- Acquisire la consapevolezza del valore aggiunto di un prodotto tipico del proprio territorio a vocazione turistica
- Conoscere le tendenze dei nuovi mercati turistici come quello enogastronomico

Le azioni volte al raggiungimento delle finalità esposte sopra sono molto diversificate e ampie in proporzione alla complessità del mercato del lavoro contemporaneo: saranno lezioni frontali come nel caso del corso di formazione HACCP della durata di 12 ore da svolgersi in sei lezioni, partecipazione a concorsi ed eventi culturali sia interni che esterni all'Istituto; seminari monotematici in collaborazione con associazioni di categoria presenti sul territorio; visite aziendali; stage e tirocini formativi.

Tutte le attività svolte da ciascun alunno saranno riportate in un apposito libretto dell'Alternanza Scuola-Lavoro che consentirà di documentare il percorso formativo di ogni studente.

La realizzazione delle alleanze formative potrà assumere forme diverse con differenti figure giuridiche che identificheranno la corresponsabilità dei vari soggetti circa la qualità dell'offerta formativa in una logica di sussidiarietà. (es. convenzioni, protocolli d'intesa, modello delle reti delineato dal Regolamento per l'autonomia delle istituzioni scolastiche D.P.R. 275/99, art.7;...) . Per maggiori dettagli si rimanda al progetto specifico consultabile attraverso il link posto nella sezione del P.O.F. dedicata ai progetti.

Esami integrativi e di idoneità

L'Istituto accoglie tutti coloro che intendano cambiare percorso di studi e si rivolgono con interesse e motivazione ai nostri tre settori professionali.

Qualora lo studente chieda di essere inserito al secondo anno, fino alla metà del primo (30 novembre) quadrimestre sarà inserito in classe e dopo questo periodo di congruo adattamento e un piano di recupero personalizzato, sarà sottoposto a colloqui di verifica

delle conoscenze del primo anno che rivelino l'adeguata preparazione entro il primo scrutinio, così da affrontare il programma del secondo anno con serenità e giungere con consapevolezza alla scelta definitiva dell'indirizzo.

Qualora lo studente voglia essere inserito in terza, cioè si approccia direttamente al secondo biennio professionalizzante, sarà invece opportuno che siano dimostrate le conoscenze, abilità e competenze minime del primo biennio previste dal POF con un esame preliminare.

Parimenti nostri iscritti che intendano sostenere l'esame di idoneità per l'ammissione ad una classe diversa da quella immediatamente successiva dovranno sostenere l'esame su tutte le discipline dimostrando le conoscenze, abilità e competenze minime del primo biennio previste dal POF.

Ammissione agli esami per la Qualifica Regionale nel sistema leFP

La normativa prevede la partecipazione dello studente alle attività del percorso presentato nel progetto all'approvazione della Provincia e alla Regione, e una valutazione positiva alle UUFF che devono essere ricostruite dal primo al terzo anno. Non sarà quindi possibile essere ammessi agli esami di qualifica per tutti quei ragazzi che non abbiano questo requisito provenendo da altri percorsi di studi. La sola partecipazione allo stage non può essere sufficiente.

I nostri studenti che, pur non essendo ammessi alla classe quarta, hanno una valutazione positiva nelle discipline di ambito professionale, in particolare i laboratori e scienze degli alimenti, saranno ammessi agli esami per la Qualifica Regionale.

Esami di stato

(La sottostante normativa è valida fino alle nuove direttive ministeriali non ancora precisate)

Viene sintetizzata qui di seguito la normativa che regola gli Esami di Stato, integrata con la prassi d'Istituto. L'esame è pluridisciplinare ed intende accertare la capacità del candidato di stabilire collegamenti tra competenze e conoscenze diverse, oltre alla sua preparazione nelle singole discipline. L'esame riguarda le materie curriculari dell'ultimo anno scolastico. Le prove scritte sono tre. Il colloquio verte sulle discipline dell'ultimo anno. Il punteggio viene attribuito in centesimi e si supera l'esame con il voto di 60 su 100. La commissione di ogni classe è formata da tre docenti della classe, da tre docenti esterni e dal Presidente nominati dal Ministero. La composizione della commissione non viene resa nota subito per evitare che gli studenti abbandonino lo studio di alcune discipline. Sono ammessi all'esame gli alunni che abbiano frequentato l'ultimo anno di corso, e siano stati valutati positivamente in sede di scrutinio finale. Per tutti gli studenti dovrà essere formulato dal Consiglio di Classe, un giudizio di ammissione per fornire alla Commissione d'esame ogni utile dato informativo

sulla personalità e preparazione dei candidati. I crediti scolastici, definiti anche sulla base dei crediti formativi, costituiscono "un portafoglio" di punti assegnato dal Consiglio di Classe che contribuisce a determinare il punteggio finale. Al termine dell'ultimo anno scolastico il Consiglio di Classe, sulla base delle proposte dei singoli docenti, assegneranno a tutti gli alunni i voti nelle varie discipline e stabiliranno il loro credito scolastico (a cui si sommeranno i crediti accumulati nei due anni precedenti); questo costituirà il punteggio con il quale l'alunno si presenterà all'esame. Il punteggio massimo dei crediti scolastici è di 25 punti.

Prove preliminari esami di stato per candidati esterni che non abbiano conseguito l'ammissione al quinto anno

Le prove preliminari degli esami di Stato per Candidati esterni avvengono entro la terza settimana del mese di maggio.

I Consigli di Classe potranno articolarsi in sottocommissioni, poiché l'esame preliminare, per sua natura, tende ad accertamenti disciplinari mirati al contenuto e alla sussistenza di competenze su singole materie o parti di materie.

Simulazioni

Nel corso del 2° quadrimestre verranno predisposte delle simulazioni delle prove scritte. Le materie coinvolte oggetto della terza prova non devono essere rivelate agli studenti. Le prove delle discipline coinvolte dovranno essere valutate in decimi. Ogni docente può acquisire i risultati come elemento di valutazione curriculare. Il coordinatore di classe provvederà a raccogliere le simulazioni e a comunicare agli alunni la valutazione in quindicesimi. I testi delle prove saranno inseriti nel Documento del 15 maggio.

Il documento del Consiglio di Classe

È il testo che documenta il percorso formativo compiuto dalla classe nell'ultimo anno. È una sorta di diario di bordo che registra la rotta seguita. Esplicita: contenuti, metodi, obiettivi raggiunti, criteri e strumenti di valutazione adottati, oltre ai tempi del percorso didattico. Il documento viene compilato entro il 15 maggio e una copia viene esposta in ogni classe.

Prima prova scritta

È predisposta dal Ministero e mira ad accertare la padronanza della lingua italiana. Il candidato deve svolgere una delle seguenti tipologie :

Tipologia A: analisi e commento di un testo letterario in prosa o in poesia

Tipologia B: sviluppo di un argomento in forma di articolo di giornale o saggio breve

Tipologia C: sviluppo di un argomento di carattere storico riferito ai programmi svolti

Tipologia D: trattazione di un argomento di ordine generale.

Il tempo concesso per la prova è di 6 ore. Il punteggio va da 1 ad un massimo di 15, ad una prova giudicata sufficiente non può essere attribuito un punteggio inferiore a 10.

Seconda prova scritta

È predisposta dal Ministero ed è scelta tra le materie caratterizzanti il corso di studi. Nei mesi tra gennaio/febbraio viene ufficializzata e divulgata attraverso i principali mezzi d'informazione. Il tempo concesso per la prova è di 6 ore. Il punteggio va da 1 ad un massimo di 15, ad una prova giudicata sufficiente non può essere attribuito un punteggio inferiore a 10.

Terza prova scritta: accertamento pluridisciplinare

Mira ad accertare la conoscenza delle materie dell'ultimo anno. La definizione della prova, nei suoi contenuti e nelle sue modalità, spetta alla commissione, che seguirà le indicazioni espresse nel Documento del Consiglio di Classe sui programmi e sulle attività didattiche messi in atto, tenendo conto delle simulazioni svolte durante l'anno. La prova intende valorizzare la progettazione annuale del singolo Consiglio che, utilizzando le diverse tipologie previste dalla norma, potrà valutare le competenze acquisite dagli alunni di "quella classe", di "quel corso", di "quella scuola". La commissione formulerà domande inerenti a non più di 5 discipline e riferite all'ultimo anno di studio.

Le tipologie possono essere:

- trattazione sintetica di argomenti
- quesiti a risposta singola
- problemi a soluzione rapida
- casi pratici e/o professionali
- sviluppo di progetti.

All'interno della terza prova deve essere previsto un breve spazio destinato all'accertamento delle conoscenze della/e lingua/e straniera/e. Il tempo concesso per lo svolgimento della prova verrà stabilito dalla Commissione. Il punteggio va da 1 ad un massimo di 15, ad una prova giudicata sufficiente non può essere attribuito un punteggio inferiore a 10.

Il colloquio

Almeno due giorni prima della data di inizio dei colloqui, la commissione rende noto il punteggio complessivo delle tre prove scritte, mediante pubblicazione all'albo e pubblica il calendario delle prove orali con i nominativi dei candidati previsti per ogni giornata. Il colloquio inizia con la presentazione di un lavoro di ricerca o di progetto anche in forma multimediale, proposto dal candidato. Lo stesso può presentarsi in forma di "mappa concettuale" o di "tesina" e deve essere consegnato alla commissione entro il giorno in cui si svolge la seconda prova scritta. Il tempo concesso per l'esposizione di tale lavoro viene stabilito dalla Commissione d'esame. Il colloquio prosegue su argomenti indicati dalla Commissione, in relazione al lavoro presentato dallo studente, al fine dell'accertamento delle competenze acquisite dall'allievo nelle varie discipline e alla capacità di metterle in collegamento, insieme alla proprietà di linguaggio e all'efficacia degli approfondimenti disciplinari ed interdisciplinari. È prevista la presa visione degli elaborati scritti, dando la possibilità all'alunno di prendere atto degli errori commessi o di fornire integrazioni e chiarimenti in merito. Al colloquio sono riservati 30 punti, se giudicato sufficiente non può essere attribuito un punteggio inferiore a 20.

La valutazione finale

Sarà espressa in centesimi e risulterà dalla somma dei punteggi

delle prove scritte	max 45 punti
del colloquio	max 30 punti
del credito scolastico	max 25 punti

La commissione inoltre dispone di un bonus di 5 punti per premiare esami particolarmente brillanti, sono assegnati a candidati che abbiano riportato almeno 70 punti complessivi nelle prove d'esame ed abbiano un credito scolastico di almeno 15 punti.

Crediti formativi: sono esperienze formative fatte al di fuori della scuola e documentate, come ad esempio le attività sportive agonistiche, la partecipazione a corsi di lingua straniera presso istituti certificati, le attività lavorative con versamenti di contributi. Il credito formativo consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'esame di Stato; la coerenza, che può essere individuata nell'omogeneità con i contenuti tematici del corso, nel loro approfondimento, nel loro ampliamento, nella loro concreta attuazione, è accertata per i candidati interni e per i candidati esterni, rispettivamente, dai Consigli di Classe e dalle Commissioni d'esame. Le certificazioni comprovanti attività lavorativa devono indicare l'ente a cui sono stati versati i contributi di assistenza e previdenza ovvero le disposizioni normative che escludano l'obbligo dell'adempimento contributivo. Le certificazioni dei crediti formativi acquisiti all'estero devono essere convalidate dall'autorità diplomatica o consolare. Per quanto riguarda le attività sportive, si riconosceranno valide solo le partecipazioni a gare inserite in circuiti nazionali, regionali, provinciali

Il credito scolastico: è un patrimonio di punti che ogni studente costruisce durante gli ultimi tre anni di corso e contribuisce per un quarto (25 su 100) a determinare il punteggio finale. Per gli alunni del 3° e 4° anno è prevista l'attribuzione del credito scolastico nel seguente modo: agli alunni "non ammessi" non si attribuisce nessun credito scolastico relativo all'anno; agli alunni con "sospensione di giudizio" il credito scolastico viene rinviato allo scrutinio successivo alle verifiche finali, secondo le modalità previste per gli alunni "ammessi"; agli alunni "ammessi" il credito scolastico è attribuito nello scrutinio finale di giugno secondo i seguenti criteri.

Il punteggio si attribuisce nell'ambito della banda di oscillazione prendendo in considerazione:

- media dei voti dell'anno scolastico in corso
- assiduità nella frequenza alle lezioni
- interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari comprese quelle di alternanza scuola - lavoro
- eventuali crediti formativi

Si ricorda che , secondo quanto stabilito dalla O.M. 40 art.2 dell' 8/4/09 , il voto sulcomportamento concorre alla determinazione del credito scolastico.
(fa media con i voti di profitto).

TABELLA A

(sostituisce la tabella prevista dall'articolo 11, comma 2 del D.P.R. 23 luglio 1998, n. 323, così come modificata dal [D.M. n. 42/2007](#))

CREDITO SCOLASTICO
Candidati interni

Media dei voti	Credito scolastico (Punti)		
	I anno	II anno	III anno
M = 6	3-4	3-4	4-5
6 < M = 7	4-5	4-5	5-6
7 < M = 8	5-6	5-6	6-7
8 < M = 9	6-7	6-7	7-8
9 < M = 10	7-8	7-8	8-9

NOTA - M rappresenta la media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico. Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla precedente tabella, va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media M dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi. Per la terza classe degli istituti professionali M è rappresentato dal voto conseguito agli esami di qualifica, espresso in decimi (ad esempio al voto di esami di qualifica di 65/centesimi corrisponde M = 6,5).

La valutazione

Obiettivi comportamentali e didattici trasversali

Primo Biennio

A. Area socio-affettiva

1. Rispettare le norme fissate dal regolamento d'istituto (orario, uso del materiale didattico, uso degli ambienti scolastici)
2. Consolidare la capacità di autocontrollarsi e di esprimersi con un linguaggio corretto ed adeguato all'ambiente
3. Intervenire in modo pertinente, produttivo e costruttivo
4. Acquisire il senso del valore primario delle persone, nel rispetto del ruolo e delle regole sociali, accettando ogni tipo di diversità

B. Area cognitiva

1. Esprimersi in modo chiaro e corretto utilizzando anche il lessico specifico delle varie discipline
2. Comprendere un testo, individuare i punti fondamentali e saper esporre i concetti significativi
3. Cogliere la coerenza all'interno dei procedimenti
4. Potenziare la capacità di mettere in relazione informazioni precedenti, riconoscendo differenze ed analogie
5. Stabilire connessioni tra causa ed effetto
6. Relativizzare fenomeni ed eventi ed esprimere giudizi personali
7. Interpretare fatti e fenomeni naturali, chimici, artificiali, fisici con consapevolezza.
8. Maturare capacità professionali di base

Secondo Biennio**A. Area socio-affettiva**

1. Migliorare la capacità di impegnarsi con determinazione per raggiungere un obiettivo stabilito.
2. Evidenziare eventuali doti di precisione, attenzione, concentrazione
3. Dimostrare un buon grado di flessibilità e disponibilità al cambiamento
4. Manifestare un comportamento improntato al rispetto, all'autocontrollo e al senso di responsabilità
5. Acquisire una maggiore conoscenza e consapevolezza della realtà sociale anche in funzione di un positivo inserimento nel mondo del lavoro.

