



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "G. Minuto"

PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA TRIENNALE

EX ART.1, COMMA 14 LEGGE N.107 DEL 13 07/2015 AA. SS. 2016/2019



I.P.S.S.E.O.A.

**Istituto Professionale
di Stato Servizi per
l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera**

"Hospes hospiti sacer"

Nell'accoglienza e nell'ospitalità fondiamo i valori della nostra tradizione e del nostro futuro

Elaborato dal Collegio Docenti e approvato dal Consiglio di Istituto delibera del 28 ottobre 2016

INFORMAZIONI GENERALI

Denominazione	Istituto Professionale di Stato per 'Enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera "Giuseppe Minuto"
Codice Fiscale	80003900455
Sede Centrale	Via Casone a Mare 54100 - Marina di Massa MS
Telefono e Fax	0585 240523 - 0585 240673
Succursale	c/o ITC "G. Toniolo" - Via XXVII Aprile - Massa
Telefono e Fax	0585 251110 (Succursale Toniolo)

Dirigente Scolastico	Maria Ramunno
----------------------	---------------

Collaboratori Dirigente	Antonella Casali, Giovanna Ponzanelli, Carla Ferrari, Carla Buffa
Direttore dei Servizi GG. e Amministrativi	Maria Bozzarelli
Referenti Convitto	Coordinatore Ezio Fruzzetti Coadiutore Daniele Lorenzetti

LA SEGRETERIA È APERTA AL PUBBLICO

Dal lunedì al sabato

h 07.45/08.00 - 10.15/11.15

Lunedì - Mercoledì - Venerdì

h 12.50/13.20

• Il contesto ambientale	4
• I corsi di studio	12
• Potenziamento	22
• Accoglienza ed inclusione.....	23
• Attività di integrazione per allievi con disabilità	27
• Protocollo di accoglienza per alunni con DSA o altri BES	31
• Protocollo di accoglienza degli alunni non Italofoni.....	33
• Alternanza Scuola Lavoro	36
• Orientamento.....	40
• La Valutazione.....	42
• Criteri di valutazione delle prove orali	45
• Criteri di attribuzione del voto di condotta.....	46
• Criteri di attribuzione del credito scolastico	48
• Tipologie della terza prova	50
• Organico dell'Autonomia	52
• Piano di formazione del personale	61
• Autovalutazione di Istituto	64
• Animatore Digitale.....	68
• Le Famiglie e la Scuola	73
• I nostri progetti storici.....	75

IL CONTESTO AMBIENTALE

II PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA TRIENNALE (2016/2019) è, ai sensi dell'art. 1, comma 14 della Legge 107 del 2015, che ha modificato l'art. 3 del Decreto del Presidente della Repubblica N. 275 del 1999, il documento fondamentale dell'identità culturale e progettuale dell'Istituto per un triennio ed esplicita, secondo il principio della trasparenza che caratterizza l'operato di tutta la Pubblica Amministrazione, la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa ed organizzativa adottata dalla Scuola nella sua autonomia. Secondo lo stesso dispositivo normativo, il Piano può essere modificato entro il 31 ottobre di ogni anno.

LA NOSTRA SCUOLA

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "G. Minuto" di Massa, con il Convitto annesso, è una scuola secondaria statale di secondo grado situata in un territorio a vocazione prettamente turistica e rappresenta da più di 50 anni un centro di riferimento di notevole importanza per le agenzie formative, le associazioni professionali e le imprese del comparto turistico della regione settentrionale della Toscana.

L'Istituto professionale "Minuto" è associato alla Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri (ReNaIA), fa parte del CIPAT (Consorzio Istituti Professionali Associati della Toscana), del Polo Tecnico Professionale 'Toscana Nord Turismo', del Polo Tecnico Professionale 'Super Yacht Academy', del Polo Tecnico Professionale interregionale "Montale", ed è tra i partner nella costituzione dell'ITS "Hospitality Management", che vede come capofila la Fondazione Universitaria 'Campus' di Lucca.

Le attività dell'Istituto sono istituzionalmente indirizzate a favorire il collegamento tra scuola e mondo produttivo; tutti gli studenti, nel loro percorso formativo, acquisiscono le competenze teorico-pratiche necessarie accompagnate da un'intensa attività di alternanza scuola-lavoro, per potersi inserire agevolmente e in maniera qualificata nei settori lavorativi dell'accoglienza turistica e dell'enogastronomia. In questi anni sono stati preparati migliaia di futuri maître, chef e receptionist di alto livello, molti dei quali si sono affermati in campo professionale in ogni parte del mondo.

Al fine di operare un collegamento ancor più stringente con il mondo del lavoro, l'Istituto Professionale di Stato "Minuto" svolge anche attività formativa come agenzia accreditata presso la regione Toscana.

Gli studenti frequentanti provengono da un bacino di utenza molto ampio delle province toscane e delle regioni limitrofe, grazie anche alla presenza del Convitto annesso all'Istituzione scolastica.

BREVE STORIA DELL'ISTITUTO

L'Istituto Alberghiero "G.Minuto" di Marina di Massa è storicamente uno dei più rinomati e prestigiosi Istituti Alberghieri d'Italia. E' intitolato ad un giovane partigiano massese diciannovenne, Giuseppe Minuto, morto nel 1944 per aver partecipato come volontario, credendo profondamente nei valori della libertà e della giustizia, ad un'azione contro le carceri penali di Massa.

La Scuola e' nata nel 1962 come sede distaccata dell'Istituto Alberghiero "A.Saffi" di Firenze, e dal 1° Ottobre 1966 è diventata istituto autonomo.

All'Istituto è annesso il Convitto maschile e femminile che accoglie ogni anno quasi un centinaio di studenti.

Nel 1979 il Convitto fu trasferito nell'ex colonia Parmense, in via Casone a Mare che nel 1982 e' diventata anche l'attuale sede dell'Istituto.

Il prestigioso edificio della colonia Parmense fu acquistato dal Comune di Massa per dare all'Istituto e al Convitto una sede adeguata alle esigenze didattiche ed educative. La struttura, ampia e inserita in ambiente naturale di tipo mediterraneo di particolare bellezza, accoglie studenti da ogni parte della Regione Toscana. Dal 2010 la scuola ha anche una succursale, ospitata nella sede dell'Istituto 'Toniolo', situata nel centro di Massa.

L'Istituto vanta un'esperienza consolidata nel settore ristorativo e turistico e ha raggiunto nel tempo un alto livello nella formazione professionale alberghiera. I suoi allievi trovano con facilità occupazione sia in Italia che all'estero ed hanno quotidianamente reali occasioni di apprendimento e di esercitazione attraverso l'organizzazione di manifestazioni, sia all'interno che all'esterno dell'Istituto, per conto degli Enti e delle Associazioni della Provincia di Massa Carrara.

Nel 1982 e nel 2004 i Presidenti della Repubblica Sandro Pertini e Carlo Azeglio Ciampi hanno onorato l'Istituto con la loro visita.

PRINCIPALI COLLABORAZIONI DELL'ISTITUTO

L'Istituto, inserito nell'Ambito Territoriale 16 della Provincia di Massa-Carrara, coopera e collabora fattivamente con:

- Uffici Scolastici Regionale e Territoriale
- La Regione Toscana
- Provincia di Massa-Carrara
- Comuni di Massa e Carrara
- Comuni della riviera Apuana e della Lunigiana
- Azienda ASL Toscana Nord-Ovest
- Prefettura
- Procura della Repubblica
- Tribunale di Massa
- Diocesi di Massa-Carrara
- Agenzia Formativa "Serindform di Massa"
- Agenzia formativa "Laboratorio Archimede" di Prato
- Consorzio "Mare-Monti"
- Consorzio Marmo e Riviera Apuana
- Tirreno CT
- Associazione Italiana Dislessia
- C.O.N.I.
- Panathlon Club di Carrara e Massa
- Lyons Club Massa Carrara
- Fondazione Gaffino
- Circolo della Vela di Marina di Massa
- A.PO.DI. Associazione Disabili Don Gnocchi Marina di Massa
- A.S.D. Ippomare Marina di Massa
- A.S.D. Ricortola 1972 Marina di Massa
- Polstrada Sez. Massa progetti Educazione Stradale.
- Centro Sportivo Scolastico
- Circolo Alberto Benetti e UISP Grande Età
- L'Associazione per la Cura del Comportamento Alimentare di Carrara Onlus
- Associazione gestori parchi di campeggi, Via delle Pinete 412 – Marina di Massa

Inoltre, opera con le seguenti Associazioni di settore:

- Federazione Italiana Cuochi
- Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Accademia del Gusto
- Associazione Nazionale Sommelier
- Associazione Nazionale Albergatori
- Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi

LA 'MISSIONE' DELLA SCUOLA

Il nostro Istituto conduce gli studenti all'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze significative, stabili e sistematiche, per l'accesso al mondo delle professioni relative al campo dell'enogastronomia e dell'accoglienza alberghiera e/o in quello degli studi di livello superiore. Il motto della scuola per esprimere compiutamente la propria missione è "Hospes hospitis sacer - nell'accoglienza e nell'ospitalità fondiamo i valori della nostra tradizione e del nostro futuro", nel quale si concentra la vocazione alla ricerca della migliore qualità formativa di livello europeo ed internazionale, nell'ottica delle Competenze Chiave per l'Apprendimento Permanente (Raccomandazione Parlamento Europeo e Consiglio 2006/962/CE), attraverso lo studio e l'assimilazione della tradizione culturale nazionale e dello specifico territorio.

LA 'VISIONE' DEL NOSTRO ISTITUTO E I VALORI DI RIFERIMENTO

Vogliamo essere una scuola che sappia educare, oltre che istruire e formare alle professioni, e che diventi, mediante lo studio, le attività tecnico-pratiche e la relazione tra pari e con gli adulti, luogo di costruzione della coscienza individuale improntata ai valori democratici ed ai principi del rispetto delle persone e della pari dignità nella diversità dei ruoli, e quindi punto di riferimento culturale e civile per tutto il territorio.

La sfida educativa che abbiamo intrapreso non è realizzabile senza valori di riferimento capaci, al tempo stesso, di dare senso all'azione didattica e di essere indicatori di efficacia del progetto globale di formazione culturale e professionale.

Questi sono:

- **Centralità dello studente**

Il senso ultimo della scuola è il successo formativo – sia scolastico che umano – degli studenti: la loro centralità è dunque il criterio fondamentale per orientare le proposte, le scelte didattiche e l'impianto organizzativo. L'azione didattica punta a dare a tutti la formazione di base nell'adempimento dell'obbligo scolastico e formativo, a recuperare gli svantaggi ed a sviluppare le eccellenze, aumentando la capacità della scuola di costruire e promuovere tutte le potenzialità.

- **Uguaglianza ed Equità**

Nell'azione formativa, l'uguaglianza va intesa come riconoscimento delle libertà e delle differenze personali, in un progetto unitario che intende accompagnare ciascun ragazzo nel proprio percorso di crescita individuale e vuole evitare che le differenze diventino disuguaglianze.

Sulla base di questo principio la nostra comunità scolastica è impegnata a garantire le pari opportunità di successo formativo e l'equità degli esiti, con adeguate scelte organizzative e didattiche e con un'azione educativa capace di valorizzare positivamente tutti gli studenti.