B. Area cognitiva

1. Acquisire adeguate capacità comunicative sia in termini di espressione linguistica che di comunicazione non verbale.
2. Rafforzare le competenze linguistiche per utilizzare correttamente i linguaggi specifici delle varie discipline.
3. Rafforzare la capacità di leggere e interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante.
4. Interpretare strutture e dinamiche del contesto in cui si opera.
5. Acquisire la padronanza di quelle abilità che consentono di gestire autonomamente le proprie aspirazioni e i bisogni culturali.
6. Promuovere le capacità operative e organizzative nei diversi settori di conoscenza (culturale e professionale) abituando gli alunni a trasformare ciò che hanno appreso in competenze gestionali.

Quinte**A. Area socio-affettiva**

1. Consolidare la capacità di impegnarsi con determinazione per raggiungere un obiettivo stabilito.
2. Evidenziare eventuali doti di precisione, attenzione, concentrazione.
3. Dimostrare un buon grado di flessibilità e disponibilità al cambiamento.
4. Manifestare un comportamento improntato al rispetto, all'autocontrollo e al senso di responsabilità.
5. Avere la consapevolezza del proprio ruolo unitamente a doti di affidabilità e sicurezza personale.

B. Area cognitiva

1. Acquisire adeguate capacità comunicative sia in termini di espressione linguistica che di comunicazione non verbale
2. Rafforzare la capacità di leggere e interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante
3. Interpretare strutture e dinamiche del contesto in cui si opera
4. Effettuare scelte e prendere decisioni ricercando e assumendo le informazioni opportune
5. Consolidare la padronanza di quelle abilità che consentono di gestire autonomamente le proprie aspirazioni e i bisogni culturali
6. Affinare le capacità operative e organizzative nei diversi settori di conoscenza (culturale e professionale) abituando gli alunni a trasformare ciò che hanno appreso in competenze gestionali.

Obiettivi minimi disciplinari stabiliti dai dipartimenti

Gli obiettivi minimi intendono identificare i contenuti, le abilità e le competenze indispensabili ad affrontare le conoscenze successive; gli obiettivi minimi essenzializzati e raggiunti attraverso strategie opportunamente personalizzate rappresentano la soglia di accettabilità sotto della quale si dovrà prevedere la programmazione differenziata prevista dalla normativa per i soggetti in condizione di handicap.

DIPARTIMENTO LINGUISTICO**ITALIANO**Classe 1^a**Conoscenze:**

- Riconoscere gli aspetti essenziali della struttura della lingua: ortografia e morfologia.
- Saper distinguere testi letterari e testi d'uso.
- Conoscere le strutture essenziali dei testi descrittivi, narrativi, regolativi.
- Riconoscere i generi narrativi.
- Abilità
- Lettura corretta e comprensione globale dei messaggi scritti e orali
- Capacità di produrre in forma chiara e adeguata messaggi
- Applicare metodologie essenziali di analisi testuale: dividere in sequenze, titolare, riassumere.
- Esprimere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui.

Classe 2^a**Conoscenze:**

- Riconoscere gli aspetti logici della struttura della lingua
- Distinguere testi letterari e testi d'uso anche in relazione ad un contesto professionale.

- Distinguere un testo in prosa da uno in poesia.
- Conoscere le strutture essenziali dei testi descrittivi, narrativi, regolativi, espressivi e argomentativi.

Abilità

- Lettura corretta e comprensione globale dei messaggi scritti e orali
- Capacità di produrre in forma chiara e adeguata messaggi
- Applicare metodologie essenziali di analisi testuale: riassumere, parafrasare, riconoscere le principali figure retoriche.
- Esprimere e sostenere il proprio punto di vista.
-

Classe 3^a

Conoscenze:

- Conoscere strumenti e codici della comunicazione e le loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.
- Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione.
- Conoscere e interpretare testi continui e non continui anche in relazione ad ambiti professionali.
- Conoscere le linee essenziali dell'evoluzione letteraria del periodo preso in considerazione.
- Abilità
- Storicizzare le tematiche trattate.
- Individuare analogie e differenze tra testi e autori.
- Produrre testi diversificati, rispettando la consegna data.
- Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio
- Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui.

Classe 4^a

Conoscenze:

- Conoscere strumenti e codici della comunicazione e le loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.
- Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione.
- Conoscere e interpretare testi continui e non continui anche in relazione ad ambiti professionali.
- Conoscere le linee essenziali dell'evoluzione letteraria del periodo preso in considerazione.
-
- Abilità
- Verificare la connessione esistente tra testo e ambito storico-culturale di riferimento
- Consolidare l'abilità di lettura e decodifica di testi di vari autori ed epoche
- Comprendere analogie e differenze tra argomenti tematicamente accostabili
- Riconoscere alcuni aspetti storici della lingua attraverso l'evoluzione della storia letteraria
- Organizzare consapevolmente il discorso.
- Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni, dibattiti e testi scritti secondo regole strutturate: il saggio breve e l'articolo di cronaca.

Classe 5^

Conoscenze:

- Conoscere la diversità delle tipologie previste per lo svolgimento della Prima Prova d'Esame.
- Possedere strumenti di base per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.
- Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo.
- Conoscenza nelle linee essenziali del processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall' Unità d'Italia a oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.
- Abilità
- Comprendere analogie e differenze tra argomenti tematicamente accostabili
- Verificare la connessione esistente tra testo e ambito storico-culturale di riferimento
- Consolidare l'abilità di lettura e decodifica di testi di vari autori ed epoche
- Riconoscere alcuni aspetti storici della lingua attraverso l'evoluzione della storia letteraria
- Organizzare consapevolmente il discorso sia in forma orale che scritta.
- Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali

STORIAClasse 1^ e 2^

Conoscenze:

- La diffusione della specie umana sul pianeta.
- Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale.
- Tratti essenziali delle civiltà antiche ed alto medioevali: civiltà dell'Antico vicino Oriente; la civiltà greca; la civiltà romana; l'avvento del cristianesimo; l'Europa romano barbarica; società ed economia nell'Europa alto medioevale; la nascita e la diffusione dell'Islam; il particolarismo feudale.

Abilità:

- Classificare i fatti storici in ordine cronologico
- Schematizzare mediante linee temporali i fatti studiati
- Produrre oralmente e per iscritto semplici testi sugli argomenti trattati.

Classe 3^

Conoscenze:

- Principali persistenze e trasformazioni tra il secolo IX e il sec. XVI in Europa e nel mondo
- Evoluzione dei sistemi politico istituzionali ed economico produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali.
- Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale
- Abilità:
- Classificare i fatti storici in ordine alla durata.
- Utilizzare schemi ad albero, tabelle, grafici, allo scopo di comprendere testi storiografici.
- Collocare le conoscenze dei fatti storici in relazione con le conoscenze dei contesti sociali e dei contesti istituzionali entro i quali si svolsero.
- Utilizzare le testimonianze allo scopo di produrre informazioni attendibili

relativamente ad un tema.

- Utilizzare il lessico di base appropriato.

Classe 4^a

Conoscenze:

- Principali persistenze e trasformazioni tra il secolo XVI e il sec. XIX in Europa e nel mondo
- Evoluzione dei sistemi politico istituzionali ed economico produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali.
- Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale

Abilità:

- Adoperare un linguaggio adeguato alla situazione storica trattata
- Leggere e comprendere trasposizioni grafiche, cronologie per schematizzare aspetti e problemi del fatto storico esaminato
- Collocare le conoscenze dei fatti storici in relazione con le conoscenze dei contesti sociali e dei contesti istituzionali entro i quali si svolsero.
- Utilizzare le testimonianze allo scopo di produrre informazioni attendibili relativamente ad un tema.

Classe 5^a

Conoscenze:

- Principali persistenze e trasformazioni tra il secolo XIX e il sec. XXI in Europa e nel mondo
- Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale: industrializzazione e società post industriale; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; globalizzazione.
- Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali.

Abilità:

- Adoperare un linguaggio adeguato alla situazione storica trattata
- Leggere e comprendere trasposizioni grafiche, cronologie per schematizzare aspetti e problemi del fatto storico esaminato
- Costruire testi argomentativi a sostegno della formulazione di problemi e di spiegazioni dei fatti storici.

LINGUE STRANIERE

PRIMO BIENNIO

CONOSCENZE

- Conoscere le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche di base della lingua
- Possedere le strategie essenziali per comprendere globalmente testi e messaggi semplici e chiari scritti, orali e multimediali inerenti la sfera personale
- Conoscere il lessico e la fraseologia di base relativi ad argomenti di vita quotidiana
- Conoscere le strutture sintattiche indispensabili per produrre testi brevi e semplici
- Conoscere gli aspetti culturali fondamentali dei relativi Paesi

ABILITA'

- Interagire in semplici conversazioni su argomenti di interesse personale
- Utilizzare semplici strategie per ricercare informazioni e per comprendere messaggi chiari e brevi, sia scritti che orali, su argomenti noti
- Usare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana e descrivere esperienze di tipo personale o familiare
- Produrre testi brevi e semplici su tematiche inerenti la sfera quotidiana

SECONDO BIENNIO

CONOSCENZE

- Conoscere gli aspetti comunicativi fondamentali per semplici produzioni ed intonazioni orali
- Conoscere le strutture grammaticali essenziali per esprimersi in contesti comunicativi personali e relativi al settore di indirizzo scelto
- Possedere le strategie essenziali per la comprensione globale di varie tipologie di testi
- Conoscere il lessico e la fraseologia di base relativi ad argomenti di vita quotidiana e di lavoro
- Conoscere gli aspetti socio-culturali fondamentali dei relativi Paesi

ABILITA'

- Interagire in semplici conversazioni, seppur con qualche imprecisione di pronuncia ed interazione, su argomenti di interesse personale e di lavoro
- Distinguere le più importanti tipologie testuali
- Produrre brevi testi per esprimere opinioni e descrivere semplici esperienze, anche lavorative
- Comprendere le idee principali di semplici testi e messaggi audiovisivi riguardanti la sfera personale ed il proprio settore di indirizzo

QUINTO ANNO

CONOSCENZE

- Conoscere le strategie comunicative essenziali per interagire in contesti di lavoro
- Conoscere le strutture grammaticali fondamentali per la produzione scritta e orale avvalendosi anche dell'ausilio di strumenti multimediali
- Possedere le strategie per la comprensione globale di testi più articolati riguardanti in particolar modo il settore di indirizzo

- Conoscere il lessico e la fraseologia di base per affrontare situazioni di lavoro
- Conoscere gli aspetti socio-culturali fondamentali dei relativi Paesi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo

ABILITA'

- Esprimere semplici opinioni e saper interagire, seppur in presenza di qualche imprecisione di pronuncia ed intonazione, in merito ad argomenti generali e di lavoro
- Comprendere le idee principali di semplici testi scritti, orali e filmati relativi ad argomenti noti di tipo personale, familiare ed al settore di indirizzo scelto
- Produrre in forma scritta ed orale brevi relazioni e commenti su esperienze personali e lavorative
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di base del proprio settore di indirizzo
- Trasporre in lingua italiana testi brevi e semplici scritti in lingua straniera

GEOGRAFIA

L'insegnamento della Geografia è stato inserito nell'anno scolastico 2014-15 nel quadro orario delle classi prime.

CONOSCENZE

Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici.

Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici.

Organizzazione del territorio, sviluppo locale, patrimonio territoriale.

ABILITA'

Interpretare il linguaggio cartografico, decodificare grafici e tabelle.

Analizzare i processi di cambiamento del mondo contemporaneo, in particolare la globalizzazione.

Classe III Accoglienza Turistica

- Conoscere e saper descrivere la morfologia del territorio italiano;
- Comprensione generale del concetto di turismo in senso ampio e specifico della realtà italiana;
- Illustrare in modo lineare i concetti chiave con linguaggio specifico;
- Saper utilizzare tabelle e grafici e saper leggere le diverse carte geografiche.

Classe IV Accoglienza Turistica

- Conoscere per grandi linee gli argomenti trattati e saper sintetizzare i concetti chiave del testo;
- Comprensione generale del concetto di turismo in senso ampio e specifico della realtà europea;
- Illustrare in modo lineare i concetti chiave con linguaggio specifico;
- Saper utilizzare tabelle e grafici e saper leggere le diverse carte geografiche.

Classe V Accoglienza Turistica

- Conoscere per grandi linee gli argomenti trattati e saper sintetizzare i concetti chiave del testo;
- Comprensione generale del concetto di turismo in senso ampio e specifico della realtà extra - europea;
- Illustrare in modo lineare i concetti chiave con linguaggio specifico;
- Sapere utilizzare tabelle e grafici e saper leggere le diverse carte geografiche.

RELIGIONEPRIMO BIENNIO

Conoscenze:

- interrogativi universali dell'uomo, risposte del cristianesimo, confronto con le altre religioni;
- natura e valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea;
- le radici ebraiche del cristianesimo e la singolarità della rivelazione cristiana nel confronto con le altre religioni;
- eventi, personaggi e categorie più rilevanti presentati dalla Bibbia (Antico e Nuovo Testamento), la persona e il messaggio di Gesù Cristo nei Vangeli e nella tradizione della Chiesa;
- elementi di storia della Chiesa fino all'epoca medievale e loro effetti sulla cultura europea;
- il valore della vita e la dignità della persona secondo la visione cristiana: diritti fondamentali, libertà di coscienza, responsabilità per il bene comune e per la promozione della pace, impegno per la giustizia sociale.

Abilità:

- formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione;
- utilizzare un linguaggio religioso appropriato per spiegare contenuti, simboli e influenza culturale del cristianesimo;
- impostare un dialogo con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria nel rispetto, nel confronto e nell'arricchimento reciproco;
- spiegare origine e natura della Chiesa e le forme del suo agire nel mondo: annuncio, sacramenti, carità;
- leggere i segni del cristianesimo nell'arte e nella tradizione culturale;
- operare scelte morali, circa le esigenze dell'etica professionale, nel confronto con i valori cristiani.

SECONDO BIENNIO

Conoscenze:

- questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana;
- linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede-scienza in prospettiva storico-culturale, religiosa ed esistenziale;
- identità e missione di Gesù Cristo alla luce del mistero pasquale;
- elementi principali di storia del cristianesimo fino all'epoca moderna e loro effetti per la nascita e lo sviluppo della cultura europea;
- ecumenismo e dialogo interreligioso;
- orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale.

Abilità:

- impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di pensiero;
- ricostruire, da un punto di vista storico e sociale, l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari;
- confrontarsi con la testimonianza cristiana offerta da alcune figure significative del passato e del presente;
- confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato.

QUINTO ANNO

Conoscenze:

- ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione;
- identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e resurrezione di Gesù Cristo;
- il Concilio Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo;
- la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione;
- il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.

Abilità:

- motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;
- individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero;
- riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico;

- riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura fornita dal cristianesimo.

DIPARTIMENTO MATEMATICO SCIENTIFICO**OBIETTIVI MINIMI TRASVERSALI****CONOSCENZE**

Conoscere espressioni di uso comune e semplici contenuti relativi alle discipline scientifiche.

Conoscere la struttura di un testo al fine di potersi orientare nello stesso

Conoscere la terminologia specifica essenziale

Conoscere i contenuti essenziali trattati da ogni disciplina

CAPACITA'

Essere capaci di esporre i concetti fondamentali nella giusta sequenza

COMPETENZE

Saper applicare nella pratica le conoscenze acquisite per risolvere compiti elementari anche in modo autonomo

Utilizzare la terminologia specifica essenziale adattandola ai diversi contesti.

SCIENZE INTEGRATE CLASSE PRIMA FISICA

Raggiungimento a livello base dei seguenti obiettivi:

Sapere: (Conoscenze)

- Il concetto di misura in fisica .
- Grandezze fisiche e unità di misura .
- Le forze e l'equilibrio .
- Forze ed interazioni .
- Equilibrio dei fluidi .
- Termometria;
- Calore e lavoro;
- Elettrostatica;
- La corrente elettrica continua.
- Fenomeni magnetici.

Saper fare: (Abilità)

- Che cos'è una grandezza fisica e che cosa significa 'misurare'.
- Conoscere le unità di misura del Sistema Internazionale.
- Quali sono gli effetti di una forza e qual è la sua unità di misura.
- Modellizzare il comportamento della materia sottoposta a flussi di calore e a variazioni di temperatura.
- Individuare l'origine microscopica dei fenomeni elettrici.
- Descrivere e/o eseguire esperienze riguardanti la misura di grandezze elettriche.
- Calcolare la resistenza equivalente di un circuito contenente carichi disposti in serie e in parallelo .

Competenze

- Acquisire una mentalità, una manualità e una visione della realtà *sperimentali* .
- Applicare le conoscenze acquisite all'analisi e all'interpretazione della realtà quotidiana .

SCIENZE INTEGRATE CLASSE SECONDA CHIMICA**Conoscenze:**

- Saper citare i termini, i concetti, le leggi presenti nei contesti.
- Conoscere alcune fondamentali metodologie usate in laboratorio.

Abilità:

- Saper applicare i concetti acquisiti in contesti diversi.
- Saper applicare le leggi note per risolvere quesiti proposti.
- Saper prevedere il comportamento delle sostanze in base alle loro caratteristiche macroscopiche e/o particellari.
- Saper formulare ipotesi di interpretazione di fatti osservati sulla base di semplici modelli proposti dagli insegnanti.
- Saper riconoscere il sistema oggetto di osservazione all'interno di un contesto complesso
- Dimostrare di aver compreso le problematiche proposte sapendole collegare correttamente tra loro.

MATEMATICAClasse I^a**Conoscenze:**

- Conoscere gli insiemi numerici N , Z , Q con le operazioni.
- Conoscere il calcolo letterale (monomi, polinomi) e il concetto di variabile.
- Conoscere e riconoscere una semplice equazione di primo grado.

Abilità:

- Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico (a mente o con l'utilizzo di calcolatrici).
- Confrontare numeri interi e razionali.
- Eseguire proporzioni e percentuali, specialmente in casi pratici e di laboratorio.
- Utilizzare le lettere nel calcolo algebrico.
- Risolvere semplici equazioni di primo grado.
- Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: perimetro e area delle principali figure geometriche piane.

Classe II^a**Conoscenze:**

- Riconoscere un sistema lineare in due incognite ridotto a forma normale.
- Riconoscere un radicale e imparare la relativa terminologia.
- Conoscere le equazioni di secondo grado e la loro formula risolutiva.

Abilità:

- Comprendere il concetto di "dipendenza" tra variabili.
- Rappresentare rette sul piano cartesiano.
- Risolvere un sistema lineare con almeno uno dei metodi studiati.
- Saper eseguire semplici operazioni con i radicali.
- Risolvere equazioni di secondo grado ridotte a forma normale.

Classe III^a**Conoscenze:**

- Conoscere le coordinate cartesiane di un punto nel piano e le formule per calcolare la distanza tra due punti e il punto medio di un segmento,

- Riconoscere l'equazione di una retta in forma implicita ed esplicita.
- Riconoscere l'equazione di una parabola.
- Conoscere il significato di "raccolta dati" e comprendere l'importanza di effettuare analisi statistiche.

Abilità:

- Saper calcolare la distanza tra due punti e il punto medio di un segmento.
- Saper disegnare una retta nel piano cartesiano.
- Saper risolvere semplici problemi sulle rette.
- Saper disegnare una parabola nel piano cartesiano.
- Saper risolvere semplici problemi sulle parabole.
- Inserire i dati in tabelle, calcolare media, moda e mediana di un insieme di rilevazioni.

Classe IV^a**Conoscenze/Abilità:**

- Risolvere semplici disequazioni di primo e secondo grado.
- Risolvere semplici sistemi di disequazioni e semplici disequazioni fratte.
- Comprendere il concetto di funzione e di dipendenza tra variabili.
- Determinare il campo di esistenza di semplici funzioni razionali.

Classe V^a**Conoscenze/Abilità:**

- Comprendere il concetto di infinito e di "limite" per una funzione.
- Riconoscere funzioni continue e discontinue e le diverse specie di discontinuità.
- Saper calcolare derivate di funzioni razionali intere e fratte.
- Comprendere il concetto di crescita/decrecita di una funzione.
- Comprendere il concetto di "estremo relativo" e calcolarlo in semplici funzioni.
- Comprendere il concetto di concavità/convessità e "flesso".

SCIENZA DEGLI ALIMENTI**PRIMO BIENNIO****Conoscenze:**

- Saper mantenere il livello di igiene personale adeguato
- Conoscere i rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti ed acquisire metodi igienicamente sicuri per la conservazione
- Indicare le temperature e i tempi appropriati per i vari sistemi di conservazione

- Individuare il sistema di conservazione più appropriato per tipo di alimento
- Saper individuare i principali agenti di contaminazione per gli alimenti
- Conoscere le modificazioni degli alimenti durante la cottura
- Individuare gli alimenti che più frequentemente compaiono nella dieta quotidiana

Abilità:

- Saper catalogare gli alimenti in base alla loro composizione in nutrienti ed alla loro funzione prevalente
- Saper individuare i principi nutritivi ed i loro fabbisogni
- Saper leggere e interpretare il messaggio pubblicitario e le etichette alimentari

CLASSE III**Conoscenze:**

- Conoscere le basi per una dieta mediterranea
- Conoscere il metabolismo basale e totale
- Conoscere la merceologia degli alimenti (settore cucina) e delle bevande (settore sala- bar).

Abilità:

- Saper calcolare l'apporto calorico giornaliero per individuo.
- Acquisire la consapevolezza di una dieta equilibrata

CLASSE IV**Conoscenze:**

Conoscere principi nutritivi (glucidi, protidi, lipidi, vitamine, Sali minerali, acqua)
Conoscere i processi di digestione e metabolismo degli alimenti,
Conoscenza la cottura degli alimenti.

CLASSE V**Conoscenze:**

Conoscenza delle norme igieniche, delle tossinfezioni e delle contaminazioni alimentari, dei metodi di conservazione, del metabolismo energetico, della dieta equilibrata, della dietoterapia e delle diete in funzione dell'età.

SCIENZE DELLA TERRA**CLASSE PRIMA****Conoscenze**

- Conoscere un pianeta, un satellite e una stella.
- Conoscere i punti cardinali
- Conoscere il reticolato geografico
- Conoscere la struttura dell'interno della terra
- Conoscere la definizione di un vulcano e descrivere la sua struttura
- Conoscere gli elementi essenziali della Teoria della Tettonica a placche
- Conoscere le caratteristiche essenziali di un sisma
- Conoscere le differenze principali tra i vari tipi di rocce (magmatiche, sedimentarie e metamorfiche)

- Conoscere la composizione e la struttura dell'atmosfera terrestre
- Conoscere il ciclo dell'acqua

Abilità:

- Sapere orientarsi nello spazio
- Saper illustrare le principali conseguenze del moto di rotazione e rivoluzione della Terra
- Saper illustrare i principali fenomeni endogeni (sismi, vulcani e movimento delle placche litosferiche)
- Saper descrivere i tratti salienti dell'atmosfera terrestre

BIOLOGIA

CLASSE SECONDA

Conoscenze:

- Conoscere la differenza tra cellula animale e vegetale
- Conoscere i principali regni dei viventi
- Conoscere i principali gruppi di biomolecole (glucidi, protidi, lipidi e acidi nucleici)
- Conoscere le caratteristiche essenziali di anatomia e fisiologia dei principali apparati e sistemi del corpo umano.

Abilità:

- Individuare la differenza tra cellula animale e vegetale
- Saper individuare i principali regni dei viventi
- Saper riconoscere le principali biomolecole
- Saper illustrare i tratti anatomici e fisiologici

SCIENZE MOTORIE

Come premessa agli obiettivi minimi di seguito definiti si pone la condizione fondamentale e prerequisito minimo per ottenere una valutazione di profitto sufficiente da parte di tutti gli alunni di tutte le classi la partecipazione attiva alla lezione pratica- motoria , laddove non ci sia caso di esonero, e l'applicazione di un adeguato impegno non misurabile in termini oggettivi che porti ad un seppur minimo miglioramento rispetto alla situazione motoria iniziale.

Classe Prima

Conoscenze

- Conoscere la terminologia essenziale della disciplina.
- Conoscere le norme essenziali di utilizzo degli impianti e delle attrezzature sportive utilizzati.
- Conoscere la struttura di una lezione o di una seduta di allenamento.
- Conoscere i contenuti essenziali delle discipline sportive praticate e le rispettive regole basilari.
- Conoscere il proprio battito cardiaco prima durante e dopo l'attività fisica.

- Conoscere le tecniche basilari di intervento in caso di infortunio (posizioni antishock- lo shock, le ferite, le ustioni)

Capacità

- Saper interpretare i comandi ed eseguire compiti motori semplici
- Saper effettuare gesti tecnici fondamentali delle discipline praticate, migliorandone l'esecuzione grazie ad una costante applicazione durante gli esercizi delle diverse sedute dell'unità didattica.
- Sapersi rilevare il battito cardiaco (polso radiale e/o carotideo)
- Saper prestare soccorso a se stesso e ad un compagno in caso di shock e piccole ferite.
- Essere capaci di applicare le regole fondamentali degli sport praticati

Competenze

- Saper elaborare un riscaldamento pre-attività in modo autonomo seppur guidato parzialmente.
- Saper descrivere in modo semplice gesti e azioni ginniche utilizzando il lessico appropriato
- Saper utilizzare le tecniche fondamentali degli sport trattati "in situazione", in contesti variabili di gioco ed effettuazione, al fine ludico-agonistico.

Classe seconda**Conoscenze**

- Conoscere la terminologia essenziale della disciplina.
- Conoscere il proprio corpo (interdisciplinarietà-Biologia), in particolare il sistema scheletrico e muscolare.
- Conoscere l'importanza della corretta postura e le deviazioni paramorfiche e dismorfiche dello scheletro e i principali esercizi correttivi.
- Conoscere i principali esercizi di riscaldamento organico pre-attività.
- Conoscere i contenuti essenziali delle discipline sportive praticate e le rispettive regole basilari.
- Conoscere il proprio battito cardiaco prima durante e dopo l'attività fisica.
- Conoscere le tecniche basilari di intervento per infortuni maggiormente frequenti durante l'attività fisica (distorsioni, lussazioni)

Capacità

- Saper interpretare i comandi ed eseguire nuovi compiti motori semplici
- Saper effettuare gesti tecnici fondamentali delle discipline praticate, migliorandone l'esecuzione grazie ad una costante applicazione durante gli esercizi delle diverse sedute dell'unità didattica.
- Sapersi rilevare il battito cardiaco (polso radiale e/o carotideo)
- Saper prestare soccorso a se stesso e ad un compagno in caso di traumi articolari e piccole ferite.
- Essere capaci di applicare le regole fondamentali degli sport praticati

Competenze

- Saper eseguire un riscaldamento pre-attività in modo autonomo, ed essere capaci di spiegare e dimostrare gli esercizi ai compagni (seppur guidato parzialmente dal docente.)
- Saper descrivere in modo semplice gesti e azioni ginniche utilizzando il lessico appropriato
- Saper utilizzare le tecniche fondamentali degli sport trattati "in situazione", in

contesti variabili di gioco ed effettuazione, al fine ludico-agonistico.

Classe terza

Conoscenze

Oltre alle conoscenze acquisite nel primo biennio l'alunno deve dimostrare di:

- Conoscere le caratteristiche essenziali delle diverse qualità e capacità fisiche e il loro sviluppo durante la crescita: capacità condizionali - elenco, definizione, tipologie e tecniche di allenamento. Capacità coordinative- definizione e allenamento.
- Conoscere i meccanismi di sintesi energetica : sistema anaerobico lattacido, anaerobico lattacido, sistema aerobico. (interdisciplinarietà- Alimentazione),
- Conoscere i principali esercizi di riscaldamento organico pre-attività.
- Conoscere i contenuti essenziali delle discipline sportive praticate e le rispettive regole basilari.
- Conoscere le tecniche basilari di intervento per infortuni : traumatologia sportiva (traumi articolari e muscolari)

Capacità

- Saper interpretare i comandi ed eseguire nuovi compiti motori di difficoltà crescente
- Saper effettuare gesti tecnici fondamentali delle discipline praticate, migliorandone l'esecuzione grazie ad una costante applicazione durante gli esercizi delle diverse sedute dell'unità didattica.
- Saper prestare soccorso a se stesso e ad un compagno in caso di traumi articolari e muscolari.
- Essere capaci di applicare le regole fondamentali degli sport praticati

Competenze

- Saper eseguire un riscaldamento pre-attività in modo autonomo, ed essere capaci di spiegare e dimostrare gli esercizi ai compagni
- Saper descrivere in modo semplice gesti e azioni ginniche utilizzando il lessico appropriato
- Saper utilizzare le tecniche fondamentali degli sport trattati "in situazione", in contesti variabili di gioco ed effettuazione, al fine ludico-agonistico.

Classe quarta

Conoscenze

- Oltre alle conoscenze acquisite nei primi tre anni l'alunno deve dimostrare di:
- conoscere le caratteristiche essenziali delle diverse qualità e capacità fisiche riconoscendo gli effetti allenanti dei diversi esercizi .
- Conoscere le diverse tipologie e tecniche di allenamento, nonché le regole generali per la periodizzazione dello stesso.
- Conoscere i contenuti essenziali delle discipline sportive praticate e le rispettive regole basilari.
- Conoscere le tecniche basilari di tutela della salute e prevenzione degli infortuni.
- Conoscere le linee guida della corretta alimentazione, rapportandola alle esigenze dello sportivo.
- Conoscere il fenomeno del doping e le classi delle principali sostanze dopanti, i loro effetti ed effetti collaterali.