- **Cittadinanza attiva e rispetto delle regole**

La promozione di una cittadinanza consapevole è impegno centrale della nostra scuola, con l'obiettivo di contribuire alla formazione di un cittadino aperto al confronto ed alla partecipazione, consapevole dei diritti e dei doveri che fondano il vivere sociale, capace di rispettare le regole e di assumersi con responsabilità i compiti che gli spettano. In questa azione, la scuola intende coinvolgere le famiglie e tutte le componenti scolastiche nella definizione di un nuovo e più condiviso patto di corresponsabilità educativa.

La Scuola promuove inoltre il valore della gentilezza, tipicamente insito nella vocazione professionale dell'Istituto, anche attraverso una settimana educativa dedicata "La settimana della gentilezza". Questo progetto intende valorizzare le relazioni positive nella scuola tra personale, docenti, studenti, famiglie come riscoperta di valori di convivenza civile, di composizione dei conflitti e di cittadinanza attiva, attraverso iniziative ed attività che promuovano la riflessione sui valori della gentilezza nei contesti di studio, di lavoro e di vita, affinché diventino e rimangano patrimonio costante di tutta la comunità scolastica.

- **Autonomia e legame con il territorio**

Le istituzioni scolastiche hanno autonomia didattica, organizzativa e finanziaria e perciò responsabilità diretta circa la qualità del servizio che offrono ai cittadini. Diventa pertanto importante operare in stretta collaborazione con gli Enti Locali ed il territorio (servizi socio – sanitari, biblioteche, Enti ed associazioni) per ampliare e arricchire l'offerta formativa. Questo rapporto va reso più sistematico, per passare dalla collaborazione ad una effettiva capacità di programmazione comune.

- **Regolarità e trasparenza**

L'Istituto, attraverso tutte le sue componenti, garantisce la regolarità, la continuità e la trasparenza del servizio. Nel rispetto delle competenze di ciascuno, la scuola promuove la responsabilità di tutti alla realizzazione del servizio, attraverso il corretto funzionamento degli organismi collegiali, la semplificazione delle procedure, la tempestività e la trasparenza dell'informazione, la puntualità delle pratiche amministrative, la flessibilità, la disponibilità delle risorse e degli spazi.

- **Cultura del miglioramento**

La scuola ha il dovere di controllare sia l'effettiva attuazione del POF sia la qualità dei risultati che ottiene. L'attività di valutazione va aperta alla partecipazione di tutti (docenti, personale della Scuola, Ente Locale, studenti, famiglie), deve essere trasparente nei metodi e nella comunicazione degli esiti e deve indurre al miglioramento continuo, cioè a consolidare i punti di forza e a rimuovere le criticità attraverso un percorso di formazione permanente.

OBIETTIVI STRATEGICI

In riferimento all'art. 1 comma 7 della L.107/2015, la Scuola si propone i seguenti obiettivi strategici prioritari:

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano, all'inglese e ad altre lingue dell'Unione europea
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità, nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica;
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro;
- potenziamento delle metodologie laboratoriali, delle attività di laboratorio e dell'alternanza scuola-lavoro;
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e

personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014;

- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese.

Il PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA PER IL TRIENNIO 2016/19, come disposto dalla L.107/2015, si articola in una programmazione che trae origine dal Rapporto di Autovalutazione (RAV) e da un Piano di Miglioramento predisposto dal Dirigente Scolastico, finalizzata al superamento delle criticità della scuola per il raggiungimento obiettivi formativi qualitativamente più alti e adeguati alle esigenze dei nuovi scenari socio economici e alle richieste occupazionali del settore.

Il curriculum scolastico dell'IPSSEOA "G. Minuto", pur non escludendo lo sbocco universitario, si presenta sostanzialmente come via rapida e privilegiata per l'accesso al mondo del lavoro, considerato che le costanti offerte occupazionali nel settore delle attività alberghiere, dell'accoglienza e della ristorazione.

Occorre tuttavia considerare anche le prospettive di lavoro verso le quali i nostri alunni potrebbero tendere connesse alle grandi trasformazioni dei sistemi produttivi ed alle rapide e continue innovazioni tecnologiche, che hanno provocato profondi cambiamenti nel modo di vivere, nella mentalità e nelle stesse relazioni umane: anche il concetto di lavoro stabile e fisso, purché specializzato, è entrato fortemente in crisi.

Compito della Scuola, perciò, non è solo dare agli allievi competenze professionali specifiche, ma anche aiutarli a costruirsi una adeguata preparazione di base, valorizzando le capacità e le risorse individuali.

OBIETTIVI GENERALI, EDUCATIVI E PROFESSIONALI PROFILI IN USCITA

(D.P.R. 87/2010 e direttiva MIUR 28 luglio 2010, n.65) 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 eno-gastronomici e per 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 eno-gastronomici.
- 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.

I CORSI DI STUDIO

PIANI DI STUDI E QUALIFICHE PROFESSIONALI

La durata dei corsi di studi è di 5 anni

Il percorso didattico è strutturato in:

- **Primo biennio:** articolato in insegnamenti di istruzione generale e insegnamenti di indirizzo, ai fini dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione e acquisizione dei saperi e delle competenze di indirizzo in funzione orientativa.
- **Secondo biennio:** articolato in attività e insegnamenti di istruzione generale ed insegnamenti di indirizzo che consente di acquisire le specifiche competenze professionali.
- **Quinto anno:** articolato in insegnamenti di istruzione generale e di indirizzo che consentono allo studente di acquisire una conoscenza sistematica della filiera economica di riferimento idonea tanto all'esercizio delle professioni tecniche quanto alla prosecuzione degli studi.

I PROFILI PROFESSIONALI

ENOGASTRONOMIA CUCINA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

**PRODOTTI DOLCIARI
ARTIGIANALI E INDUSTRIALI**

ACCOGLIENZA TURISTICA

PRIMO BIENNIO COMUNE

MATERIE		PRIMO ANNO	SECONDO ANNO
Area comune			
	Italiano	4	4
	Storia	2	2
	Lingua straniera (inglese)	3	3
	Diritto ed economia	2	2
	Matematica ed Informatica	4	4
	Scienze della terra e biologia	2	2
	Scienze motorie	2	2
	Religione o materia alternativa (°)	1	1
	Geografia		1
Area di indirizzo			
	Scienze integrate (fisica)	2	
	Scienze integrate (chimica)		2
	2 ^a lingua straniera (franc./ted.)	2	2
	Scienza degli Alimenti	2	2
	Lab. Serv. Enogast. – sett. Cucina	4*	4*
	Lab. Serv. Enogast. – sett. Sala e	4*	4*
	Lab. Serv. Accoglienza turistica	2	2
		32	33

Al termine del biennio comune gli allievi completano il percorso didattico per la certificazione HACCP.

N.B.

** le ore di laboratorio enogastronomia sono svolte contemporaneamente dividendo le classi in due gruppi*

° per la materia alternativa il Collegio Docenti ha deliberato di effettuare percorsi: Educazione alla legalità, Geografia storica.

SECONDO BIENNIO/QUINTO ANNO

ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA

Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; è, inoltre, in grado di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. In particolare, il diplomato sa:

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

Sbocchi professionali

- Collaborazioni in aziende del settore enogastronomico
- Conduzione di aziende ristorative
- Accesso agli studi tecnici superiori (I.T.S.), ai percorsi di istruzione e formazione tecnica superiore (I.F.T.S.), e agli studi Universitari

"Enogastronomia" - Cucina				
MATERIE		TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
Area comune				
	Italiano	4	4	4
	Storia	2	2	2
	Lingua straniera (inglese)	3	3	3
	Matematica ed Informatica	3	3	3
	Scienze motorie	2	2	2
	Religione o materia alternativa (°)	1	1	1
Area di indirizzo				
	Diritto e tecniche amministrative	4	5	5
	2 ^a lingua straniera (franc./ted.)	3	3	3
	Scienza degli Alimenti	3+1*	2+1*	3
	Lab. Serv. Enogast. – sett. Cucina	6+1*	4+1*	4
	Lab. Serv. Enogast. – sett. Sala e vendita		2	2
		32	32	32

N.B. le ore contrassegnate da * sono svolte in contemporaneità da due insegnanti (°) per la materia alternativa il Collegio Docenti ha deliberato di effettuare percorsi di: Storia del pensiero umano, Educazione alla legalità.

ENOGASTRONOMIA

PRODUZIONI DOLCIARIE ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

In particolare, il diplomato sa

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali da forno.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.

Sbocchi professionali

- Collaborazioni in aziende del settore enogastronomico
- Conduzione di aziende ristorative
- Accesso agli studi tecnici superiori (I.T.S.), ai percorsi di istruzione e formazione tecnica superiore (I.F.T.S.), e agli studi Universitari

"Enogastronomia" - Prodotti dolciari artigianali e industriale				
MATERIE		TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
Area comune				
	Italiano	4	4	4
	Storia	2	2	2
	Lingua straniera (inglese)	3	3	3
	Matematica ed Informatica	3	3	3
	Scienze motorie	2	2	2
	Religione o materia alternativa (°)	1	1	1
Area di indirizzo				
	Lab. Analisi e controlli chimici	1*	2*	1*
	Analisi e controlli chimici		2+1*	1+1*
	Diritto e tecniche amministrative		2	2
	2 ^a lingua straniera (franc./ted.)	3	3	3
	Scienza degli Alimenti	2+1*	2+1*	3
	Lab. Serv. Enogast. – sett. Pasticceria	9	3	3
	Tecnica org. e gest. dei processi prod.	2	3	4
		32	32	32

N.B. le ore contrassegnate da * sono svolte in contemporaneità da due insegnanti (°) per la materia alternativa il Collegio Docenti ha deliberato di effettuare percorsi di: Storia del pensiero umano, Educazione alla legalità.

ENOGASTRONOMIA - SERVIZI SALA E VENDITA

Il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; deve inoltre saper 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 e interagendo con il cliente, per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

In particolare, il diplomato sa

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei servizi e dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Sbocchi professionali

- Collaborazioni in aziende del settore enogastronomico
- Conduzione di aziende ristorative
- Accesso agli studi tecnici superiori (I.T.S.), ai percorsi di istruzione e formazione tecnica superiore (I.F.T.S.), e agli studi Universitari

Enogastronomia " - Servizi di Sala e di Vendita"				
MATERIE		TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
Area comune				
	Italiano	4	4	4
	Storia	2	2	2
	Lingua straniera (inglese)	3	3	3
	Matematica ed Informatica	3	3	3
	Scienze motorie	2	2	2
	Religione o materia alternativa (°)	1	1	1
Area di indirizzo				
	Diritto e tecniche amministrative	4	5	5
	2ª lingua straniera (franc./ted.)	3	3	3
	Scienza degli Alimenti	3+1*	2+1*	3
	Lab. Serv. Enogast. – sett. Cucina		2	2
	Lab. Serv. Enogast. – sett. Sala e vendita	6+1*	4+1*	4
		32	32	32

N.B. le ore contrassegnate da * sono svolte in contemporaneità da due insegnanti (°) per la materia alternativa il Collegio Docenti ha deliberato di effettuare percorsi di: Storia del pensiero umano, Educazione alla legalità.