Capacità

- Saper interpretare i comandi ed eseguire nuovi compiti motori di difficoltà superiore, in relazione al mutato schema corporeo e motorio.
- Saper effettuare gesti tecnici fondamentali delle discipline praticate, migliorandone l'esecuzione grazie ad una costante applicazione durante gli esercizi delle diverse sedute dell'unità didattica.
- Saper prestare soccorso a se stesso e ad un compagno in caso di infortunio.
- **Competenze**
- Essere capaci di arbitrare una partita o rilevare tempi e misure atletiche, applicando le regole fondamentali degli sport praticati
- Saper eseguire un riscaldamento pre-attività in modo autonomo, ed essere capaci di spiegare e dimostrare gli esercizi ai compagni
- Saper programmare e descrivere un allenamento, o una seduta di allenamento in relazione all'obiettivo da raggiungere.
- Saper descrivere in modo semplice gesti e azioni ginniche utilizzando il lessico appropriato
- Saper utilizzare le tecniche fondamentali degli sport trattati "in situazione", in contesti variabili di gioco ed effettuazione, al fine ludico-agonistico.

Classe quinta**Conoscenze :**

- L'obiettivo della quinta classe è quello di riorganizzare le conoscenze integrandole ed approfondendone gli aspetti salienti anche al fine della preparazione dell'esame di stato. Oltre ai contenuti previsti dagli anni precedenti l'allievo dovrà dimostrare nelle linee essenziali di
- Conoscere la dieta ideale e quella dello sportivo, nonché le principali sostanze di integrazione alimentare.
- dei percorsi e procedimenti - la metodologia dell'allenamento fisico
- Conoscere il fenomeno del doping e le classi delle principali sostanze dopanti, i loro effetti ed effetti collaterali.
- Conoscere le caratteristiche essenziali dei diversi esercizi riconoscendone le finalità allenanti.
- Conoscere le diverse tipologie e tecniche di allenamento, nonché le regole generali per la periodizzazione dello stesso.
- Conoscere i contenuti delle discipline sportive praticate e le rispettive regole.
- Conoscere le tecniche basilari di tutela della salute e prevenzione degli infortuni.

Capacità

- Saper utilizzare le conoscenze tecniche acquisite
- Sapersi elaborare un programma individualizzato di allenamento aerobico e di tonificazione dei principali muscoli del tronco
- Saper utilizzare il lessico specifico della disciplina in modo pertinente.
- Saper memorizzare informazioni e sequenze motorie più complesse
- Essere capaci di comprendere informazioni riconoscendo i dati fondamentali
- Saper effettuare gesti tecnici fondamentali delle discipline praticate, migliorandone l'esecuzione grazie ad una costante applicazione durante gli esercizi delle diverse sedute dell'unità didattica.
- Saper prestare soccorso a se stesso e ad altri in caso di infortunio.

Competenze

- Essere capaci di arbitrare una partita o rilevare tempi e misure atletiche, applicando le regole fondamentali degli sport praticati

- Saper utilizzare le conoscenze teoriche e tecniche acquisite per
- elaborare a grandi linee un programma individualizzato di allenamento ed una dieta appropriata.
- Saper utilizzare le conoscenze teoriche e tecniche acquisite per prevenire infortuni e le principali patologie lavorative (lombo-sciatalgia, problemi vascolari agli arti inferiori, problemi articolari e muscolari)
- Saper utilizzare il lessico specifico della disciplina in modo pertinente
- Saper eseguire un riscaldamento pre-attività in modo autonomo, ed essere capaci di spiegare e dimostrare gli esercizi ai compagni
- Saper programmare e descrivere un allenamento, o una seduta di allenamento in relazione all'obiettivo da raggiungere.
- Saper descrivere in modo semplice gesti e azioni ginniche utilizzando il lessico appropriato
- Saper utilizzare le tecniche fondamentali degli sport trattati "in situazione", in contesti variabili di gioco ed effettuazione, al fine ludico-agonistico

DIPARTIMENTO DI AREA GIURIDICO ECONOMICA

DIRITTO ED ECONOMIA

Obiettivi trasversali:

Scopo comune è quello di sviluppare la personalità e le capacità dell'individuo che si ritiene possano essere raggiunte attraverso:

1. Un utilizzo corretto del linguaggio giuridico ed economico
2. La comprensione di un testo normativo, individuazione degli elementi costitutivi ed esposizione dei concetti fondamentali
4. L'utilizzo delle informazioni acquisite per elaborare differenze ed analogie tra fenomeni ed eventi economici e giuridici di esperienza comune
5. Comprensione delle cause economiche alla base dei fatti concreti della vita di tutti i giorni
6. Interpretazione dei fatti e fenomeni economici ed espressione di giudizi personali sulla realtà circostante
7. L'analisi di base della realtà economica in cui l'individuo agisce.

Classe 1^

Conoscenze:

- Conoscere l'importanza dei diritti fondamentali della persona garantiti dalla Costituzione
- Conoscere il linguaggio giuridico ed economico di base

Abilità:

- Imparare ad utilizzare correttamente il linguaggio giuridico di base
- Usare correttamente il linguaggio economico di base
- Comprendere la natura e il funzionamento del mercato nelle sue articolazioni elementari

Classe 2^**Conoscenze:**

- Conoscere l'organizzazione della Repubblica Italiana in riferimento ai tre poteri dello stato: legislativo, esecutivo e giudiziario

Abilità:

- Comprendere il concetto e l'organizzazione della Pubblica Amministrazione
- Approfondire il funzionamento dell'impresa nel mercato, ed in particolare le relazioni con gli altri soggetti economici

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (classi III IV e V)

Obiettivi trasversali:

Scopo comune è quello di sviluppare la personalità e le capacità dell'individuo che si ritiene possano essere raggiunte attraverso:

- la lettura consapevole di un testo;
- l'interpretazione di un testo;
- la rielaborazione dei contenuti;
- l'uso di un linguaggio corretto ed appropriato;
- lo sviluppo delle capacità di ascolto.

Obiettivi disciplinari minimi suddivisi per anni scolastici:**3^ anno corso sala, enogastronomia, accoglienza**

- Conoscere il fenomeno turistico nei suoi vari aspetti.
- Conoscere e saper analizzare le diverse tipologie di aziende turistiche (alberghi, imprese di viaggio ed aziende ristorative).
- Acquisire elementari strumenti di base per comprendere i fondamentali processi produttivi, organizzativi, amministrativi dell'azienda.
- Sviluppare capacità di analisi e di valutazione, tenendo presente le nuove normative, gli adempimenti fiscali e le nuove tecnologie.
- Il contratto di lavoro.

4^ anno corso sala, enogastronomia, accoglienza

- Approfondire il fenomeno turistico nei suoi vari aspetti.
- Conoscere il sistema aziendale nei suoi diversi aspetti gestionali (amministrativo, patrimoniale, economico e finanziario).
- La gestione delle risorse umane

5^ classe servizi per l'enogastronomia, per sala e vendita e per l'accoglienza turistica
:

- Approfondire le dinamiche del fenomeno turistico.
- Comprendere il ruolo e la funzione del marketing.
- Comprendere l'importanza di un'attenta programmazione dell'attività aziendale.
- Conoscere le principali normative del settore.

TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE

Classe IV

- acquisire il significato corretto del termine "comunicazione" riferito specificatamente alla comunicazione umana e conoscere i fondamentali fattori su cui si fonda la comunicazione tra le persone
- Conoscere l'importanza ed il significato dei fattori che contraddistinguono le comunicazioni verbale e non verbale e le reciproche connessioni
- Acquisire gli elementi fondamentali che rendono efficace una comunicazione interpersonale
- Acquisire i comportamenti fondamentali per sapersi presentare agli altri
- Saper decodificare tutte le componenti di una comunicazione
- Conoscere ed acquisire i fattori che stimolano "l'ascolto attivo" e le tecniche per imparare a comunicare efficacemente
- Acquisire i concetti di empatia, assertività e comunicazione ecologica
- Acquisire la conoscenza dei concetti di gruppo, ruolo, leadership
- Acquisire gli elementi fondamentali che rendono efficace una comunicazione di gruppo
- Comprendere gli elementi costitutivi della comunicazione al fine di riconoscere i linguaggi impiegati nelle comunicazioni di massa
- Conoscere i principali media
- Conoscere la psicologia dei media.

Classe V

- Comprendere l'importanza di tener conto delle modalità di ascolto dell'interlocutore
- Comprendere perché l'azienda è un sistema di comunicazione sociale
- Comprendere lo stretto collegamento tra flussi operativi e flussi informativi in ambito aziendale
- Acquisire l'importanza del fattore umano in azienda
- Comprendere l'importanza strategica della comunicazione e del fattore umano per la qualità nel settore turistico
- Conoscenza i diversi bisogni sottesi al turismo di massa e di nicchia
- Conoscere ed essere in grado di applicare concetti e strumenti del marketing e i principali strumenti delle pubbliche relazioni
- Essere in grado sia di "decodificare" che di costruire un messaggio pubblicitario.

DIPARTIMENTO TECNICO PRATICO

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE PRIMA

- Saper presentarsi adeguatamente abbigliato secondo il ruolo da interpretare;
- Saper far uso delle normali forme di saluto e benvenuto;
- Saper utilizzare moduli e registri obbligatori di tipo elementare collocando opportunamente e ordinatamente i dati da registrare;
- Saper eseguire semplici operazioni di front office.

CLASSE SECONDA

- Saper interpretare il ruolo con sufficiente padronanza delle tecniche e delle capacità relazionali;
- Saper svolgere agevolmente semplici operazioni di front-desk e back-office (gestione cliente, prenotazione e corrispondenza) ;
- Saper stare al front-office con disinvoltura e saper usare la comunicazione diretta telefonica in modo adeguato alle diverse situazioni tipiche del servizio della reception;
- Saper usare gli strumenti per fornire le informazioni di varia natura alla clientela;
- Saper applicare correttamente le tariffe da un listino prezzi;
- Saper gestire l'accoglienza del cliente.

CLASSE TERZA

“ Saper essere ”

- Saper operare nel rispetto delle regole di comportamento e atteggiamento richieste dal ruolo professionale e dalla struttura alberghiera nella quale si opera;
- Sapersi rapportare con i propri superiori, con gli addetti del proprio e altrui reparto;
- Saper interagire con il cliente nelle principali situazioni alberghiere;

“ Saper fare ”

- Saper gestire le operazioni di ricevimento e sistemazione del cliente: operazioni di registrazione su registri e notifica dei dati anagrafici del cliente;
- Saper tenere la contabilità computerizzata dei clienti;
- Saper gestire il servizio cassa: chiudere, emettere, incassare e rilasciare il documento fiscale relativo ad un conto d'albergo;
- Saper reperire e fornire al cliente informazioni turistiche sul territorio ;
- Saper curare la corrispondenza relativa al servizio alberghiero;
- Saper operare al centralino telefonico.

CLASSE QUARTA

- Conoscere la classificazione delle strutture ricettive;
- Conoscere i rudimenti della legislazione turistico-alberghiera;
- Saper simulare le procedure connesse alle fasi del ciclo clienti, utilizzando strumenti specifici;
- Conoscere il significato della comunicazione verbale, non verbale e paraverbale e le tecniche di comunicazione di gruppo;
- Saper gestire i servizi rivolti al cliente e somministrare informazioni turistiche relative al territorio evidenziando, in entrambi i casi, capacità di problem solving;
- Saper promuovere le risorse turistiche di un territorio;
- Saper realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio.

CLASSE QUINTA

- Conoscere la classificazione delle strutture ricettive;
- Conoscere i rudimenti della legislazione turistico-alberghiera;
- Utilizzare un lessico e fraseologia di settore;
- Conoscere il significato della comunicazione verbale, non verbale e paraverbale e le tecniche di comunicazione di gruppo;
- Saper progettare un pacchetto turistico;
- Saper vendere un prodotto turistico;
- Conoscere le nozioni basilari di pubblicità turistica;
- Conoscere la procedura per la realizzazione di un piano di marketing;
- Sapere utilizzare un pc e i software di base.

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

L'alunno dimostra di aver acquisito gli elementi cognitivi essenziali previsti dalla programmazione annuale e di saper procedere nelle applicazioni pur commettendo qualche errore non determinante. Sa esporre in modo sostanzialmente lineare e corretto. Assolve gli impegni e partecipa alle lezioni.

- Obiettivi trasversali:
- Saper sintetizzare e analizzare.
- Acquisire termini e convenzioni.
- Sapersi esprimere con proprietà di linguaggio.
- Saper coordinare il proprio lavoro.
- Collaborare con il gruppo classe.
- Sviluppare capacità di ricerca.
- Saper memorizzare.

- Saper collegare esperienze d'apprendimento anche interdisciplinare.
- Acquisire conoscenze, abilità, competenze proprie dimostrando progressi lineari nell'acquisizione di nuovi contenuti.

Obiettivi operativi:

1. Portare il materiale necessario.
2. Usare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.
3. Saper riprodurre un messaggio.
4. Saper portare a termine un lavoro programmato.
5. Saper lavorare con gli altri in gruppo.

CLASSE PRIMA

- Aver cura dell'aspetto fisico nel modo di muoversi in sala con l'arricchimento delle qualità morali e culturali.
- Conoscere i requisiti e le mansioni dei componenti della brigata di sala, l'attrezzatura complementare.
- Saper individuare con linguaggio tecnico i pasti della giornata; organizzazione del lavoro nelle ore di punta.
- Conoscenze ed uso delle attrezzature specifiche di sala.
- Saper effettuare in office le pulizie delle stoviglie di sala.
- Saper effettuare la mise en place e conoscere i metodi di servizio di Sala.
- Saper portare le stoviglie in modo corretto sia per lo sbarazzo sia per il servizio.
- Conoscere i vari tipi di Bar, le figure professionali, le attrezzature, la caffetteria, altre infusioni e preparazioni, succhi e sciroppi.
- Conoscere la pianta del caffè e del the e loro lavorazione.
- Regole generali per il servizio delle bevande; attrezzi del sommelier.

CLASSE SECONDA

- Conoscere il personale di Sala, i rapporti che intercorrono con gli altri reparti e all'interno della stessa brigata.
- Saper accogliere con dovuta gentilezza i clienti ospiti al tavolo.
- Saper effettuare la mise en place per menu fisso e alla carte, organizzazione per il servizio ai piani.
- Conoscere le caratteristiche fondamentali di un menu fisso e alla carte con le differenze tra menu tradizionale e menu moderno.
- Conoscere la precisa successione delle diverse vivande nella composizione di un menu semplice o per banchetti.
- Saper redigere i buoni e le comande con metodo manuale ed elettronico.
- Saper preparare e servire generi di caffetteria.
- Conoscere le categorie dei cocktail e i più indicati nelle ore della giornata.
- Saper effettuare un servizio di fronte al cliente con particolare sicurezza.
- Saper approntare ed effettuare il condimento di un'insalata davanti al cliente.
- Conoscere le salse per insalate più comuni.
- Sapere l'importanza del ruolo delle salse nella cucina e quindi conoscere le salse principali calde e fredde.
- Sapere i termini tecnici dopo un esame visivo, olfattivo, gustativo di un vino.
- Saper decidere e motivare, dopo un assaggio di un vino, le affinità d'abbinamento ad una vivanda.

CLASSE TERZA

- Conoscere i criteri di impostazione di un menu e le strategie di vendita, presentazione grafica e illustrazione al cliente e foodcost.
- Illustrare in termini essenziali la ricetta di un piatto presente nel menu indicando i prodotti essenziali le tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche e la sua storia.
- Conoscere le tecniche fondamentali della cucina di sala, e saper realizzare le preparazioni più conosciute.
- Conoscere le tecniche dei diversi tipi di servizio, saperle realizzare in collaborazione con la brigate di sala e gli altri reparti,
- Saper approntare i carrelli per il servizio, per il trancio e flambè.
- Conoscere le caratteristiche organolettiche dei vini più conosciuti, le tecniche di degustazione e le modalità di abbinamento cibo-vino, con riferimento ad alcuni principali vini esteri.
- Predisporre i locali, gli arredi e le decorazioni in funzione di un banchetto, di un buffet o di un party con gusto e creatività.
- Saper indicare le caratteristiche e le tecniche delle diverse gestioni del bar e saper servire le principali vivande (snack-bar) e preparare i principali cocktail.
- La formazione di base proiettata alla ricerca di esperienze e acquisizione di dati, che permetteranno all'allievo di sviluppare la creatività e le competenze professionali. Intercambiabilità dei ruoli.

CLASSE QUARTA

- Conosce brevi cenni storici sulla ristorazione
- Conosce le diverse tipologie ristorative
- Conosce le diverse tipologie di menu e le regole di stesura dello stesso
- Conosce l'organizzazione scientifica del lavoro, applicato alla realtà produttiva industriale
- Conosce la merceologia delle varie tipologie di bevande e la loro classificazione
- Conosce i vini e l'abbinamento coi cibi
- Sa calcolare con precisione food e drink cost e apporto calorico- nutrizionale dei vari piatti e bevande preparati
- Sa stilare varie tipologie di menu
- Conosce e applica i principi fondamentali riguardo l'igiene e la sicurezza nei luoghi di lavoro
- Sa lavorare inserito in un reale contesto produttivo.

CLASSE QUINTA**Conoscenze**

- Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu
- Caratteristiche dell'enografia estera
- Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale
- Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia
- Organizzazione e programmazione della produzione
- Software di settore

Abilità

- Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi
- Individuare la produzione enologica internazionale
- Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere
- Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la

valorizzazione del territorio

- Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative
- Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione
- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost)
- Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina
- Elaborare nuove bevande e simulare la commercializzazione

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

L'alunno dimostra di aver acquisito gli elementi cognitivi essenziali previsti dalla programmazione annuale e di saper procedere nelle applicazioni pur commettendo qualche errore non determinante. Sa esporre in modo sostanzialmente lineare e corretto. Assolve gli impegni e partecipa alle lezioni.

CLASSE PRIMA

- Conoscere ed applicare le elementari norme di pulizia ed igiene personale e delle attrezzature
- Conoscere i principali termini tecnici di base
- Sapersi collocare nell'ambiente di lavoro conoscendo i vari reparti, le funzioni generali delle macchine di cucina e gli impieghi più comuni della piccola attrezzatura
- Acquisire un metodo di lavoro in linea con le norme di buona prassi per la prevenzione degli infortuni
- Comprendere il significato dell'etica professionale e acquisire un metodo di lavoro partecipativo, cooperando nei diversi gruppi operativi che si presentano

CLASSE SECONDA

- Conoscere ed eseguire alcune preparazioni di base
- Conoscere i principali metodi di cottura e il loro impiego a seconda dell'alimento da cuocere
- Sapere distinguere gli alimenti in base alla loro provenienza merceologica e saper applicare per ognuno di essi le procedure di preparazione più appropriate

SECONDO BIENNIO (CLASSI III – IV)

OBIETTIVI GENERALI E SPECIFICI:

- Sa muoversi autonomamente all'interno di una cucina
- Conosce i principali metodi di stoccaggio e conservazione dei cibi
- Conosce le principali tecniche di cottura degli alimenti
- Conosce le principali caratteristiche merceologiche dei vari alimenti utilizzati
- Sa calcolare food cost e apporto calorico- nutrizionale di semplici piatti

- Conosce le principali tipologie di menu
- Conosce l'igiene e la sicurezza nei luoghi di lavoro.

COMPETENZE DI INDIRIZZO

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
- Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Controllare gli alimenti e le bevande e utilizzarli di conseguenza
- Predisporre semplici menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,
- Organizzare la produzione, valorizzando i prodotti tipici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche.

CONOSCENZE

- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
- Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale.
- Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
- Criteri di elaborazione di menu e carte.
- Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.
- Costi di produzione del settore cucina.
- Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione
- Organizzazione del personale.
- Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.
- Programmazione e organizzazione della produzione,
- Tecniche di cucina e pasticceria.

ABILITA'

- Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu ed elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.
- Elaborare semplici menu in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.
- Calcolare i costi specifici di produzione.
- Apportare alla ricetta originale variazioni personali,
- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche
- Simulare l'organizzazione della brigata di cucina
- Applicare tecniche di base di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici,
- Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio di base
- Produrre semplici impasti lievitati

CLASSE QUINTA

CONOSCENZE

Il sistema Haccp e il piano di autocontrollo.

Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro.

Ricette di cucina regionale italiana.

Ricette di cucina internazionale.

Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.

Criteri di elaborazione di menu e carte.

Tipologie di intolleranze alimentari.

Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.

Tipologie di catering e banqueting.

Programmazione e organizzazione degli acquisti.
Costi di produzione del settore cucina.
Prodotti locali, a filiera corta, di nicchia.
Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti necessari alla realizzazione di ricette.

ABILITA'

Individuare le componenti culturali della gastronomia nazionale ed internazionale.
Saper progettare un menu regionale, nazionale, internazionale.
Saper progettare un menu per particolari regimi alimentari e per tipologie di eventi.
Simulare eventi di banqueting e catering.
Saper cucinare ricette regionali, nazionali, internazionali e ricette dietetiche.
Saper scegliere i giusti canali di approvvigionamento.
Calcolare esattamente il costo di un piatto e saper stabilire il giusto prezzo di vendita.
Apportare alle ricette variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali.
Conoscere gli alimenti e i vari marchi d'origine.
Gestire l'organizzazione della brigata di cucina
Saper applicare la corretta prassi igienica e gestire la modulistica del piano di autocontrollo.
Saper applicare le regole di sicurezza necessarie per il buon funzionamento aziendale.

COMPETENZE

Saper realizzare, con coerenza e autonomia seppur seguendo uno schema prefissato dall'insegnante, beni e/o servizi di elevato valore qualitativo, utilizzando, nel modo più economico possibile, le risorse disponibili;
Saper creare una ricetta utilizzando prodotti del territorio e internazionali , attraverso la conoscenza di ricette codificate.
Conoscere i vari marchi d'origine e i principali prodotti che fanno parte delle varie tipologie, utilizzandoli nella creazione di ricette dietetiche e legate a vari stili alimentari alternativi.
Saper realizzare menu per le varie tipologie ristorative calcolandone costi e prezzi di vendita; conoscere il giusto limite per effettuare nuovi approvvigionamenti ed i canali da utilizzare.
Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ad un reparto, controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l'interscambio funzionale tra i vari membri;
Saper adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda

Verifica e valutazione

Verifica e valutazione sono due fasi determinanti del percorso di apprendimento/insegnamento e non hanno solo lo scopo di determinare il profitto degli alunni in base ai risultati conseguiti, ma hanno anche una funzione di controllo sulla bontà ed efficacia della programmazione didattica stabilita all'inizio dell'anno.

In relazione a questo è necessario quindi che la programmazione non sia qualcosa di astratto, una formalità da espletare per legge; dovrà invece essere elaborata in maniera rigorosa attraverso alcuni passaggi chiave:

- l'analisi della situazione di partenza
- la definizione chiara degli obiettivi: ciò che si ritiene essenziale e ciò che è complementare, connessioni pluridisciplinari, approfondimenti possibili
- la scelta dei contenuti
- la tipologia delle verifiche
- la valutazione, sia intermedia che conclusiva, delle unità didattiche e/o moduli di apprendimento.

La chiarezza di intenti che contraddistingue la programmazione sarà trasferita agli studenti perché siano consapevoli di tutte le fasi del percorso didattico, quindi anche i criteri di valutazione saranno illustrati dal docente con la massima trasparenza e applicati con rigorosa coerenza.

La valutazione sarà tanto più efficace, quanto più saranno stati comuni e inequivocabili i criteri adottati e concordati a livello di programmazione di classe per gli obiettivi comuni e di materia per quelli disciplinari.

Non è bene sottolineare sempre e solo gli aspetti negativi cioè quello che l'allievo non sa o non sa fare, ma occorre anche mettere in rilievo quello che l'allievo ha imparato e farlo riflettere sul percorso che deve ancora completare o sulle abilità che deve affinare e consolidare; una valutazione di questo tipo dovrebbe aiutare il ragazzo a maturare la capacità di autovalutarsi, cioè riconoscere le sue potenzialità, ma anche i suoi limiti, consolidando una corretta autostima.

Si ricorda inoltre che la valutazione assume caratteri diversi a seconda dei momenti e si distingue in: valutazione diagnostica, formativa, sommativa e orientativa.

La valutazione diagnostica mediante prove d'ingresso stabilisce i livelli di partenza, individua le preconoscenze, permette di evidenziare lacune e differenze individuali di cui tener conto e di formulare una programmazione corretta e realistica che deve prevedere la predisposizione di eventuali interventi di recupero.

La valutazione formativa è in itinere e continua e accompagna il processo di apprendimento.

Tende a stimolare nell'alunno la capacità di autovalutarsi e costituisce un momento importante di riflessione per l'insegnante, che sarà in tal modo in grado di individuare quei problemi che richiedono un intervento correttivo.

La valutazione sommativa: si colloca alla fine di un modulo, di un quadrimestre, di un anno scolastico, di un corso di studi.

Valuta sulla base del grado di raggiungimento degli obiettivi, ha lo scopo di valutare la quantità e la qualità di ciò che si è appreso, rileva le conoscenze, abilità, competenze, stabilendo il livello raggiunto.

Nella valutazione sommativa, il Consiglio di Classe terrà conto dei seguenti fattori:

- Fattori didattici e comportamentali, ritmo di apprendimento, miglioramento, stasi, regresso, risultati legati al recupero, conoscenze acquisite, metodo di lavoro, regolarità nell'esecuzione dei compiti, comportamento, interesse, impegno e partecipazione, assiduità nella frequenza.
- Fattori personali: trasferimento da altra scuola, provincia, paese, eventuali malattie e terapie, impegni di lavoro.
- Fattori familiari: grave disagio sociale.
- Fattori legati a problemi organizzativi: eventuali interruzioni o irregolarità dell'attività didattica, prolungata assenza dell'insegnante, ritardo nelle nomine.

La valutazione orientativa: ha lo scopo di rilevare le attitudini e le capacità dell'alunno.

Strumenti di verifica formativa e sommativa

Criteri e griglie di valutazione

Le verifiche riguardano le modalità di osservazione e registrazione dei risultati di apprendimento degli studenti ai fini della valutazione, cioè la successiva interpretazione di questi, con attribuzione di un valore e formulazione di un giudizio di stima sul risultato ottenuto in base al risultato atteso.

Scopo della verifica è quindi quello di attuare frequenti accertamenti del livello raggiunto sia dai singoli alunni, sia più in generale dalla classe, in relazione agli obiettivi fissati dal consiglio di classe.

Risulta evidente l'importanza della frequenza delle prove che, oltre a fornire gli elementi indispensabili alla valutazione, devono anche offrire il materiale necessario ad una analisi che consenta l'eventuale aggiornamento in itinere del percorso prestabilito.

Devono essere indicati:

- la richiesta didattica;
- la reperibilità delle fonti (libro di testo, fotocopie, appunti,...)
- il tipo di verifica: relazione, tema, prova strutturata, prova semi-strutturata, ecc. ;
- le modalità di valutazione della prova stessa.

Le prove di verifica saranno rispondenti alla specificità delle singole materie e comprenderanno:

- prove orali individuali;
- esposizione orale sotto forma di intervento in un dibattito collettivo;
- test a risposta chiusa e questionari a risposta aperta;
- relazioni su esperienze e prove di laboratorio;
- relazioni su attività di stage o su visite didattiche;
- prove scritte ai fini dell'accertamento della raggiunta capacità di esplicitazione di segmenti di sapere;

- prove scritte richiedenti la soluzione di esercizi e problemi logico-matematici, compilazione di griglie o grafici, problemi di tipo economico,
- prove pratiche non solo tese all'accertamento di capacità manuali, ma anche di una acquisita metodologia di lavoro.

Parametri di misurazione delle prove

Le prove strutturate saranno considerate sufficienti con il raggiungimento del 60% del punteggio complessivo previsto.

Le prove non strutturate (temi, relazioni, ecc.) saranno ritenute sufficienti se pertinenti sul piano del contenuto e globalmente corrette.

Le prove orali saranno ritenute sufficienti quando l'allievo dimostrerà di possedere le nozioni essenziali e un linguaggio coerente ed appropriato.

Le prove pratiche saranno ritenute sufficienti quando l'allievo dimostrerà di eseguire correttamente le mansioni e le consegne con la guida dell'insegnante.

	CONOSCENZA
TOTALMENTE INSUFFICIENTE 2 -3	Assenza di conoscenze
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE 4	Conoscenze lacunose e frammentarie
INSUFFICIENTE 5	Conoscenze parziali e approssimative
SUFFICIENTE 6	Ha acquisito gli elementi cognitivi essenziali
DISCRETO 7	Possiede conoscenze sicure ma non sempre approfondite
BUONO 8	Ha assimilato in maniera ampia e consapevole i contenuti
OTTIMO 9 - 10	Ha conoscenze approfondite e le struttura operando collegamenti interdisciplinari e producendo riflessioni personali.

	ABILITÀ
TOTALMENTE INSUFFICIENTE 2 -3	Esposizione pressoché assente, molto frammentaria, con linguaggio elementare e scorretto
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE 4	Esposizione lacunosa e con diversi errori
INSUFFICIENTE 5	Esposizione superficiale con lessico non sempre appropriato
SUFFICIENTE 6	Esposizione sostanzialmente corretta
DISCRETO 7	Esposizione corretta e lineare
BUONO 8	Capacità di analisi e di sintesi
OTTIMO 9 - 10	Sintesi con linguaggio appropriato, efficace e funzionale

	IMPEGNO E PARTECIPAZIONE
TOTALMENTE INSUFFICIENTE 2 -3	Non rispetta gli impegni e tende a distrarsi in classe
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE 4	Studia e lavora saltuariamente
INSUFFICIENTE 5	Discontinuo nel rispettare gli impegni
SUFFICIENTE 6	In genere rispetta gli impegni anche se agisce con superficialità
DISCRETO 7	Si impegna e partecipa allo studio regolarmente
BUONO 8	Si impegna e partecipa in modo attivo e con metodo
OTTIMO 9 - 10	Impegno assiduo e partecipazione collaborativa

	ELABORAZIONE AUTONOMA
TOTALMENTE INSUFFICIENTE 2 -3	Impossibilità di procedere nelle applicazioni in modo autonomo e difficoltà anche a seguire le indicazioni dell'insegnante
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE 4	È in grado di operare solo se guidato dall'insegnante
INSUFFICIENTE 5	Opera in modo disorganico, ha bisogno di conferme da parte dell'insegnante
SUFFICIENTE 6	Sa procedere autonomamente ma deve essere sollecitato, le procedure applicate sono sostanzialmente corrette ma approssimative

DISCRETO 7	Le procedure applicate sono corrette e efficaci
BUONO 8	Il metodo di lavoro è autonomo ed efficace
OTTIMO 9 - 10	Coordina i concetti rielaborando criticamente i contenuti, applica procedure corrette e personali, sa organizzare il lavoro in modo proficuo.