ACCOGLIENZA TURISTICA

Il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda del mercato e alle esigenze della clientela; di promuovere l'accoglienza turistico-alberghiera, anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino tutte le risorse del territorio.

In particolare, il diplomato sa

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei servizi e dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico - alberghiere.

Sbocchi professionali

- Collaborazioni in aziende turistico-ricettive
- Conduzione di aziende turistico-ricettive
- Accesso agli studi tecnici superiori (I.T.S.), ai percorsi di istruzione e formazione tecnica superiore (I.F.T.S.), e agli studi Universitari

"Accoglienza Turistica"				
MATERIE		TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
Area comune				
	Italiano	4	4	4
	Storia	2	2	2
	Lingua straniera (inglese)	3	3	3
	Matematica ed Informatica	3	3	3
	Scienze motorie	2	2	2
	Religione o materia alternativa (°)	1	1	1
Area di indirizzo				
	Diritto e tecniche amministrative	4	6	6
	2 ^a lingua straniera (franc./ted.)	3	3	3
	Scienza degli Alimenti	3+1*	1+1*	2
	Tecnica delle comunicazioni		2	2
	Lab. Serv. Accoglienza Turistica	6+1*	4+1*	4
		32	32	32

N.B. le ore contrassegnate da * sono svolte in contemporaneità da due insegnanti (°) per la materia alternativa il Collegio Docenti ha deliberato di effettuare percorsi di: Storia del pensiero umano, Educazione alla legalità.

POTENZIAMENTO

La L.107/2015 ha introdotto nel primo anno della sua attuazione l'Organico del Potenziamento, che dall'anno scolastico 2016/17 e' confluito nell'Organico dell'Autonomia. Nell'Istituto, con i docenti assegnati per il triennio 2016/2019 dall'Ufficio Scolastico, e afferenti alle seguenti discipline:

Diritto

Lingua e Civiltà Inglese

Lingua e Civiltà Tedesca

Tecnica Amministrativa

Scienze della Terra

Discipline Plastiche

Discipline Pittoriche

Vengono potenziate le seguenti aree tramite specifiche azioni progettuali, specificate nei rispettivi progetti allegati:

Competenze sociali e civiche, anche con riguardo all'inclusione degli alunni con Bisogni Educativi Speciali

Competenze linguistiche nella lingua madre e di Italiano L2

Competenze linguistiche nella microlingua di settore

Competenza relativa alla consapevolezza e all'espressione culturale, anche in riferimento allo specifico territorio

Competenze scientifiche

Spirito di iniziativa ed intraprendenza degli alunni

I docenti dell'organico dell'autonomia (ex organico di potenziamento) contribuiscono all'attuazione di semiesoneri per i collaboratori del Dirigente Scolastico, al fine di garantire una efficiente ed efficace organizzazione del servizio scolastico e, per metà del loro orario di servizio, sostituiscono i colleghi assenti per periodi non superiori a 10 giorni, realizzando comunque nelle classi in cui effettuano ore di supplenza una progettualità relativa alle aree individuate per il potenziamento, suddivisa in brevi moduli mono orari capitalizzabili: "Pillole di Diritto, di Storia dell'Arte, di Scienze, di Italiano anche come L2, e di Lingua Straniera.

ACCOGLIENZA ED INCLUSIONE

Accoglienza Alunni

Nella fase iniziale di ogni anno scolastico, l'Istituto realizza specifiche attività rivolte a tutte le classi, in particolare alle prime ed a quelle di nuova formazione, per favorire:

- la conoscenza degli ambienti scolastici, dell'organizzazione e del funzionamento della scuola, del regolamento interno;
- la socializzazione;
- l'informazione sul profilo culturale e professionale e sulle finalità educative e didattiche della scuola.

Le modalità dell'accoglienza vengono utilizzate nel corso di tutto l'anno, per facilitare l'ambientazione, favorire la socializzazione e la relazione, indurre nei confronti della scuola un atteggiamento di fiducia.

Monitoraggio della situazione in ingresso

Per tutti gli alunni, in particolare quelli delle classi Prime, viene fatta la:

- Rilevazione socio-culturale;
- Rilevazione dei bisogni formativi;
- Rilevazione di abilità, competenze e conoscenze.

Progettazione/Programmazione

Al fine di impostare e condurre correttamente il processo formativo, in modo da renderlo "**efficace**", gli insegnanti elaborano il percorso curricolare articolandolo in moduli (disciplinari e/o trasversali) e unità di apprendimento, in rapporto alle competenze di base e di indirizzo da conseguire; ne verificano in itinere gli esiti formativi e intervengono con opportuni correttivi e strategie appropriate.

La progettazione/programmazione viene fatta **collegialmente** (Collegio Docenti – Dipartimenti secondo gli Assi – Consigli di classe) e **individualmente** dal singolo docente.

Fasi e procedure

- ✓ analisi del profilo professionale dei corsi di studio e individuazione/descrizione delle **conoscenze, competenze e capacità** in uscita;
- ✓ definizione degli obiettivi e dei risultati attesi (descritti in termini di **conoscenze, competenze, capacità**) in rapporto alla situazione iniziale degli alunni;
- ✓ selezione dei contenuti (nodi concettuali) in funzione degli obiettivi e organizzazione degli stessi in moduli anche pluri e/o interdisciplinari;
- ✓ scelta e organizzazione delle attività;
- ✓ individuazione ed organizzazione delle risorse materiali;
- ✓ scelta e definizione delle metodologie più funzionali;
- ✓ strutturazione delle sequenze di apprendimento;
- ✓ verifica degli apprendimenti;
- ✓ confronto tra i risultati ottenuti e le ipotesi iniziali;
- ✓ eventuale ri-programmazione.

Attività di recupero

Le attività di recupero costituiscono una delle sezioni permanenti del piano dell'offerta formativa triennale e sono rivolte agli alunni che presentano carenze formative in itinere e/o finali. Delle attività di recupero fanno parte interventi di supporto come lo **sportello didattico**, che mirano essenzialmente a prevenire l'insuccesso scolastico e possono essere attivati in ogni periodo dell'a.s., già a partire dalla fase iniziale; interventi volti a recuperare le insufficienze riportate in sede di scrutinio intermedio, quali i **corsi di recupero**, che si svolgono in orario pomeridiano, e le attività di **recupero in itinere**, che si effettuano invece in orario curricolare; interventi che hanno come scopo quello di recuperare le insufficienze riportate in sede di scrutinio finale, con conseguente giudizio sospeso, ovvero i **corsi di recupero estivi** (nel mese di luglio); gli alunni con giudizio sospeso sono tenuti a frequentarli e qualora i genitori (o chi esercita la patria potestà) non intendano avvalersi dei corsi suddetti organizzati dalla scuola devono darne comunicazione formale all'istituzione scolastica. Gli studenti

in questione hanno comunque l'obbligo di sottoporsi alle **verifiche** programmate dalla scuola al fine di verificare il conseguimento delle competenze non ancora acquisite.

Il complesso delle attività di recupero sopra indicate ha come obiettivi, oltre all'acquisizione da parte degli studenti dei contenuti disciplinari fondamentali e delle competenze di base, la partecipazione attiva degli alunni alle iniziative programmate, la valorizzazione dei punti di forza, la promozione dell'autostima, l'adozione di una corretta metodologia di studio, il raggiungimento della capacità di organizzare e rielaborare le conoscenze; in sintesi, tutto quanto possa favorire il successo scolastico. Le attività di recupero dell'Istituto possono essere così elencate:

1. Corsi di recupero pomeridiani:

- per alcune discipline individuate dal Collegio docenti, nell'ambito delle quali si rilevino diffuse carenze tra gli alunni - dopo gli scrutini del trimestre
- per le discipline con scritto e orale, destinati agli alunni con sospensione del giudizio (moduli di 10 h.) - dopo gli scrutini finali

2. Recupero in itinere

- Pausa didattica per tutte le discipline e per tutte le classi (**ad eccezione delle terze**), in un periodo dell'a.s. stabilito dal Collegio docenti
- Pausa didattica per tutte le discipline, escluse quelle tecnico-pratiche, nelle classi **terze**, durante il periodo di **stage**, secondo le seguenti modalità: poiché lo stage ha la durata di un mese, nel corso del quale ogni classe terza viene divisa in **due gruppi**, che si alternano nell'effettuare due settimane di stage in azienda e due settimane di stage nel Ristorante didattico all'interno della scuola (che consente comunque agli alunni di svolgere lezioni teoriche in aula), **la pausa didattica viene attuata, secondo l'orario di lezione in aula**, nelle due settimane in cui ciascuno dei due gruppi rimane a scuola
- Sportello didattico pomeridiano su prenotazione degli alunni

3. Progettazione di moduli per il recupero e il potenziamento delle competenze

- Gruppi di livello nelle classi con il supporto dell'organico di potenziamento
- Corsi o progetti in orario curricolare (ad esempio sulle competenze di cittadinanza) soprattutto per le classi del primo biennio
- Supporto pomeridiano per lo svolgimento dei compiti assegnati (nell'attività educativa convittuale).

ISTRUZIONE DOMICILIARE

Per gli alunni impossibilitati a frequentare le lezioni a causa di impedimenti di salute prolungati nel tempo, la scuola prevede interventi di istruzione domiciliare.

INCLUSIONE DEGLI ALUNNI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

L'Istituto, ispirandosi alla normativa vigente, persegue la politica dell'inclusione, impegnandosi a garantire il successo scolastico a tutti gli alunni che necessitano di una speciale attenzione. Pertanto, viene attivato un Protocollo di Accoglienza e di Inclusione, che prevede, qualora necessarie, la personalizzazione della didattica e le misure compensative e dispensative ritenute più idonee.

Protocollo di Accoglienza e di Inclusione

Le finalità generali del Protocollo di Accoglienza e di Inclusione adottato dall'Istituto sono:

- garantire il diritto all'istruzione e i necessari supporti agli alunni con BES;
- favorire il successo scolastico e prevenire blocchi nell'apprendimento degli alunni agevolandone la piena integrazione sociale e culturale;
- ridurre i disagi formativi ed emozionali, favorendone al contempo la piena formazione;
- definire pratiche comuni all'interno dell'Istituto;
- facilitare l'accoglienza e realizzare un proficuo percorso formativo degli studenti con BES;
- accompagnare gli studenti agli Esami di Stato;

Il Protocollo costituisce uno strumento di lavoro soggetto a modifiche ed integrazioni.

ATTIVITÀ DI INTEGRAZIONE PER ALLIEVI CON DISABILITÀ

L'Istituto dispone di una consolidata esperienza nella personalizzazione dei percorsi educativi e formativi degli alunni in situazione di disabilità. Tale personalizzazione è praticata progettando l'offerta formativa, nei confronti del singolo alunno, sia sulla base della considerazione dei propri specifici bisogni educativo-formativi, tenendo conto delle potenzialità e del futuro "progetto di vita", sia valorizzando le possibili sinergie tra risorse scolastiche e risorse offerte dal territorio.

La valorizzazione dell'integrazione tra risorse scolastiche e territoriali nasce dalla sinergia dell'attività didattica perseguita secondo le linee stabilite dal Gruppo di Lavoro di classe e dal Gruppo di Lavoro di Istituto, organismo che accoglie il contributo dei docenti, degli operatori dei servizi sociali e psicosociopedagogici e dei rappresentanti dei genitori.