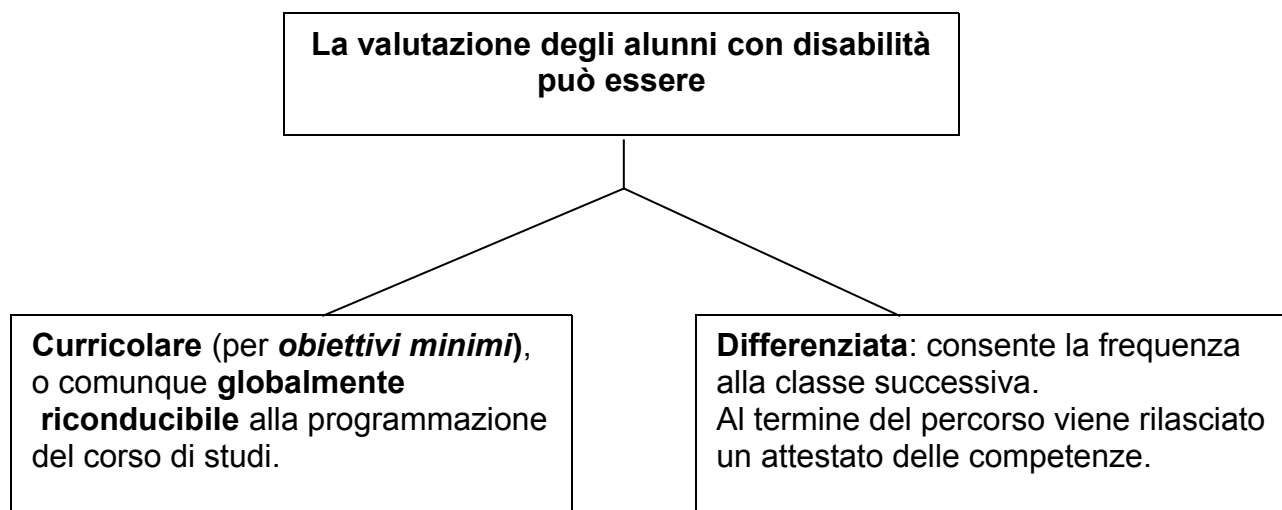
	ABILITÀ MATERIE PROFESSIONALI
TOTALMENTE INSUFFICIENTE 2 -3	Nessuna abilità
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE 4	Difficoltà nello svolgere anche i compiti più elementari
INSUFFICIENTE 5	Svolge solamente le mansioni più semplici
SUFFICIENTE 6	Capace di svolgere tutte le mansioni in modo sostanzialmente corretto
DISCRETO 7	Capace di eseguire i compiti in modo corretto anche in modo autonomo
BUONO 8	Capace di svolgere mansioni complesse in modo autonomo
OTTIMO 9 - 10	Capace di organizzare il lavoro in modo autonomo, efficace e costruttivo (apportando elementi di originalità)

Valutazione degli alunni diversamente abili

La valutazione degli apprendimenti per i soggetti con disabilità si riferisce alle potenzialità della persona e alla situazione di partenza. La scala di valutazione è riferita a quanto predisposto nel Piano Educativo Individualizzato (P.E.I.).

Il P.E.I. può anche prevedere gli stessi obiettivi della classe, eventualmente raggiunti o valutati in modo diverso.

Tutti gli insegnanti titolari della classe dell'alunno con disabilità sono corresponsabili dell'attuazione del P.E.I. ed hanno il compito di valutare i risultati dell'azione didattica-educativa.



Programmazione curricolare riconducibile agli obiettivi minimi

Viene definito un P.E.I., che può prevedere dei piccoli adattamenti rispetto alla programmazione della classe ma, globalmente, deve essere riconducibile ai programmi ministeriali (O.M. 90/2001). Si può prevedere:

Un programma minimo con ricerca dei contenuti essenziali delle discipline. La scala di valutazione è quella della classe

Un programma equipollente con riduzione parziale e/o sostituzione dei contenuti, ricercando la stessa valenza formativa (art. 318 D. L.vo 297/94). Le prove equipollenti permettono di usare metodi diversi per verificare il raggiungimento degli stessi obiettivi e possono consistere in: mezzi diversi, modalità diverse, tempi più lunghi.

I criteri di valutazione delle prove verranno predisposti in base agli obiettivi disciplinari previsti dal P.E.I.

Programmazione differenziata

Quando gli obiettivi del P.E.I. sono nettamente difforni rispetto a quelli del corso di studi della classe, l'alunno non può conseguire il titolo di studio. La famiglia viene informata di questa scelta e ha facoltà di opporsi; in questo caso l'alunno seguirà ugualmente il suo P.E.I., con il sostegno e ogni altra tutela prevista, ma la valutazione sarà effettuata in base ai criteri definiti per tutta la classe.

Negli anni successivi, l'alunno prosegue automaticamente con la programmazione differenziata.

Il Consiglio di Classe, se ne vede la possibilità, può deliberare il rientro dalla programmazione differenziata modificando il P.E.I. dell'alunno in modo che torni ad essere riconducibile ai programmi. In questo modo il percorso dell'alunno riacquista valore legale.

Valutazione degli alunni stranieri

Le Linee Guida del MIUR (CM. n 24 – 1.3.2006) per l'accoglienza e l'integrazione degli alunni stranieri, in base alle quali è redatto il protocollo contenuto nel POF della nostra scuola, recepiscono che fin dalla legge 517/ 1977 la Scuola Italiana ha inteso la valutazione non solo come funzione certificativa, ma come una funzione formativa/regolativa in rapporto al POF dell'Istituzione scolastica e allo sviluppo della personalità dell'alunno.

La normativa esistente rafforza il ruolo e la responsabilità delle istituzioni nella loro autonomia e dei docenti nella valutazione degli alunni. L'art. 45, comma 4, del D.P.R. n. 394 del 31 agosto 1999 afferma che:

“Il Collegio dei Docenti definisce, in relazione al livello di competenza dei singoli alunni stranieri il necessario adattamento dei programmi di insegnamento; allo scopo possono essere adottati specifici interventi individualizzati o per gruppi di alunni per facilitare l'apprendimento della lingua italiana, utilizzando, ove possibile, le risorse professionali della scuola. Il consolidamento della conoscenza e della pratica della lingua italiana può essere realizzata altresì mediante l'attivazione di corsi intensivi di lingua italiana sulla base di specifici progetti, anche nell'ambito delle attività aggiuntive di insegnamento per l'arricchimento dell'offerta formativa”.

- Il Consiglio di Classe, per poter valutare l'alunno straniero non alfabetizzato in lingua italiana, potrà pertanto programmare interventi di educazione linguistica e percorsi disciplinari appropriati.
- Ciascun docente, nell'ambito della propria disciplina, dovrà opportunamente selezionare i contenuti individuando i **nuclei tematici fondamentali**, al fine di permettere il raggiungimento almeno degli **obiettivi minimi** previsti dalla programmazione.
- Il lavoro svolto dall'alunno nei corsi di alfabetizzazione o di sostegno linguistico (ITALIANO L2), che è oggetto di verifiche orali e scritte, concorrerà alla sua valutazione formativa.
- Ogni scelta effettuata dal Consiglio di Classe deve essere contenuta nel Piano di Studio

Personalizzato.

- Il Piano di Studio Personalizzato (PSP) sarà punto di riferimento essenziale per la valutazione dell'alunno straniero.

In questo contesto, che privilegia la valutazione formativa rispetto a quella "sommativa", i Consigli di Classe prendono in considerazione tutti, o solo in parte, i seguenti indicatori:

- il percorso scolastico pregresso;
- gli obiettivi possibili, rispetto alla situazione di partenza;
- i risultati ottenuti nell'apprendimento dell'italiano L2;
- i risultati ottenuti nei percorsi disciplinari programmati;
- la motivazione;
- la partecipazione;
- l'impegno;
- la progressione e le potenzialità d'apprendimento.

Alla fine del primo quadrimestre, soprattutto se l'inserimento dell'alunno è prossimo alla stesura dei documenti di valutazione, il Consiglio di Classe, dopo aver preso in esame gli elementi sopra indicati, potrà esprimere, in ogni singola disciplina, una valutazione di questo tipo:

"La valutazione non viene espressa in quanto l'alunno si trova nella fase di alfabetizzazione in lingua italiana".

Oppure:

"La valutazione espressa fa riferimento al P.S.P. (Piano di Studio Personalizzato), programmato per gli apprendimenti, in quanto l'alunno si trova nella fase di alfabetizzazione in lingua italiana". (Anche nel caso in cui l'alunno partecipi parzialmente alle attività didattiche).

Per quanto riguarda la valutazione di fine anno scolastico, il Consiglio di Classe può ricorrere alla seconda formulazione, facendo riferimento alle indicazioni espresse dal MIUR in *Linee Guida per l'accoglienza e l'integrazione degli alunni stranieri*, Circ. min. n.24 del 01/03/2006, che sono orientate ad una valutazione più comprensiva e diluita in un arco di tempo più lungo, per rispettare i tempi di apprendimento/acquisizione delle varie discipline, come dal P.S.P.

Nel caso in cui l'alunno, non italofono, venga iscritto nella seconda parte dell'anno scolastico, si potrà ricorrere al mediatore linguistico-culturale anche per una valutazione equipollente di eventuali produzioni scritte in lingua materna.

Valutazione della condotta

La valutazione del comportamento è regolata dal D.L. 1 settembre 2008 n.137 convertito in legge 30 ottobre 2008 n. 169 e ribadito dal D.P.R. 22 giugno 2009 n.122 ed è finalizzata a:

- *“accertare i livelli di apprendimento e di consapevolezza raggiunti, con specifico riferimento alla cultura e ai valori della cittadinanza e della convivenza civile;*
- *verificare la capacità di rispettare il complesso delle disposizioni che disciplinano la vita di ciascuna istituzione scolastica;*
- *diffondere la consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica, promuovendo comportamenti coerenti [...]; - dare significato e valenza educativa anche al voto inferiore a 6/10.”*

La valutazione del comportamento è un'espressione collegiale di tutto il Consiglio di classe, si riferisce a tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica e comprende anche le attività di carattere educativo svolte al di fuori di essa. Si prenderanno quindi in considerazione i seguenti aspetti:

- presenze/assenze
- partecipazione alle attività
- rispetto delle regole

Relativo punteggio da assegnare a ciascuna voce

- | | |
|-------------------------|---------------|
| • presenze/assenze | 3 punti (30%) |
| • partecipazione | 3 punti (30%) |
| • rispetto delle regole | 4 punti (40%) |

Ad ognuno di questi criteri sarà quindi assegnato un valore in base alle seguenti griglie di riferimento:

Presenze/assenze :

- fino al 10% delle assenze = punti 3
- tra il 10% e il 20% delle assenze = punti 2
- tra il 20% e il 25% delle assenze = punti 1
- Oltre il 25% delle assenze L'ALUNNO NON può essere ammesso all'anno successivo in base al D.P.R n 122 del 22 giugno 2009, art. 14 comma 7 che recita: “ ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente, è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. Le istituzioni scolastiche possono stabilire, per casi eccezionali, (...) motivate e straordinarie deroghe al suddetto limite. Tale deroga è prevista per assenze documentate e continuative, a condizione, comunque, che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati.”

La nota ministeriale del 27 ottobre 2010 Prot. N. 7736 chiarisce comunque che le assenze “degli alunni che, per causa di malattia, permangono in ospedale o in altri luoghi di cura ovvero in casa per periodi anche non continuativi durante i quali seguono momenti formativi sulla base di appositi programmi di apprendimento personalizzati predisposti dalla scuola di appartenenza o che seguono per periodi temporalmente rilevanti attività didattiche funzionanti in ospedale o in altri luoghi di cura. ” [...] “rientrano

a pieno titolo nel tempo scuola”.

Il Collegio delibera di stabilire le seguenti deroghe al limite del 25% di assenza rispetto all'orario annuale personalizzato:

- Periodi di malattia debitamente certificati, anche se non continuativi;
- Gravi motivi familiari segnalati dai servizi preposti

Partecipazione alle attività

- 3 Punti = Collabora con i compagni, fa interventi opportuni, è propositivo nelle attività, anche extracurricolari.
- 2 Punti = Collabora solo se coinvolto dall'insegnante e stimolato
- 1 Punto = Ha un atteggiamento passivo e riluttante

Rispetto delle regole

- 4 Punti = Nella maggior parte dei casi rispetta le regole (entra in orario, non si alza senza motivo o permesso, non interviene in modo inopportuno, usa un linguaggio corretto)
- 3 Punti = Deve essere richiamato spesso verbalmente al rispetto delle regole, ha poca autodisciplina e controllo, è però sensibile ai richiami e ammette le sue mancanze
- 2 Punti = Il suo comportamento scorretto è segnalato sul registro di classe, spesso arriva in ritardo, non è puntuale nel rientro dopo la ricreazione, né nel presentare le giustificazioni o le firme dei genitori alle circolari.
- 1 Punto = Gravi episodi di indisciplina per cui siano stati o meno presi provvedimenti secondo le indicazioni del Regolamento d'Istituto.

La valutazione insufficiente del comportamento è regolata dalle precedenti normative, deve scaturire esclusivamente in presenza di comportamenti di particolare gravità per cui siano previsti periodi di allontanamento dalla comunità scolastica superiori a quindici giorni e qualora non si riscontrino segnali di ravvedimento.

Motivazione delle proposte di voto

Le proposte di voto, di esclusiva pertinenza dei Docenti della materia (di comune accordo ove viga totale compresenza), se positive o non decisive per la non promozione o l'attribuzione del debito, possono essere motivate esclusivamente dalla presenza dei resoconti sul profitto nel registro personale del Docente. Se negative, nel caso in cui si traducano in una non promozione od in un debito formativo, saranno accompagnate da sintetica e chiara motivazione, con riferimento anche al livello di partenza e ai tentativi di recupero avvenuti.

Criteri per la conduzione dello scrutinio finale

Si stabiliscono i seguenti criteri per la conduzione dello scrutinio finale.

-Al fine di assicurare omogeneità di comportamento nei singoli Consigli di Classe, si ricorrerà all'applicazione di categorie di giudizio esclusivamente riferite a criteri educativi e didattici, in relazione agli obiettivi disciplinari previsti per le singole discipline.

-Potranno essere individuati indicatori per determinare un quantitativo massimo di insufficienze (indicatori propositivi e non coattivi) per procedere alla non promozione.

-I parametri valutativi sono quelli stabiliti da una apposita Commissione e deliberati dal Collegio, anche in relazione alla tabella dei criteri di valutazione sommativa precedentemente riportata.