Essa viene attuata progettando e concretizzando:

- percorsi integrati scuola-territorio, a carattere formativo e/o orientativo. Esemplicando, per l'alunno con difficoltà d'apprendimento certificate, quando la sua specificità lo richieda, progettando e praticando percorsi educativi e formativi scuola-territorio, di carattere formativo e/o orientativo, in modo che possa beneficiare di contesti d'apprendimento in ambiente reale e sperimentare, anticipare, e dunque attrezzarsi, per l'inserimento postscolastico (l'alunno frequenta per uno o più giorni alla settimana un'azienda, un'amministrazione);
- attività personalizzate da svolgere nei laboratori comuni della scuola;
- attività personalizzate da svolgere nei laboratori organizzati su bisogni formativi particolari (laboratori di cucina, pasticceria, sala, creativo, teatrale, informatico) e attività di equitazione e canoa;
- percorsi per classi aperte in modo che possa essere impegnato per più tempo nelle aree disciplinari più rilevanti per le sue effettive necessità e potenzialità d'apprendimento;
- percorsi particolarmente attenti alla continuità tra scuola media inferiore e superiore;
- attività integrative rivolte alle dinamiche del contesto affettivo-relazionale e comunicativo della classe di appartenenza e dell'Istituto nel suo complesso, con l'obiettivo di garantire condizioni che favoriscano l'accoglienza, la motivazione e, di conseguenza, l'apprendimento.

PROGRAMMAZIONE PER ALUNNI CON DISABILITÀ

L'alunno con disabilità seguirà una programmazione nel rispetto delle linee stabilite nel PEI che lo accompagnerà nell'evoluzione del proprio "progetto di vita". Le tipologie di "percorsi scolastici" (progettazione-programmazione) che potrà seguire possono essere:

- **Percorso A** - Progettazione uguale e/o semplificata rispetto a quella proposta alla classe nel rispetto degli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali, o comunque ad essi globalmente corrispondenti (art.15, comma 3, OM 90 del 21/5/2001).

Per gli studenti che seguono obiettivi riconducibili ai programmi ministeriali è possibile optare per:

- 1) un programma minimo con ricerca dei contenuti essenziali delle discipline;
- 2) un programma equipollente con la riduzione parziale e/o sostituzione dei contenuti, ricercando la medesima valenza formativa (art. 318 del D.L.vo 297/1994).

Percorso B

Progettazione ridotta e/o differenziata in linea con gli argomenti trattati dalla classe, dove possibile, con obiettivi didattici formativi NON riconducibili ai programmi ministeriali -OM 90 del 21/5/01, art.15, comma 4 e 5. Di tanto la famiglia sarà informata secondo quanto previsto dall'art.4, comma 5, OM 128/99.

Nella Scuola Secondaria Superiore di Secondo grado a differenza della scuola di primo grado, il tipo di percorso seguito dall'alunno condiziona gli esiti della valutazione espressa dal consiglio di classe.

Percorso A

Programmazione riconducibile agli obiettivi previsti dai programmi ministeriali, o comunque ad essi globalmente corrispondenti L'alunno segue in tutte le materie il programma della classe svolgendo complessivamente lo stesso percorso con gli stessi contenuti disciplinari, che possono essere ridotti (didattica breve) con la ricerca dei contenuti essenziali delle discipline, e/o semplificati.

È quella che, seppur impropriamente, viene definita "programmazione per obiettivi minimi".

Se nel corso dell'anno, in sede di valutazione, l'alunno dimostra di non essere in grado di proseguire proficuamente nel percorso iniziato, il C.d.C. provvede ad individuare un percorso con una programmazione equipollente, che prevede la riduzione parziale (didattica breve) e/o sostituzione di tutti e/o parte i contenuti, che abbiano, comunque, la medesima valenza formativa. Il C.d.C. in sede di programmazione individua, all'interno dei contenuti previsti dai programmi ministeriali, quelli (anche in forma ridotta) che consentono all'alunno di raggiungere gli stessi obiettivi, in termini di conoscenze, abilità e competenze, previsti per la classe.

Il C.d.C. sulla base degli elementi conoscitivi in termini di difficoltà oggettive e di potenzialità dell'alunno con disabilità deve, inoltre, tenere in considerazione il fatto che può esistere una difformità tempistica e strumentale nell'acquisizione degli apprendimenti da parte di costui rispetto ai tempi della classe. Esso è chiamato, pertanto, ad adottare tutte le strategie metodologiche/organizzative ritenute utili al conseguimento degli obiettivi all'interno di quella flessibilità prevista dalla norma e da una funzionale conduzione della classe.

Se nel corso dell'anno, in sede di valutazione l'alunno dimostra di non essere in grado di proseguire proficuamente nel percorso equipollente iniziato e il C.d.C., intende adottare una programmazione differenziata, deve darne immediata notizia alla famiglia fissandole un termine per manifestare un formale assenso, in mancanza del quale la modalità proposta si intende accettata.

La scelta del consiglio di classe in merito al percorso da far seguire all'alunno, assume pertanto un'importanza cruciale ai fini non solo dell'esito dell'iter scolastico ma anche ai fini del progetto di vita della persona stessa.

Valutazione percorso A

Le prove di verifica sono uguali a quelli della classe, ma se in sede di valutazione, nel corso dell'anno, l'alunno dimostra di non essere in grado di effettuare le medesime prove della classe, il Consiglio predispone delle prove equipollenti, coerenti con il percorso effettuato dall'alunno e devono essere frutto di un lavoro di stretta collaborazione tra docente specializzato e docente disciplinare e, in generale, dell'intero consiglio di classe. Tali prove saranno strutturate tenendo conto:

dei CONTENUTI: prove con contenuti differenti da quelli proposti alla classe

delle MODALITÀ: domande a scelta multipla, Vero/Falso, strutturate e semistrutturate, solo scritte o solo orali, ecc.

dei MEZZI: le prove possono essere svolte con l'ausilio di apparecchiature informatiche, in Braille, con la mediazione dell'assistente alla comunicazione, trascritte sotto dettatura dell'alunno, linguaggio dei segni, ecc

Il titolo conseguito con le prove equipollenti è valido a tutti gli effetti di legge.

L'alunno che ha seguito per tutto l'anno questo percorso, in sede di scrutinio, sarà valutato in base agli stessi criteri adottati nei confronti degli altri alunni della classe: quindi ammesso o non ammesso alla classe successiva.

Esame di Stato percorso A

L'iter scolastico dell'alunno che segue questo tipo di percorso si conclude con l'esame di Stato e l'ottenimento, in caso di esito positivo dell'esame, del diploma di Stato, titolo assolutamente uguale a quello rilasciato agli altri studenti.

PERCORSO B

Programmazione ridotta e/o differenziata in linea con gli argomenti trattati dalla classe (dove possibile) con obiettivi didattici formativi non riconducibili ai programmi ministeriali. È necessario il consenso della famiglia.

La programmazione differenziata consiste in un piano di lavoro personalizzato per l'alunno, stilato dal C.d.C. sulla base delle potenzialità e dei margini di sviluppo stabiliti nel P.D.F. e degli obiettivi individuati nelle aree di cui è composto il P.E.I.

Valutazione

Gli alunni saranno valutati con voti che sono relativi unicamente al P.E.I. e non ai programmi ministeriali.

Esame di Stato percorso B

Gli alunni possono partecipare agli esami di stato, svolgendo prove differenziate omogenee al percorso svolto, opportunamente predisposte e finalizzate al conseguimento di un'attestazione di crediti formativi (non il diploma di Stato).

PROTOCOLLO DI ACCOGLIENZA PER ALUNNI CON DSA o CON ALTRI B.E.S.

UFFICIO SCOLASTICO PROVINCIALE

Costituisce un'anagrafe Provinciale (contenente eventualmente anche gli strumenti utilizzati da modificare anno per anno).

ISTITUZIONE SCOLASTICA

1. Riceve la diagnosi dalla famiglia che verrà messa in contatto con il referente DSA/BES e il Coordinatore di classe.
2. Protocolla la documentazione.
3. La inserisce nel fascicolo personale.
4. Nomina un Docente Referente per DSA/BES
5. Consegna una copia al Coordinatore e al Referente DSA/BES
6. Istituisce una anagrafe di Istituto.
7. Aggiorna il fascicolo personale inserendo il **PDP**.
8. Inserisce il PDP nel Piano triennale dell'Offerta Formativa (**PTOF**).
9. Comunica le variazioni all'USP per aggiornare l'anagrafe provinciale.
10. Comunica e attiva le necessarie procedure per l'esame di Stato.

DOCENTE REFERENTE

1. Partecipa alla formazione delle classi.
2. Accoglie le famiglie degli alunni con DSA o con BES ascoltandone i bisogni e fornendo informazioni, insieme al coordinatore di classe.
3. Predispone un modello di PDP funzionale.
4. E' a disposizione dei colleghi per fornire informazioni, indicazioni, materiali utili al processo di formazione sui DSA/BES.
5. Verifica l'esistenza di supporti informatici adeguati e/o ne propone l'acquisto in collaborazione con il responsabile del laboratorio di informatica.
6. Predispone una bibliografia adeguata e ne propone l'acquisto
7. Propone l'adozione di testi con la versione digitale (G.U. 12/6/2008), oppure contatta

l'AID attraverso le famiglie per avere la versione elettronica dei libri di testo.

8. Nel passaggio ad altra scuola trasmette la documentazione medica (diagnosi) e le informazioni riguardanti il PDP.

9. Cura i rapporti con le famiglie, coordina i contatti con le Asl.

CONSIGLIO DI CLASSE ED EQUIPE PSICOPEDAGOGICA

1. Legge e analizza la diagnosi clinica **funzionale** di DSA/BES.

2. Incontra la famiglia per osservazioni particolari e per le richieste di eventuali strumenti compensativi e dispensativi.

3. Eventualmente coinvolge lo studente.

4. Redige per ogni ragazzo con DSA o con BES un Piano didattico personalizzato.

5. Condivide il PDP con la famiglia.

6. Tutto il Consiglio di classe sottoscrive il PDP con la famiglia.

COORDINATORE DI CLASSE

1. Tiene i contatti con la famiglia.

2. Tiene i contatti con il referente di Istituto.

3. Eventualmente prende contatti con la scuola precedente.

4. Coordina le attività pianificate e la stesura del PDP.

5. Provvede ad informare i colleghi sull'evoluzione del problema.

6. Convoca le famiglie per eventuali segnalazioni di nuovi casi.

7. Valuta con la famiglia ed il ragazzo/a con DSA o con BES l'opportunità e le modalità per affrontare il problema in classe.

SINGOLO INSEGNANTE

1. Segnala al Coordinatore eventuali nuovi casi.

2. Concorda con le famiglie la modalità di svolgimento dei compiti a casa.

3. Fornisce gli strumenti più adatti e utilizza gli strumenti compensativi e dispensativi concordati con la famiglia.

4. Garantisce le modalità di verifica in rispetto al D.P.R. 122 DEL 12.06.2009.

5. Modula gli obiettivi facendo riferimento ai saperi essenziali della propria disciplina.

6.Valuta lo studente in chiave formativa individuando strategie diversificate e considerando i miglioramenti negli apprendimenti e nella metacognizione rispetto ai livelli iniziali.

7.Favorisce l'autostima, utilizza il rinforzo positivo.

FAMIGLIA

1.Consegna in Segreteria la diagnosi clinica funzionale con la richiesta di protocollo.

2.Concorda il PDP con il Consiglio di Classe e i singoli docenti.

3.Utilizza gli stessi strumenti di facilitazione in ambito domestico per supportare lo studente.

4.Mantiene i contatti con gli insegnanti e il referente DSA/BES.

5.Eventualmente fa effettuare valutazioni cliniche periodiche e comunque nei vari passaggi scolastici.

6.Si mantiene informata sull'evoluzione dei materiali didattici di supporto e la normativa vigente.

7.Favorisce l'autostima ponendo attenzione alle conseguenze psicologiche del problema.

PROTOCOLLO DI ACCOGLIENZA DEGLI ALUNNI NON ITALOFONI

Il Protocollo d'Accoglienza e Integrazione degli alunni non italofofoni è un documento che viene deliberato dal Collegio dei Docenti ed inserito nel P.O.F..

Contiene criteri, principi, indicazioni riguardanti l'iscrizione, l'accoglienza, l'inserimento degli alunni immigrati nelle classi (successivamente alla valutazione delle abilità linguistiche), definisce i compiti e i ruoli degli insegnanti, del personale amministrativo, degli eventuali mediatori culturali. Inoltre fornisce indicazioni sulla valutazione interperiodale, finale e ai fini dell'Esame di Stato.

FINALITA'

Il Protocollo si propone di:

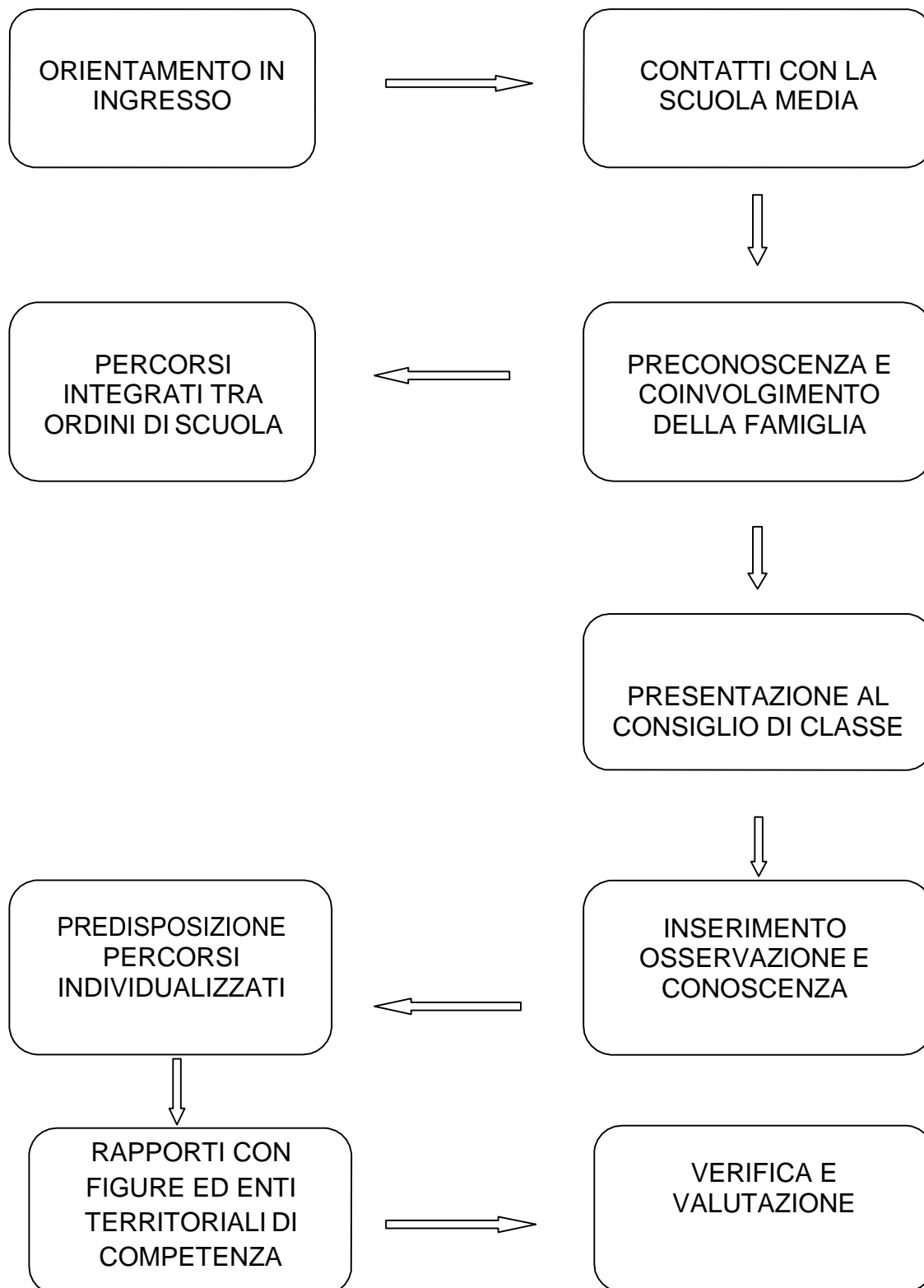
- definire pratiche condivise all'interno delle scuole in tema di accoglienza di alunni non italofoni
- facilitare l'ingresso a scuola di ragazzi di altra nazionalità nel sistema scolastico e sociale
- sostenere gli alunni neo arrivati nella fase di adattamento al nuovo contesto
- favorire un clima di accoglienza e attenzione alle reazioni che prevenga eventuali ostacoli alla piena integrazione
- costruire un contesto favorevole all'incontro con altre culture e con le storie di ogni alunno
- favorire un rapporto collaborativi con la famiglia
- promuovere la comunicazione e la collaborazione fra scuola e territorio sui temi dell'accoglienza e dell'educazione interculturale nell'ottica di un sistema formativo e integrato
- contribuire alla fattiva realizzazione del "Piano di gestione delle diversità" previsto dalla normativa regionale (DGR 530/2008).

ORGANIZZAZIONE DEL PROTOCOLLO

Il Protocollo di Accoglienza prevede le seguenti fasi:

- 1) iscrizione
- 2) accoglienza
- 3) valutazione abilità linguistiche dell'alunno
- 4) formazione delle classi
- 5) individuazione dei percorsi didattici
- 6) verifica degli apprendimenti e valutazione (*Linee guida per l'accoglienza e l'integrazione degli alunni stranieri* (C.m. n°24 del 1 marzo 2006) ; Prot. n. 4223 del 19 febbraio 2014
(http://www.istruzione.it/allegati/2014/linee_guida_integrazione_alunni_stranieri.pdf)

PERCORSO ACCOGLIENZA ED INCLUSIONE FASI PRINCIPALI



ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

I nuovi ordinamenti del secondo ciclo di istruzione e formazione (L. 53/2003 e D.L. 77/2005) considerano l'alternanza come una risorsa indispensabile per raggiungere le competenze di riferimento di ogni percorso di studio, una modalità **didattica-formativa** che ha come obiettivo di avvicinare gli studenti ad una concreta realtà di lavoro, integrando la parte tecnica con quella pratica.

Collegamento importante tra istituzioni scolastiche -formative e mondo del lavoro - società civile, l'alternanza rappresenta una metodologia didattica basata sullo sviluppo di processi di apprendimento che privilegiano la dimensione dell'esperienza e promuovono la cultura del lavoro, esaltando i rapporti tra mondo della formazione di figure professionali più vicine alle proprie esigenze.

I destinatari sono gli studenti a partire da quelli che hanno compiuto il sedicesimo anno di età, sino a quelli frequentanti l'ultimo anno del corso di studi.

Con la legge n°107/2015 l'Alternanza scuola lavoro diventa "un elemento strutturale dell'offerta formativa.

La Buona Scuola prevede, un monte minimo di 400 ore di alternanza nell'ultimo triennio.

I percorsi di alternanza sono progettati, attuati, verificati e valutati sotto la responsabilità della scuola sulla base di apposite convenzioni con le imprese o con le associazioni partner. L'organizzazione/impresa/ente che ospita lo studente assume il ruolo di contesto di apprendimento complementare a quello dell'aula e del laboratorio. Attraverso la partecipazione diretta al contesto operativo, quindi, si realizzano la socializzazione e la permeabilità tra i diversi ambienti, nonché gli scambi reciproci delle esperienze che concorrono alla formazione della persona.

La progettazione dei percorsi in alternanza deve sviluppare le competenze richieste dal profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi, realizzando il perfezionamento delle conoscenze con abilità personali e relazionali e offrendo allo studente occasioni per risolvere problemi e impegnarsi in compiti e iniziative autonome, in modo da apprendere attraverso l'esperienza reale.

Questo tipo di esperienza, infine, ha un fortissimo valore in termini di motivazione

personale ed orientamento per il futuro.

L'alternanza costituisce, quindi, una risorsa per valorizzare il ruolo sociale delle scuole secondarie superiori sul territorio, realizzando un'importante innovazione del rapporto insegnamento/apprendimento, in cui l'attività didattica svolta in aula interagisce con le esperienze vissute in contesti di lavoro, dove gli studenti consolidano le loro conoscenze, abilità e competenze ne acquisiscono di nuove. In preparazione all'attività da svolgersi in situazioni di lavoro, gli allievi vengono impegnati in un percorso di formazione e addestramento, in relazione alla struttura in cui si svolgeranno le attività; insegnanti della scuola e/o esperti esterni spiegano quale sarà il tipo di attività che svolgeranno, con quali diritti e doveri, quale rapporto dovrà esistere tra l'attività a scuola e l'attività di stage/tirocinio. La sicurezza nei luoghi di lavoro e le norme igienico sanitarie da osservare nei processi produttivi alimentari (normativa HACCP) sono parte fondamentale di questo percorso che prevede alla sua fine anche un attestato di convalida delle competenze acquisite.

Le attività si snodano, organizzate secondo un preciso progetto formativo, per l'intero ciclo scolastico proponendo attività teoriche, brevi periodi di stage e le seguenti attività tecnico - pratiche di laboratorio:

- visite guidate,
- laboratori di degustazione sulla qualità dei prodotti,
- partecipazione a manifestazioni,
- partecipazione a concorsi interni ed esterni,
- brevi stage formativi,
- attività di laboratorio, seminari e incontri con esperti di settore,
- visite aziendali.

Il modello dell'alternanza scuola lavoro intende quindi non solo superare l'idea di disgiunzione tra momento formativo ed operativo, ma si pone l'obiettivo più incisivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare i giovani nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate "sul campo", pertanto la struttura ospitante diventa un luogo di apprendimento in cui lo studente sviluppa nuove competenze, consolida quelle apprese a scuola e acquisisce la cultura del lavoro

attraverso l'esperienza.