-L'omogeneità della organizzazione dei lavori di scrutinio dovrà essere assicurata dalla diligenza del Dirigente Scolastico, che garantirà con la sua presenza adeguati spazi di riflessione e di dibattito ad ogni caso che si presenti come problematico, nell'ambito dello spazio temporale previsto all'interno di ogni Consiglio (almeno tre quarti d'ora). Il Dirigente assisterà alla parte dello scrutinio ove si deliberi la ammissione o si rimandi tale delibera e delegherà la presidenza della riunione al Coordinatore per la parte che riguarda la estensione della documentazione relativa ai debiti formativi. Lo spazio temporale è compreso comunque all'interno dei giorni lavorativi tra l'ultima giornata di lezione e il terzo (o, in casi eccezionali, il secondo giorno) precedente la seduta preliminare degli esami finali di Stato. Il Dirigente valuterà la possibilità di anticipare lo scrutinio delle classi finali nei due giorni precedenti la fine delle lezioni. In caso di assenza o impedimento del Dirigente e qualora in ogni caso il Consiglio, straordinariamente, dovesse essere presieduto da un Docente delegato, tale Docente avrà cura di coordinare la sua opera con gli altri Docenti sui quali graverà lo stesso compito.

-In caso di ammissione alla classe successiva per raggiunto livello di sufficienza in tutte le materie, o di non ammissione alla classe successiva a causa di una o più gravi insufficienze, il verbale riporterà la presa d'atto di tale situazione, a meno che non voglia aggiungere particolari elementi di giudizio ai fini formativi. La motivazione di tali delibere è in tal caso affidata alla motivazione dei voti delle singole discipline, di cui il Consiglio può chiedere conto, in sede di scrutinio, al Docente interessato.

-Qualora il Consiglio di Classe nella sua autonoma valutazione lo ritenga opportuno, si potrà non ammettere alla classe successiva un allievo che presenti una grave insufficienza anche in una sola disciplina, ove si ritenga che l'atteggiamento verso l'attività didattico-educativa sia stato negativo e non si sia verificato alcun tentativo di recupero né alcuno scarto formativo dalla situazione iniziale.

Recupero e prevenzione della dispersione scolastica

(Ai sensi del D. M. n. 80 del 3 ottobre 2007 e della O. M. n. 92 del 5.11.2007)

La normativa prevede quanto segue:

- Le scuole dovranno organizzare, subito dopo gli scrutini intermedi, interventi didattico-educativi di recupero per gli studenti che abbiano presentato insufficienze.
- I Consigli di classe decideranno come organizzare i corsi di recupero, che potranno essere tenuti dagli insegnanti della scuola o con la collaborazione di soggetti esterni.
- Dopo i corsi di recupero, che si terranno nel corso dell'anno scolastico, gli studenti dovranno affrontare delle verifiche intermedie per dimostrare di aver superato il debito.
- Alla fine dell'anno scolastico, il Consiglio di classe avviserà le famiglie degli studenti che prenderanno voti insufficienti in una o più materie, e rimanderà la decisione di promuoverli a dopo il 31 agosto; contestualmente organizzerà ulteriori corsi di recupero estivi, ed effettuerà la verifica finale del superamento dei debiti non oltre la data di inizio delle lezioni dell'anno successivo.
- I genitori potranno decidere se far seguire ai propri figli i corsi di recupero, sia quelli intermedi che quelli estivi, oppure se avvalersi di altre modalità di recupero comunicandolo sempre alla scuola. Anche in quest'ultimo caso i docenti della classe mantengono la responsabilità didattica nell'individuare la natura delle carenze, nell'indicare gli obiettivi del recupero e nel verificare l'esito. L'importante è che alla fine i ragazzi passino le verifiche e dimostrino quindi di aver superato il debito.
- Il docente che in sede di valutazione collegiale nei consigli di classe segnala l'esigenza di recupero può non tenere il relativo corso.

Modalità del recupero

I docenti potranno attuare una o più delle seguenti modalità di recupero sulla base della natura delle carenze evidenziate dagli allievi in difficoltà:

- 1.**Recupero individuale:** prevede interventi sul singolo alunno con esercizi di rinforzo, domestici o in classe, mirati a colmare una determinata lacuna. Gli interventi individualizzati sono decisi dal singolo insegnante in qualunque momento dell'anno scolastico.
- 2.**Recupero in itinere** da effettuarsi in determinati momenti dell'anno scolastico: prevede una pausa dell'attività didattica per tutta la classe, al fine di colmare le carenze e consolidare le conoscenze su determinate unità didattiche.
- 3.Recupero come servizio di "**sportello**", in orario pomeridiano.

I corsi di recupero pomeridiani e le attività di sportello potranno essere attivati solo previa autorizzazione del Dirigente Scolastico, compatibilmente con le risorse finanziarie disponibili. Le attività di recupero, decise in sede di consiglio di classe, saranno comunicate agli studenti e

alle famiglie.

Si rammenta che l'attivazione dei corsi di recupero è subordinata ad una frequenza regolare (almeno 50% delle ore curricolari) durante le lezioni mattutine.

Assegnazione e tempi del recupero

Data l'esiguità delle risorse finanziarie che vengono annualmente decurtate in proporzione a quelle dell'anno precedente, è possibile organizzare solo sportelli in cui gli alunni sono raggruppati in numero variabile, ma mai sopra le 15 unità. Gli sportelli prevedono un numero di ore proporzionale alla quantità degli alunni, possono andare da un minimo di due ore fino a 3 alunni ad un massimo di 10 ore per gruppi più consistenti. Saranno rivolti prioritariamente agli alunni con insufficienza grave, senza escludere chi, seppur non incluso dal Consiglio di classe nel corso, manifesti l'intenzione di seguire le lezioni. Si richiederà in questo caso specifica dichiarazione da parte dei genitori per i minorenni.

Sarà bene osservare il quadro totale delle insufficienze soprattutto nelle prime classi, nelle quali non è raro incontrare alunni con difficoltà nella letto-scrittura ed esposizione orale e dove il metodo di studio è frammentario, poco sistematico e superficiale. Sarebbe pertanto opportuno privilegiare, almeno in questa fase, le materie prettamente teoriche piuttosto che quelle tecnico pratiche al fine di consolidare le abilità di base nelle aree umanistica e matematico-scientifica. Si ritiene che un alunno non debba frequentare più di tre sportelli affinché sia realmente possibile per gli alunni partecipare alle lezioni senza sovrapposizioni. Per gli alunni del secondo biennio e della classe quinta, si darà invece precedenza alle discipline professionali. Nel biennio postqualifica si terranno in particolare riguardo le materie oggetto di esame di stato, per le quali è indispensabile sanare eventuali lacune. E' opportuno avviare sollecitamente le attività di recupero anche tenendo conto della valutazione intermedia qualora abbia evidenziato situazioni di criticità.

Gli insegnanti che intendono dare la loro disponibilità per i corsi, devono comunicarlo tramite dichiarazione scritta entro dicembre; in tal modo si potrà stilare il calendario delle attività entro il mese di gennaio, previa la ricevuta di accettazione da parte dei genitori dei corsi da seguire a scuola.

Criteri per assegnare i corsi di recupero ai docenti:

1. Disponibilità riguardo giorni e orari;
2. Precedenza agli insegnanti che non completino l'orario;
3. Anzianità di servizio nell'Istituto;
4. Anzianità di servizio globale nella scuola;
5. Specializzazioni.

Per quanto riguarda i tempi:

- le attività di recupero rivolte a sanare le insufficienze riportate nella pagella del primo quadrimestre saranno attivate in ogni loro forma (in itinere, individuali, con sportello pomeridiano) dopo il 7 febbraio, ultimo giorno degli scrutini; qualora l'insegnante lo ritenga opportuno, nell'ambito del recupero individuale o in itinere può anticipare tale data in base alle difficoltà che ha già riscontrato.

Sarà opportuno, data l'estrema pochezza di fondi, sfruttare al massimo le ore curricolari.

Si può prevedere la sospensione didattica di una o più settimane nel periodo sopra indicato per organizzare collaborazioni tra docenti anche a classi aperte o semplicemente attività di recupero, consolidamento o approfondimento organizzate

dal docente di classe in autonomia.

- Tenuto conto di quanto detto non si esclude a priori la formula degli sportelli pomeridiani: si individua un periodo che va dall'8 febbraio al 16 marzo. Le prove di verifica PER TUTTI devono essere svolte e registrate entro e NON OLTRE il 18 marzo, per dar modo di approntare le lettere informative ai genitori da esaminare nei successivi consigli di classe che si svolgeranno dal 23 marzo e consegnarle agli alunni insieme al pagellino il 31 marzo.

RAPPORTI SCUOLA FAMIGLIA

·Due udienze generali per anno scolastico, una per ogni quadrimestre, per favorire l'incontro delle famiglie con tutti gli insegnanti del Consiglio di classe.

·Colloqui individuali per materia nell'ora di ricevimento settimanale, per agevolare le famiglie nell'approfondimento delle problematiche connesse con le singole discipline.

·Consigli di classe per discutere dell'andamento didattico e disciplinare delle classi al fine di permettere ai rappresentanti dei genitori di informare le famiglie.

·Consigli di classe straordinari ogni qualvolta si rendano necessari per esaminare situazioni particolari.

·Informazione scritta tramite lettera alle famiglie nei casi di insufficiente profitto scolastico in occasione degli scrutini.

·Informazione telefonica ed eventualmente scritta, alle famiglie nei casi di ripetute assenze o ritardi.

·Colloqui individuali con le famiglie a richiesta degli insegnanti o dei genitori per esaminare situazioni particolari.

·Colloqui delle famiglie con il Preside o con un suo Collaboratore, con il Coordinatore della classe per esaminare situazioni particolari.

Le udienze generali pomeridiane hanno luogo nei seguenti mesi:

DICEMBRE 2015

APRILE 2016

Il prospetto delle UDIENZE SETTIMANALI è agli atti della scuola.

L'Orientamento

In entrata per gli alunni che frequentano la classe terza media:

·Incontri con gli alunni presso le scuole medie disponibili ad accoglierci al fine di illustrare la nostra proposta formativa.

·Visite guidate presso la nostra scuola per classi di seconda e terza media accompagnate dai rispettivi docenti sia in occasione di eventi significativi, ad esempio le manifestazioni che rinnovano le feste tradizionali, che in appuntamenti istituiti appositamente e che prevedono anche percorsi storico culturali e informativi sulle risorse termali, enogastronomiche ed artistiche della zona.

Partecipazione ad attività promosse dalle singole scuole medie, che abbiano funzione di promozione per la nostra scuola (feste locali, settimane pedagogiche, attività didattiche orientanti).

·Giornate di accoglienza "SCUOLA APERTA" prima della scadenza dell'iscrizione, durante il Week End per consentire il maggiore afflusso di genitori ed allievi.

·Realizzazione e diffusione di materiale informativo multimediale

In uscita per fornire informazioni relativamente ai canali di formazione successivi alla scuola superiore e aiutare gli studenti a compiere delle scelte autonome e consapevoli:

- Incontri con esperti del Centro per l'impiego e di altri enti formativi
- Incontri con esperti della C.C.I.A.A. di Siena
- Incontri con esperti dell'Università di Siena e visita alle facoltà più coerenti con gli studi nel nostro Istituto.
- La scuola è inoltre iscritta all'associazione "Alma Diploma", che guida l'inserimento nel modo del lavoro i neodiplomati.

Attività di formazione e aggiornamento dei docenti

La scuola favorisce ogni attività di aggiornamento e di auto aggiornamento che presenti comunque un arricchimento di tutta la comunità dell'Istituto e promuova positive ricadute sugli studenti. A tal fine sarà favorita all'interno del Corpo Docenti la circolazione delle informazioni relative alle occasioni che il territorio offre attraverso le realtà culturali locali e sarà promossa ogni possibile forma di collaborazione tra l'Istituto, gli enti locali e le realtà culturali suddette, la valorizzazione delle competenze già presenti nel Corpo Docenti utili alla realizzazione del P.O.F.

Ruolo e compiti delle Funzioni Strumentali

Nell'ambito della progettazione organizzativa del Piano dell'Offerta Formativa, i docenti incaricati dal Collegio dei Docenti di Funzione Strumentale svolgono un ruolo di importanza non trascurabile.

I docenti incaricati delle Funzioni strumentali devono facilitare la realizzazione di quanto stabilito nel Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituto; non devono essere definite come funzioni di potere, ma di servizio, che richiedono condivisione e collaborazione. L'aspetto chiave del successo delle Funzioni strumentali è infatti quello relazionale: il docente incaricato della Funzione strumentale è un coordinatore degli stimoli che gli provengono dai docenti e da tutta la realtà scolastica, un interprete delle esigenze che emergono dal lavoro quotidiano nelle classi e nei corsi, con la duplice funzione di stimolare la riflessione ed il lavoro, ma anche di raccogliere, raccordare ed integrare nel Piano dell'Offerta Formativa le sollecitazioni che provengono dai vari indirizzi e dai progetti presentati.

Nella nostra scuola sono state individuate quattro aree fondamentali per le Funzioni strumentali:

Gestione del Piano dell'Offerta Formativa

I compiti individuati per la F.S. e la relativa Commissione sono:

Coordinare le attività del Piano dell'Offerta Formativa;

Facilitare e coordinare attività, curricoli e progetti;

Individuare le attese espresse dagli studenti, dalle famiglie e dal territorio e, sulla base dei risultati, rielaborare e ricalibrare il Piano dell'Offerta Formativa;

Elaborare strumenti che consentano una valutazione dell'efficacia dei servizi offerti e dell'utilizzo delle risorse e delle potenzialità a disposizione della scuola;

Individuare modi e tempi per una collaborazione efficace tra i docenti per la realizzazione del Piano dell'Offerta Formativa.

Individuare i bisogni formativi degli insegnanti;

Fornire ai docenti strumenti di lavoro necessari per affrontare il nuovo scenario previsto dall'autonomia didattica, individuando:

forme stabili di autoformazione nella metodologia didattica e nei contenuti disciplinari;

forme mirate di aggiornamento con esperti e personale esterno alla scuola.

Nei confronti delle difficoltà degli studenti:

Individuare bisogni didattici ed organizzare formule di recupero sempre più efficaci e coinvolgenti alla luce della diminuzione dei fondi destinabili a queste attività e le difficoltà crescenti di trasporto e permanenza pomeridiana degli studenti.

Coordinare le attività di Recupero e prevenzione alla dispersione scolastica.

Coordinare le attività didattiche volte al conseguimento della Qualifica regionale in collaborazione con i referenti Regionali, Provinciali e il Cipat.

Coordinare le attività inerenti alle prove Invalsi destinate al biennio.

Integrazione alunni stranieri e diversamente abili

I compiti della F.S. e della relativa Commissione sono:

Accoglienza, prevenzione del disagio scolastico e consulenza metodologica.

Analisi dei bisogni di formazione degli alunni;

Scelta e messa a punto di indicatori e di strumenti con cui attuare tali analisi;

Realizzazione di progetti educativi, culturali, formativi d'intesa con enti e istituzioni esterne alla scuola.

Elaborazione delle informazioni sulla realtà del territorio e indicazione dei percorsi rispondenti ai bisogni individuali.

Il Gruppo di lavoro presiede alla programmazione generale dell'integrazione scolastica nella scuola e ha il compito di «collaborare alle iniziative educative e di integrazione previste dal piano educativo individualizzato» (Legge n. 104/1992, art. 15, comma 2) dei singoli alunni. Per quanto attiene alle attribuzioni specifiche, interviene per:

- a) analizzare la situazione complessiva nell'ambito dei plessi di competenza (numero degli alunni in situazione di handicap, tipologia degli handicap, classi coinvolte);
- b) analizzare le risorse dell'Istituto scolastico, sia umane che materiali;
- c) predisporre una proposta di calendario per gli incontri dei Gruppi «tecnici»;
- d) verificare periodicamente gli interventi a livello di Istituto;
- e) formulare proposte per la formazione e l'aggiornamento, anche nell'ottica di prevedere corsi di aggiornamento «comuni» per il personale delle scuole, delle Asl e degli Enti locali, impegnati in piani educativi e di recupero individualizzati.

Competenze di tipo organizzativo

* Gestione delle risorse personali (assegnazione delle ore di attività di sostegno ai singoli alunni; utilizzo delle compresenze fra docenti; pianificazione dei rapporti con gli operatori extrascolastici; reperimento di specialisti e consulenze esterne; ecc.).

* Definizione delle modalità di passaggio e di accoglienza dei minori in situazione di handicap; gestione e reperimento delle risorse materiali (sussidi, ausili tecnologici, biblioteche specializzate e/o centri di documentazione, ecc.).

* Censimento delle risorse informali (volontari, famiglie, alunni, competenze non ufficialmente riconosciute, ecc.).

Competenze di tipo progettuale e valutativo

* Formulazione di progetti per la continuità fra ordini di scuola.

* Progetti specifici per l'handicap, in relazione alle tipologie.

* Progetti relativi all'organico (ad esempio, per la riduzione delle classi che ospitano alunni disabili).

* Progetti per l'aggiornamento del personale, anche in una prospettiva interistituzionale.

Competenze di tipo consultivo

* Assunzione di iniziative di collaborazione e tutoring fra docenti (in presenza di specifiche minorazioni); di confronto interistituzionale nel corso dell'anno; di documentazione e costituzione di banche dati.

Orientamento alla scelta scolastica

I compiti della F.S. e della relativa Commissione sono:

Strutturare e coordinare tutte le attività inerenti all'informazione nelle scuole superiori di primo grado in collaborazione con i docenti tecnico pratici

Strutturare e coordinare tutte le attività all'interno del nostro Istituto tese a valorizzarlo e farlo conoscere nella sua specificità

Analisi delle motivazioni della scelta scolastica e riorientamento.

Promuovere l'orientamento universitario

Favorire l'integrazione didattica e culturale tra scuola e università.

Stage e Alternanza Scuola Lavoro

I compiti della F.S. e della relativa Commissione sono:

- Indagare sui bisogni del territorio
- Raccogliere dati inerenti le attività integrative tra la scuola e il mondo esterno.
- Favorire l'orientamento al lavoro agevolando la realizzazione di stage sulla base delle richieste e delle specializzazioni
- Realizzare progetti educativi, culturali, formativi proposti da enti esterni e di interesse per la scuola
- Realizzare progetti educativi, culturali, formativi proposti dalla scuola e da attuare sfruttando le risorse culturali presenti nel territorio
- Favorire l'interscambio tra le esperienze di scuola e gli enti locali, dell'Amministrazione, sociali, del volontariato e culturali del territorio.
- Realizzare "alleanze formative" sul territorio con il mondo del lavoro, delle professioni e della ricerca.

Commissione formazione delle classi

La formazione delle classi costituisce il lavoro di un'apposita commissione di insegnanti, che agisce seguendo alcuni criteri:

- lingua studiata alle medie
- profitto raggiunto alla fine della terza media, distribuendo equamente gli alunni di diversi livelli
- presenze di alunni portatori di handicap
- presenze di alunni stranieri
- provenienza degli alunni
- distribuzione equa di ragazzi e ragazze
- lingua scelta per l'area di indirizzo
- inserimento degli allievi ripetenti concordato con gli insegnanti che meglio li conoscono

I coordinatori di classe

- coordinano su ordine del Dirigente Scolastico i consigli di classe;
- acquisiscono tutti i dati utili ad una corretta conoscenza della classe (soprattutto nelle classi neoformate di PRIMA e TERZA);
- guidano il contratto formativo con alunni e famiglie, fornendo consigli soprattutto in merito a recupero di motivazione sia nei confronti della scuola che delle singole discipline;
- aggiornano scrupolosamente i dossier allievi di tutte le informazioni in cui entrano in possesso;
- verificano che il verbale di consiglio di classe e/o di scrutinio sia completo e corretto;
- utilizzano in caso di necessità il registro di classe per informare i colleghi di attività straordinarie che riguardano la classe;

- sono il tramite tra Dirigenza scolastica, alunni, famiglia, docenti;
- utilizzano il libretto personale dell'alunno per comunicare tempestivamente con le famiglie quando se ne presenti la necessità;
- segnalano alla Dirigenza scolastica problemi e casi particolari;
- comunicano alle famiglie l'esito dello scrutinio finale ed indicano gli interventi proposti dal consiglio di classe in caso di carenze e di debito formativo.

Concorsi interni ed esterni e collaborazioni

- Concorso Accademia di Cucina e Reparto Sala
- Concorso "Jacopo Giorgi"
- Organizzazione Convegno "P Artusi"
- Concorso Grana Padano
- Concorsi e manifestazioni nazionali a carattere professionale
- Collaborazione A.I.S
- Corso River Caffè
- Collaborazione con le case di cura di Siena
- Collaborazioni con strutture congressuali
- Collaborazione circuito Musei Senesi
- Collaborazione Slow Food
- Collaborazione Consorzio vino Montalcino
- Collaborazione Coop
- . Collaborazione con " The International Chef Accademy of Tuscany"
- .Collaborazione con associazioni O.N.L.U.S. : "Insieme per caso", "Manitese".

Collaborazione con attività ricettive e ristorative di alto livello nel territorio: Castello di Spaltenna in Gaiole in Chianti, Castello Banfi di Montalcino, Castello di Modanella di Serre di Rapolano, SPA Fonte Verde di San Casciano dei Bagni, "Adler" Thermae Spa and Relax Resort Bagno Vignoni, Resort San Bartolomeo di Piancastagnaio, Castel Monastero di Castelnuovo Berardenga, Grand Hotel Continental e NH Excelsior di Siena, Terme di Saturnia.

Progetti 2015-16

1	ACCOGLIENZA E ALFABETIZZAZIONE DEGLI ALUNNI STRANIERI	ELISABETTA BARBANERA
2	POTENZIAMENTO LINGUE STRANIERE TEATRO IN LINGUA INGLESE: PALCHETTO STAGE PRIDE AND PREJUDICE PALCHETTO STAGE FLASHDANCE	MARINELLA AQUARO
3	POTENZIAMENTO LINGUE STRANIERE - THE ENGLISH HOUSE ERASMUS +: MOBILITA' STUDENTI ALL'ESTERO	GIUSEPPINA VELLUZZI
4	FACCIAMO TEATRO A SCUOLA "LISCIO COME L'OLIO"	MARINELLA AQUARO
5	EDUCAZIONE ALLA SALUTE	MARINELLA AQUARO
6	PROGETTO I.R.C. 2015-16	CARLA CAROTI FRANCESCA BAGLIONI
7	IL QUOTIDIANO IN CLASSE	PATRIZIA CIOLFI
8	"ORTOARTUSI"	FRANCESCA CERVINI
9	"EQUITAZIONE INTEGRATA"	FRANCESCA CERVINI
10	SCAMBIO STAGE "NAIT EDMONTON CANADA – "P. ARTUSI" CHIANCIANO TERME (ACCOGLIENZA DEGLI STUDENTI CANADESI)	GIUSEPPINA VELLUZZI
11	ALTERNANZA SCUOLA LAVORO 2015-16	DANIELA MAYER
12	PROGETTO SPORT 2015-16	PAOLA PETRENI PAOLO BURINI SERGIO PRINZI

13	TOUR DAY FIRENZE	ENRICO MAGGIOLINI NELLY RANGO
14	LE LANGHE	ENRICO MAGGIOLINI GENNARO VALLINOTI
15	“CIBO E ARTE NELLA PREISTORIA”	STEFANIA FABIANELLI MONICA PASCUCCI
16	PROGETTO F.a.R.e. 3	GABRIELA BRACCIALI
17	GREEN- WALKING	VITTORIO SCOTTO DI CARLO
18	FAST FOOD ALL'ITALIANA	COSTANZA MORELLI
19	DOCUMENTAZIONE ATTIVITA' DELL'ISTITUTO ARTUSI	GABRIELA BRACCIALI GIUSEPPINA VELLUZZI

**PROGETTO GENERALE “OSPITALITA' E RISTORAZIONE” A.S. 2015-2016
RESPONSABILE ISABELLA BRACCIALI**

DENOMINAZIONE PROGETTI/ATTIVITA'	RESPONSABILE	DOCENTI
GARE PROFESSIONALI	VITO LISANTI DONATELLA RUGGIA	ITP + ALTRI
BAR “ARTUSI”	MONICA PASCUCCI	DOCENTI DI SOSTEGNO + COOPERATIVA REARTUSI
8 MARZO FESTA DELLA DONNA	ANTONELLO CUICCHIO	ANTONELLO CUICCHIO ITP ALTRI SETTORI PATRIZIA CIOLFI
OLIO	ROBERTO PAGLIAI	ROBERTO PAGLIAI ESPERTI ESTERNI
“ L'AGLIONE: DALL'ANTIPASTO AL DESSERT”	ROBERTO PAGLIAI	ROBERTO PAGLIAI
“ RISTORANTE APERO “	ROBERTO PAGLIAI	ROBERTO PAGLIAI
“ I VINI DOCG DELLA TOSCANA”	ROBERTO PAGLIAI	ROBERTO PAGLIAI
ACCADEMIA ITALIANA CUCINA	ISABELLA BRACCIALI BARBARA TIEZZI	I.T.P.

INSIEME PER CASO	CLAUDIO RONCOLINI	I.T.P. SALA CUCINA RICEVIMENTO
CONVEGNO ARTUSI	CLAUDIO RONCOLINI PATRIZIA CIOLFI ISABELLA BRACCIALI	I.T.P. SALA CUCINA
SMART FOOD	BARBARA TIEZZI	ITP
CONCORSO GRANA PADANO	ISABELLA BRACCIALI	ISABELLA BRACCIALI BARBARA TIEZZI
CONCORSO "IACOPO GIORGI"	ROBERTO PAGLIAI	I.T.P. + PIÙ ALTRI
FESTIVAL EUROPEO DEL BLUES	ISABELLA BRACCIALI	ISABELLA BRACCIALI BARBARA TIEZZI CLAUDIO RONCOLINI
CENA "TELETHON"	ISABELLA BRACCIALI CLAUDIO RONCOLINI	ISABELLA BRACCIALI BARBARA TIEZZI CLAUDIO RONCOLINI
ENOTECA ITALIANA	VALLINOTI RONCOLINI	ITP
SPEZIALI SENESI	ISABELLA BRACCIALI BARBARA TIEZZI	ISABELLA BRACCIALI BARBARA TIEZZI CLAUDIO RONCOLINI

Valutazione dei Progetti

È indispensabile che tutte le attività di progettazione didattica all'interno della Scuola vengano valutate. Solo dopo una corretta valutazione di quanto è stato realizzato, è possibile intervenire per migliorare le attività, apportando i correttivi necessari a rendere più efficaci gli interventi proposti. I responsabili dei progetti dovranno quindi individuare standard di riferimento ed indicatori, fasi e tempi di realizzazione, che consentano di verificare le attività ed i progetti proposti.

Scheda di valutazione per gli alunni	Poco	Abbastanza	Molto
Domanda			
1 L'argomento ti ha interessato?			
2 Il tempo per svolgere l'argomento è stato sufficiente?			
3 Gli strumenti adoperati ne hanno facilitato l'attuazione?			
4 Il materiale fornito dall'insegnante è stato utile allo svolgimento del lavoro?			
5 Il lavoro ha migliorato il rapporto con l'insegnante?			
6 Le verifiche proposte sono state coerenti con la trattazione dell'argomento?			
7 Il lavoro ha migliorato i rapporti con i tuoi compagni di classe?			
8 Ritieni che le tue conoscenze siano cresciute?			

Autovalutazione

In ottemperanza alla Direttiva ministeriale n.11 del 18 settembre 2014 che individua come priorità strategica la valutazione del Sistema educativo di Istruzione e formazione prende avvio la prima delle quattro fasi previste dal DPR n.80/2013 Regolamento sul Sistema nazionale di valutazione: a) autovalutazione; b) valutazione esterna; c) azioni di miglioramento; d) rendicontazione sociale.

A partire dal corrente anno scolastico 2014-2015, tutte le scuole del sistema nazionale di istruzione (statali e paritarie), saranno coinvolte in un percorso, di durata triennale, volto all'avvio e alla messa a regime del procedimento di valutazione di cui all'articolo 6 del Regolamento.

Nel corso del primo semestre 2015, attraverso un modello online, sarà elaborato il Rapporto di (RAV), arricchito da una sezione appositamente dedicata all'individuazione di priorità strategiche e dei relativi obiettivi di miglioramento.

Nel format del RAV, disponibile da fine ottobre, vi saranno:

- i dati informativi e statistici sugli aspetti fondamentali del funzionamento (livelli di apprendimento,

organizzazione didattica, esiti scolastici, utilizzo delle risorse umane e finanziarie) messi già a disposizione dal Ministero su "Scuola in chiaro", dall'INVALSI e da altri soggetti istituzionali (Istat, Ministero del Lavoro, ecc.);

- una sezione per le ulteriori informazioni di competenza diretta delle scuole.

Nei mesi di gennaio e febbraio le singole scuole procederanno all'inserimento dei dati di loro competenza ed entro la fine di marzo gli stessi dati verranno restituiti con valori di riferimento esterni (benchmark). In questo modo ogni singola scuola potrà confrontare la propria situazione con quella di istituzioni scolastiche simili per un più efficace processo di autovalutazione in ciascuna delle aree in cui è articolato il RAV.

Ad esempio conoscere i propri livelli di dispersione scolastica, per poi confrontarli con quelli di scuole in situazioni simili, aiuterà ogni scuola a interpretare meglio i propri punti di forza e debolezza, offrendo una chiave di lettura per decidere le azioni da promuovere.

Da marzo a giugno le scuole, sulla base dei vari dati e dei benchmark di riferimento, continueranno nel processo di elaborazione del RAV. In tale fase, ogni singola scuola, sulla base delle aree forti o deboli, individuerà, in una sezione ad hoc del RAV, le priorità strategiche con i relativi obiettivi di miglioramento.

Al fine poi di compiere un'operazione informativa trasparente il RAV verrà pubblicato a luglio 2015 sul portale "Scuola in chiaro" e sul sito della ciascuna istituzione scolastica.