I documenti di accompagnamento all'esperienza in situazione di lavoro sono costituiti da:

- patto formativo dello studente contenente il modulo di adesione ai percorsi di alternanza scuola lavoro
- convenzione tra l'istituzione scolastica e il soggetto ospitante
- valutazione dei rischi per l'attività di alternanza scuola lavoro

Il **settore di riferimento** dei percorsi di alternanza scuola lavoro attuati dal nostro Istituto è quello dei servizi. **Tutti gli studenti** sono coinvolti a partire dal terzo anno, per la maggior parte presso **strutture alberghiere** della provincia, con varie mansioni che tengono conto del loro percorso di specializzazione (cucina, sala, accoglienza, pasticceria). Nel corso dei tre anni si cerca anche di variare la sistemazione degli studenti per dar loro la possibilità di conoscere e sperimentare, in contesti diversi, quanto appreso a scuola. Gli studenti sono inoltre impegnati nel **Progetto Ristorante Didattico - Caffetteria all'interno dell'istituto.**

I percorsi in alternanza avendo una struttura flessibile, si articolano in periodi di formazione in aula e in periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro in **azienda** o **interne alla scuola** secondo la modalità della simulazione d'azienda e anche all'**estero.**

Le attività di alternanza prevedono il supporto di un **docente tutor interno** e di un **tutor esterno** per l'assistenza nell'azienda ospitante che favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo assiste nel percorso di formazione sul lavoro e fornisce all'istituzione scolastica o formativa ogni elemento atto a verificare e valutare le attività dello studente e l'efficacia dei processi formativi.

Il tutor interno, nei confronti degli alunni, ha il compito di:

- Renderli partecipi delle caratteristiche del percorso formativo, illustrando le conoscenze e le abilità da raggiungere

- Predisporre la documentazione amministrativa necessaria allo svolgimento del progetto
- Organizzare il calendario delle attività di alternanza
- Monitorare il percorso formativo in raccordo con il tutor aziendale

Tutte le attività sono coordinate da un docente con **Funzione Strumentale Alternanza Scuola-Lavoro**. Il suo ruolo si esprime sia sul piano tecnico (collabora alla redazione dell'intero progetto di alternanza, raccoglie i progetti svolti, favorisce le collaborazioni interdisciplinari) sia nella gestione delle relazioni tra Istituto e interlocutori esterni (figure professionali e istituzionali).

Le ore di alternanza vengono effettuate per la maggior parte, nel **corso dell'anno scolastico** con questa cadenza, diversa a seconda della classe:

per le classi III 200 ore: sono previste due settimane in periodi diversi (aprile e maggio) di ore 80 l'uno esternamente all'Istituto in cui è impegnata metà classe, mentre l'altra metà è impegnata nel Progetto Ristorante Didattico – Caffetteria che si effettua nell'Istituto. Al termine delle lezioni l'intera classe è impegnata presso strutture alberghiere esterne.

Per le classi IV 160 ore: da effettuarsi presso strutture alberghiere esterne nelle ultime settimane dell'anno scolastico e dopo il termine delle lezioni.

Le rimanenti 40h sono svolte durante l'arco dei tre anni con la partecipazione a manifestazioni esterne (es. TIRRENO C.T.MARINA DI CARRARA)

Tutte le attività sono documentate, annotate e descritte sul registro allegato al Progetto formativo, documentazione, che costituisce credito formativo per l'allievo che verrà riconosciuto in sede di scrutinio finale degli Esami di Stato. Pertanto il computo orario non ricadrà interamente durante il periodo delle lezioni ma si presume che i 3/4 del monte ore venga assolto durante la normale attività scolastica; comunque tutti i periodi indipendentemente dal calendario verranno adeguatamente considerati e valutati.

ORIENTAMENTO

L'orientamento è una delle aree strategiche della Scuola, per la quale collaborano due docenti incaricati di apposita funzione strumentale, sia per il segmento in ingresso che per quello in uscita.

La Scuola viene presentata agli studenti in ingresso dalla secondaria di primo grado ed in uscita per corsi post-diploma e anche scelte universitarie. Si organizzano incontri esterni presso le sedi delle scuole del territorio, incontri in sede attraverso le cosiddette Giornate della Trasparenza - "Open Day", offrendo la possibilità ai potenziali studenti di venire a contatto con le attività di laboratorio che la scuola propone.

Le attività di orientamento in ingresso e in uscita hanno l'obiettivo di offrire una conoscenza e una scelta più informata del mondo della scuola e dei percorsi di studio post-diploma, considerando le varie competenze acquisite.

Le attività di orientamento in ingresso, in particolare, sono volte allo sviluppo di competenze di cittadinanza, alla capacità di comunicazione in tutte le sue forme nonché a quella di relazione interpersonale. L'organizzazione delle attività di orientamento in entrata si può svolgere:

- Giornate della Trasparenza - "Open Day" in Istituto, in cui il Dirigente Scolastico insieme ai docenti delle materie di indirizzo accoglie i genitori per illustrare il PTOF e, al contempo, i ragazzi visitano, accompagnati dai alcuni nostri studenti, i Laboratori degli indirizzi professionali e quelli didattici, nonché osservano la proiezione di presentazioni multimediali, parallelamente altri nostri alunni espongono i percorsi professionali possibili e i vari progetti attivati.
- Partecipazione agli incontri (Open-Day) organizzati presso le Scuole Secondarie di primo grado, per proporre e illustrare il PTOF, attraverso materiale informativo e multimediale.
- Accoglienza, previo appuntamento, presso l'Istituto di piccoli gruppi di ragazzi interessati alla conoscenza degli spazi dedicati alle attività di Laboratorio dei vari indirizzi professionali

Le attività di orientamento in uscita per le classi quinte prevedono:

attività di consulenza diretta svolta dal docente incaricato di funzione strumentale;

visite alle giornate di presentazione delle Università più vicine per territorio;

- visite presso aziende specializzate nei settori enogastronomico e turistico;
- partecipazione ai diversi eventi sia professionali che culturali offerti da agenzie ed enti dell'area, con lo scopo di sensibilizzare gli studenti alle varie risorse territoriali;
- convenzioni con istituzioni, enti, associazioni e privati;
- promozione di eventi a valenza territoriale;
- sviluppo i rapporti di rete con altri istituti superiori;
- rapporti di collaborazione e di scambio con altre scuole europee;
- incontri con associazioni imprenditoriali;
- viaggi di istruzione;
- utilizzo da parte degli alunni e delle loro famiglie dello sportello di consulenza CIC realizzato in collaborazione con la Asl per la specifica finalità dell'orientamento.

LA VALUTAZIONE

I PRINCIPI GENERALI

La valutazione periodica e finale degli apprendimenti è effettuata secondo quanto previsto dal Decreto Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122.

La valutazione è espressione dell'autonomia professionale propria della funzione docente, nella sua dimensione sia individuale che collegiale, nonché dell'autonomia didattica delle istituzioni scolastiche.

Ogni alunno ha diritto ad una valutazione trasparente e tempestiva.

La valutazione ha per oggetto il processo di apprendimento (conoscenze e competenze), il comportamento e il rendimento complessivo degli alunni.

La valutazione concorre con la sua finalità anche formativa e attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascun alunno, ai processi di autovalutazione, al miglioramento dei livelli di conoscenza, competenza e al successo formativo.

Il Collegio dei docenti definisce modalità e criteri per assicurare omogeneità, equità, e trasparenza della valutazione.

Detti criteri e modalità fanno parte integrante del Piano dell'offerta formativa.

REGOLAMENTO DI VALUTAZIONE

La Valutazione è effettuata fin dall'inizio dell'anno scolastico con le prove d'ingresso (valutazione diagnostica). Prosegue poi per tutto il corso dell'anno in modo sistematico e frequente, allo scopo anche di verificare l'efficacia dell'intervento didattico ed eventualmente apportare le necessarie modifiche o integrazioni (valutazione formativa).

Gli strumenti e le tipologie di verifica del profitto sono, di norma:

prove scritte, prove strutturate e/o semi-strutturate, colloqui, prove pluridisciplinari e prove pratiche.

La valutazione delle prove avviene in base a:

criteri comuni fissati, per le varie discipline, dai docenti nelle riunioni per materia.

Per la valutazione delle varie prove si utilizzano voti da 1 a 10

Per le prove orali è utilizzata la tabella tassonomica di corrispondenza tra livelli di prestazione e voti decimali approvata in sede di Collegio docenti (v. scheda allegata)

Per le prove scritte strutturate, semi-strutturate o libere sono predisposte delle Griglie di valutazione che esplicitino i descrittori, il peso dei singoli quesiti e le modalità di conversione da punteggio a voto in decimi.

La data e l'argomento delle prove scritte sono stabiliti e comunicati, di norma, con almeno una settimana di anticipo.

I risultati dei colloqui sono comunicati tempestivamente e i risultati delle prove scritte sono comunicati entro 10 giorni dall'effettuazione della prova.

Al termine del trimestre, a metà del pentamestre e alla fine dell'anno scolastico vengono effettuate le valutazioni periodiche e quella finale (valutazione sommativa).

Le valutazioni periodiche e quelle al termine del primo trimestre sono basate, di norma, su tutte le prove effettuate nel periodo e regolarmente valutate e registrate sul registro personale del docente.

Premesso che la valutazione sommativa deve essere sempre basata su un congruo numero di prove, il Collegio dei Docenti ha stabilito che, in ogni caso, il numero delle prove per la valutazione sommativa periodica e finale non può essere inferiore ai limiti indicati nella tabella seguente.

Per delibera del Collegio Docenti del 8/10/2015 il voto di matematica risulta unico sia per il primo trimestre che il successivo pentamestre (Delibera n.4/9 -Verbale n. 4).

Materie con valutazione scritta e orale	2 prove scritte 2 prove orali	Nel trimestre
	3 prove scritte 2 prove orali	Nel pentamestre
Materie con valutazione solo orale/pratica	2 prove 3 prove	Nel trimestre Nel pentamestre

Per la **valutazione di fine anno** si tiene conto, oltre che dei risultati delle prove effettuate nel secondo periodo dell'anno, anche dell'andamento di tutto il percorso scolastico. A determinare la valutazione finale concorrono i seguenti fattori:

1. Situazione individuale di partenza

2. Impegno e partecipazione (frequenza, attenzione in classe, rispetto delle consegne, metodo di studio)

3. Profitto nell'apprendimento

4. Livello delle competenze raggiunte (secondo la scheda di valutazione delle competenze che la scuola è tenuta a rilasciare al 2° e 4° anno di corso e secondo le modalità contenute nelle programmazioni disciplinari per ciascun anno di corso).

Dall'a.s. 2015/16 vengono eseguite prove nelle discipline di area comune, strutturate per competenze e per classi parallele, opportunamente programmate nei Consigli di Classe per le classi del biennio e per le classi terze.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI

Il voto di profitto del singolo docente, oltre a tener conto dell'interesse, dell'impegno, della partecipazione attiva al dialogo educativo, è espressione numerica del giudizio indicato dalla seguente tabella:

Mancato svolgimento delle prove oppure risposte non pertinenti alle richieste	1/3
La conoscenza dei contenuti è frammentaria, il linguaggio è scorretto, l'esposizione è confusa, la capacità applicativa risulta nulla	4
L'esposizione è comprensibile, ma il linguaggio non è preciso, emergono incertezze nell'operatività e le conoscenze sono approssimative, non c'è alcuna rielaborazione	5
L'esposizione è semplice ma corretta, la conoscenza dei contenuti è accettabile, sono presenti conoscenze tecniche per operare in situazioni "di base", c'è rielaborazione solo se opportunamente guidata	6
L'esposizione è chiara e corretta, l'uso del linguaggio specifico è appropriato; emerge una sicura conoscenza dei contenuti e la capacità di applicazione delle tecniche operative anche effettuando delle scelte; la rielaborazione è autonoma	7/8
L'esposizione è fluida e precisa e formalmente corretta; la conoscenza dei contenuti è approfondita; le regole e le tecniche operative vengono applicate con disinvoltura; emerge la capacità di porre in relazione tra loro aspetti ed argomenti diversi; problematiche più complesse vengono risolte in modo autonomo	9/10

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

(deliberati dal Collegio dei docenti in ottemperanza alla L. 169 del 30/10/2008, alla CM 100 dell'11/12/2008 e del DM 19 gennaio 2009)

1 – 5 Con questi voti vi è l'automatica NON ammissione alla classe successiva	<p>Completo disinteresse per le attività didattiche Comportamento scorretto tale da danneggiare notevolmente i compagni nel loro processo di apprendimento e diritto allo studio Responsabilità diretta in fatti gravi, danni a persone e/o cose, episodi di bullismo Funzione negativa all'interno del gruppo classe Comportamenti discriminatori, xenofobi e/o razzisti Rapporti problematici con gli altri compagni Gravi offese e/o minacce ai compagni o al personale scolastico Reiterati episodi di mancato rispetto del regolamento interno</p> <p>I comportamenti di cui sopra devono essere opportunamente DOCUMENTATI *</p>
6	<p>Interesse discontinuo per discipline, saltuario svolgimento dei doveri scolastici Occasionale disturbo delle attività di lezione Rari episodi di mancato rispetto di alcune norme del regolamento interno Comportamento non sempre corretto nei rapporti con compagni e personale scolastico Frequenza discontinua, ritardi, assenze non tempestivamente giustificate</p>
7	<p>Attenzione e partecipazione accettabile alle attività scolastiche Svolgimento generalmente puntuale dei compiti assegnati Rispetto sostanziale delle disposizioni riguardanti la vita scolastica Frequenza regolare delle lezioni Partecipazione non sempre collaborativa alla vita di classe</p>
8	<p>Buona partecipazione alle lezioni Adeguato adempimento dei doveri scolastici Comportamento equilibrato nei rapporti con gli altri Rispetto delle disposizioni riguardanti la vita scolastica Frequenza costante Ruolo collaborativo all'interno del gruppo classe</p>
9	<p>Interesse e partecipazione attiva durante le lezioni e le altre attività scolastiche Regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche Rispetto degli altri e delle disposizioni riguardanti la vita scolastica Frequenza costante e assidua Ruolo positivo e collaborativo all'interno del gruppo classe Disponibilità e attenzione nei confronti dei compagni più deboli</p>
10	<p>Profondo interesse, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo scolastico all'approfondimento culturale Regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche Rispetto degli altri e delle disposizioni riguardanti la vita scolastica Frequenza costante e assidua Ruolo positivo e collaborativo all'interno del gruppo classe Particolare disponibilità e attenzione nei confronti dei compagni più deboli</p>

*** Le Note disciplinari sono riportate sul Libretto personale degli alunni nella sez. Comunicazioni scuola-famiglia.**

Il voto è assegnato in presenza di almeno due indicatori della fascia di riferimento. In caso di contemporanea sussistenza di criteri appartenenti a fasce diverse, il Consiglio di Classe ha comunque facoltà, anche in caso di non coincidenza numerica, di accertare la valenza positiva o negativa delle une sulle altre.

CRITERI GENERALI PER LO SVOLGIMENTO DEGLI SCRUTINI FINALI

Ferme restando le prerogative del Consiglio di classe in materia di attribuzione dei voti di profitto e delle conseguenti deliberazioni di ammissione o di non ammissione alla classe successiva, l'azione valutativa finale sarà improntata ai seguenti criteri generali fissati dal Collegio dei Docenti:

- 1)** Partecipazione attiva e continua al dialogo educativo
- 2)** Conoscenza e possesso di contenuti disciplinari e delle competenze tali da consentire il passaggio alla classe successiva, con particolare riguardo a quelle di indirizzo e a quelle che prevedono lo scritto;
- 3)** Obiettivi raggiunti rispetto al livello di partenza
- 4)** Frequenza regolare e assidua alle lezioni
- 5)** Partecipazione costante ai corsi di recupero con conseguenti esiti positivi
- 6)** Impegno, interesse, disciplina e buona volontà

Criteri di Ammissione - Non ammissione - Giudizio sospeso

	Classi 1 e 2	Classi 3 e 4	Classi 5
AMMESSO	Tutte sufficienze Eventuale V.C per 1 insufficienza	Tutte sufficienze Eventuale V.C per 1 insufficienza	Tutte sufficienze
NON AMMESSO (1)	4 voti < 5 o 5 insufficienze	3 voti < 5 o 4 insufficienze	Tutti gli altri casi
GIUDIZIO SOSPESO	Tutti gli altri casi	Tutti gli altri casi	

(1) E' prevista la NON AMMISSIONE anche in presenza di assenze > 25% o con il voto di condotta < 6

Criteri di Ammissione - Non Ammissione per gli Scrutini degli alunni con giudizio sospeso

AMMESSO	<p>Tutte sufficienze</p> <p>1 insufficienza: Il Consiglio di classe puo' ammettere lo studente con voto di Consiglio</p>
NON AMMESSO	Tutti gli altri casi

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

E' il punteggio che viene attribuito in base alla media dei voti finali conseguiti in ognuno degli ultimi tre anni del corso di studi, secondo la Tabella A di cui al D.M. 42 del 22/05/2007

MAX 25 PUNTI IN			
MEDIA DEI VOTI	3°ANNO	4°ANNO	5°ANNO
$M = 6$	3 - 4	3 - 4	4 - 5
$6 \leq 7$	4 - 5	4 - 5	5 - 6
$7 \leq 8$	5 - 6	5 - 6	6 - 7
$8 \leq 9$	6 - 7	6 - 7	7 - 8
$9 \leq 10$	7 - 8	7 - 8	8 - 9

L'attribuzione del punteggio massimo o minimo della banda di oscillazione corrispondente alla media de voti è fatta dal Consiglio di classe in base ai seguenti criteri:

Grado di approssimazione della media dei voti al livello massimo o minimo

Frequenza regolare; mancanza di assenze ingiustificate

Interesse, impegno e partecipazione valutati positivamente dal Consiglio di classe Frequenza

all'insegnamento della Religione cattolica o della Materia alternativa con giudizio finale almeno "buono"

Partecipazione ad attività complementari ed integrative Crediti formativi

Credito formativo

E' il riconoscimento di attività extracurricolari (culturali, artistiche, sportive, lavorative, di impegno sociale) che hanno contribuito alla formazione e alla crescita della persona. E' attribuito dal Consiglio di classe sulla base del D.P.R. 23.7.98 n° 323, del D.M. n.452, del D.M. 22.05.07 n°42 e dei seguenti criteri generali fissati dal Collegio Docenti.

Viene assegnato massimo un punto (sempre nell'ambito della banda di oscillazione prevista dalla media dei voti) per attività debitamente documentate relative a:

- o Partecipazione degli allievi a corsi o concorsi di carattere professionale (0,2 punti)
- o Esperienze di lavoro inerenti il corso di studi per almeno 30gg (0,50 punti)
- o Esperienze di volontariato, attività culturali, sportive agonistiche e partecipazione a iniziative ministeriali (0,2 punti),
- o Partecipazione al periodo di Alternanza scuola/lavoro con valutazione almeno Discreto (0,2 punti).
- o Certificazioni Lingue, ECDL, Trinity (0,20 punti)

LE TIPOLOGIE DELLA "TERZA PROVA"

In considerazione della genericità presente nella normativa sugli Esami di Stato riguardo alla spiegazione delle modalità applicative delle diverse tipologie previste per questo tipo di prova, i docenti dell'Istituto, sulla base delle caratteristiche del corso di studi e tenendo conto delle indicazioni fornite dai corsi di aggiornamento sul nuovo Esame, hanno formulato le seguenti precisazioni:

TIPOLOGIA A (Trattazione sintetica di argomenti): la trattazione sintetica di un argomento dovrebbe essere contenuta in un numero di parole oscillante tra 100 e 200 ed effettuata in circa 15 minuti.

TIPOLOGIA B (Quesiti a risposta singola): in numero da 10 a 15; ogni risposta dovrebbe essere contenuta in un numero di parole oscillante tra 25 e 30; si ipotizzano da 7 a 8 minuti per ogni risposta.

TIPOLOGIA C (Quesiti a risposta multipla): in numero da 30 a 40; le risposte suggerite non possono essere meno di tre, di cui una assurda, una debole e una giusta; nel caso in cui le risposte giuste fossero più di una è necessario avvertire gli studenti e opportuno che i suggerimenti siano almeno quattro; è consigliabile attribuire:

- 0 punti alla risposta errata
- 5 punti alla risposta esatta
- 1 punto a risposta non data

TIPOLOGIA D (Problemi a soluzione rapida): non più di due problemi che includano al massimo cinque discipline (3+2 o 2+2 o 1+4) e che comportino una soluzione rapida e libera, cioè con possibili diverse soluzioni; potrebbe essere un caso con dati a scelta, l'elaborazione di un preventivo, di un menù, un'escursione giornaliera o un mini itinerario sintetico, anche in lingua straniera, una lettera di offerta o domanda di lavoro o un prospetto pubblicitario.

TIPOLOGIA E (Casi pratici e professionali): per questa tipologia intendiamo coincidenti i casi pratici con quelli professionali; si tratta di una tipologia nella quale si richiede l'applicazione di conoscenze, regole e metodi pluridisciplinari volti ad affrontare e risolvere una situazione pratico-professionale proposta; a differenza della prova precedente, questa si presenta meno teorica ma non meno impegnativa, in quanto, mentre le materie nella prova precedente saranno di fatto esplicitate fin dall'enunciato della stessa, in questo caso la situazione reale che viene presentata può non rendere immediatamente visibili gli strumenti disciplinari e pluridisciplinari da mettere in campo; questa prova pertanto è più adatta a stimolare soluzioni personali, originali e creative.

TIPOLOGIA F (Sviluppo di progetti): lo sviluppo di progetti deve necessariamente avere una componente teorica ma anche operativa (con uso di strumenti) e sottintende un lavoro complesso sviluppato durante l'anno e il cui utilizzo possa trovare applicazione in una eventuale III prova individuale.

ORGANICO DELL'AUTONOMIA A.S. 2016/17

CLASSE	INDIRIZZO	NUMERO	ALUNNI ISCRITTI
PRIMA		10	192
SECONDA		10	205
TERZA	ENOGASTRONOMIA CUCINA	4	93
	ENOGASTRONOMIA PASTICCERIA	1	19
	ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA	3	66
	ACCOGLIENZA TURISTICA	1	28
	TOTALE	9	206
QUARTA	ENOGASTRONOMIA CUCINA	4	89
	ENOGASTRONOMIA PASTICCERIA	1	20
	ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA	2	48
	ACCOGLIENZA TURISTICA	2	31
	TOTALE	9	188
QUINTA	ENOGASTRONOMIA CUCINA	4	82
	ENOGASTRONOMIA PASTICCERIA	1	17
	ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA	3	43
	ACCOGLIENZA TURISTICA	2	33
	TOTALE	10	175
TOTALE		48	966

PERSONALE IN SERVIZIO		
DOCENTI	DOCENTI ORGANICO AUTONOMIA CURRICOLARI	93
	I.T.P.	23
	SOSTEGNO	37
TOTALE		153
PERSONALE EDUCATIVO		12
A.T.A.	AMMINISTRATIVI	10
	PERSONALE TECNICO	22 di cui 1 per Part Time
	COLLABORATORI SCOLASTICI	35 di cui 2 per compl. orario tit. in Part Time
TOTALE		67

Risorse Tecniche Strutturali

- 4 laboratori di cucina
- 4 laboratori di sala-bar
- 3 laboratori di accoglienza-informatica
- 1 laboratorio linguistico multimediale
- 1 laboratorio per il recupero e sostegno degli apprendimenti
- 1 sala convegni multimediale
- 1 campo calcio a sette
- 1 palestra
- 1 campo polifunzionale
- La scuola dispone di una struttura esterna adibita a Convitto, messa a disposizione dall'Ente Locale di Riferimento (Provincia)
- 1 pullman da 37 posti
- 1 pulmino da 9 posti

Risorse Finanziarie

- Finanziamenti ministeriali
- Finanziamenti Enti Locali (Comune, Provincia, Regione)
- Protocolli di Intesa con Enti ed Amministrazioni
- Contributi degli alunni
- Contributi di private

ORGANIGRAMMA 2016/17

Dirigente Scolastico

Maria Ramunno

Collaboratori del Dirigente Scolastico

Casali Antonella, Ponzanelli Giovanna

Collaboratori per la sede Toniolo

Ferrari Carla con supporto Buffa Carla

Coordinatore del Convitto Annesso

Ezio Fruzzetti

Collaboratore per il Convitto Annesso

Daniele Lorenzetti

Aree Funzioni Strumentali

1. Gestione PTOF
2. Supporto agli studenti e orientamento in entrata
3. Orientamento in uscita e interno
4. Alternanza scuola/lavoro
5. Formazione
6. Inclusione

Commissioni:

Commissione PTOF

Commissione orario e recuperi

Commissione formazione classi biennio

Commissione formazione classi triennio

Commissione viaggi di istruzione

Commissione orientamento in entrata

Commissione orientamento in itinere

Commissione orientamento in uscita

Commissione elettorale

Commissione a supporto di alunni con BES, tra cui con disabilità,
DSA, non italofoeni, adottati ed altre tipologie previste dalla normativa

Comitato di valutazione

Nucleo Interno di valutazione

Referenti Dipartimenti di Area:

Dipartimento Umanistico (Italiano, Storia, Religione, Diritto, Geografia, Tecnica delle Comunicazioni, Discipline Plastiche e Pittoriche, Scienze Motorie)

Dipartimento Linguistico (Lingua Inglese, Lingua Francese, Lingua Tedesca)

Dipartimento di Matematica

Dipartimento Scientifico-Tecnologico (Laboratorio di Chimica, Chimica, Fisica, Discipline Meccaniche, Biologia, Scienze della Terra)

Dipartimento Tecnico-Professionale (Sala e Vendita, Enogastronomia, Accoglienza Turistica, Alimentazione, Economia)

Referenti Dipartimenti Disciplinari

Coordinatori di Classe

Altri Referenti:

Cic - ed. salute

Gruppo sportivo

Laboratorio Teatrale

Concorsi

Parlamento studenti

Intercultura

HACCP

INVALSI

Sito Web

Piano Nazionale Scuola Digitale:

- **Animatore Digitale**
- **Team per l'innovazione**
- **Supporto per l'innovazione digitale**

COORDINATORI DI DIPARTIMENTO

I dipartimenti disciplinari sono le articolazioni del Collegio dei Docenti, formate dagli insegnanti di una medesima disciplina o area disciplinare, preposte ad assumere decisioni comuni su aspetti cruciali della didattica. L'istituzione del dipartimento è prevista dal D.L.vo n.297/1994 Testo unico, che all'art. 7 recita: "Il collegio dei docenti si articola in dipartimenti disciplinari e interdisciplinari e in organi di programmazione didattico-educativa e di valutazione degli alunni". Il dipartimento ha la funzione di promuovere le attività didattiche, pedagogiche, metodologiche ed epistemologiche, finalizzate al miglioramento del processo di insegnamento/apprendimento. Il dipartimento si occupa, pertanto, di:

- concordare scelte comuni inerenti al valore formativo e didattico-metodologico
- proporre le attività di formazione/aggiornamento in servizio
- proporre attività extracurricolari ed uscite didattiche
- definire gli standard minimi di apprendimento, declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze
- stabilire i contenuti imprescindibili delle discipline
- individuare le linee comuni dei piani di lavoro individuali
- predisporre prove d'ingresso comuni a tutte le classi
- progettare gli interventi di recupero
- formulare proposte in ordine all'adozione dei libri di testo

Il Capo dipartimento, nominato dal Dirigente Scolastico anche su proposta dei membri del Dipartimento stesso, svolge un fondamentale ruolo di animazione e di coordinamento del suddetto organo, di cui organizza, supervisiona e verbalizza i lavori. Tale funzione deve essere preferibilmente ricoperta da docenti con una comprovata esperienza, che, lungi dall'identificarsi con la mera anzianità di servizio, corrisponda alla competenza maturata in campo didattico e alla conoscenza della normativa vigente.

COORDINATORI DEI CONSIGLI DI CLASSE

La figura del coordinatore scaturisce dall'esigenza di assicurare una migliore funzionalità didattica all'organo collegiale. Egli, pertanto, svolge di norma le seguenti funzioni:

- coordina e presiede, in assenza del Dirigente Scolastico, le riunioni del Consiglio
- in assenza di nomina specifica, individua il segretario della seduta e controlla la regolare stesura del verbale
- comunica agli uffici preposti le delibere assunte dal Consiglio, al fine di garantirne l'effettiva esecutività
- procede alla stesura del piano didattico della classe
- mantiene un quadro completo e aggiornato del profitto e del comportamento della classe
- costituisce il punto di riferimento dei colleghi, degli alunni e delle famiglie per le varie problematiche e/o o situazioni di disagio emergenti nella classe
- collabora con il dirigente e lo informa sugli avvenimenti più significativi della classe
- assicura il monitoraggio delle assenze degli studenti, prestando specifica attenzione ai casi di irregolare frequenza e inadeguato rendimento
- avverte formalmente alunni e genitori dell'attivazione di iniziative di recupero;
- mantiene i contatti con i genitori, che non hanno la possibilità di partecipare ai colloqui scuola-famiglia
- notifica ai genitori degli alunni "non ammessi" il risultato dello scrutinio finale
- informa i genitori e/o gli alunni maggiorenni di eventuali provvedimenti disciplinari
- cura la raccolta di eventuali crediti scolastici e formativi presentati dagli alunni e deposita una copia degli atti nel fascicolo personale dello studente
- predispone tutti gli atti propedeutici allo svolgimento degli esami di qualifica professionale/ di diploma professionale/ di stato.

FABBISOGNO DEI POSTI COMUNI, DI SOSTEGNO, DELL'ORGANICO DELL'AUTONOMIA DELL'OFFERTA FORMATIVA

Si prevede per il triennio 2016/19 il mantenimento del numero delle classi, nel limite della costituzione numerica degli studenti ai sensi di legge e nel rispetto delle norme per la sicurezza. Pertanto, il previsto fabbisogno dei posti comuni dell'Organico dell'Autonomia è relativo al mantenimento del numero delle classi presenti nell'a.s. 2016/17.

Ai sensi dell'art.1, comma 5 della Legge 107/2015 i docenti dell'organico dell'autonomia concorreranno alla realizzazione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa attraverso l'espletamento delle seguenti attività:

- ✓ Attività di insegnamento in classe in via sperimentale anche dividendo la classe in gruppi di livello durante il periodo di pausa didattica
- ✓ Attività di sportello didattico per il recupero
- ✓ Attività di sostituzione dei colleghi assenti fino a 10 giorni
- ✓ Attività di progettazione e di coordinamento delle attività previste dal piano dell'offerta formativa

FABBISOGNO DEI POSTI DEL PERSONALE TECNICO, AMMINISTRATIVO ED AUSILIARIO

L'istituto conta nell'a.s. in corso 966 alunni distribuiti in 48 classi, un Convitto annesso e attualmente collocato in un edificio situato a circa 2 km. dalla sede principale, 20 classi ubicate presso l'Istituto "Toniolo" nel centro di Massa. Presso la sede centrale di Via del Casone a Marina di Massa si svolgono le attività laboratoriali per le 9 classi terze, 9 classi quarte e 10 quinte nonché per le classi prime e seconde per un totale di 48 classi.

Considerata la complessità gestionale ed organizzativa e l'incremento del tempo scuola dovuto a problematiche connesse con la manutenzione straordinaria degli edifici sia della sede centrale che della succursale il sotto indicato organico di fatto:

1 DSGA

9 ASSISTENTI AMMINISTRATIVI, di cui 1 Part Time, 18 ore

15 ASSISTENTI TECNICI, di cui 1 Part Time, 18 ore

33 COLLABORATORI SCOLASTICI, di cui 2 Part Time

3 CUOCHI

3 GUARDAROBIERI

1 INFERMIERE

si ritiene debba essere potenziato per il triennio 2016/19 con:

1 ASSISTENTE AMMINISTRATIVO

2 COLLABORATORI SCOLASTICI

1 ASSISTENTE TECNICO AREA AR20 COD. LAB. H02 (ASSISTENTE LAB. SALA)

1 ASSISTENTE TECNICO AREA AR18 COD. LAB. H04 (LAVANDERIA STIRERIA)

1 ASSISTENTE TECNICO AREA AR01 COD. LAB. I 32 (AUTISTA)

1 ASSISTENTE TECNICO AREA AR02 COD. LAB. T72 (INFORMATICA)

da assegnare alla sede succursale per far fronte alle richieste ed alle necessità determinate dall'implementazione dell'applicazione e dell'uso delle nuove tecnologie e delle procedure di dematerializzazione.

FABBISOGNO DI INFRASTRUTTURE E DI RISORSE MATERIALI

Strettamente collegata a quanto detto in precedenza è la necessità di implementare le dotazioni tecnologiche dell'Istituto attraverso fonti di finanziamento statali, comunitarie e private.

Già a partire dall'a. s. 2013/14 la scuola ha ricevuto in donazione n. 50 tablet per il registro elettronico dei docenti dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Carrara; successivamente è stata allestita ed implementata la rete *wi-fi* sia per la sede centrale che per la succursale e sono stati acquistati ulteriori 10 tablet per la stessa funzione e n. 10 PC da destinare parte alle classi e parte negli uffici, utilizzando finanziamento interno.

Per sopperire al fabbisogno di nuove tecnologie per la didattica, la scuola ha inoltre partecipato ai bandi indetti dal MIUR e ha ricevuto l'assegnazione dei seguenti fondi:

- REALIZZAZIONE/AMPLIAMENTO RETE LAN-WLAN - (PON FESR) per € 7.480,00 per la sede "Toniolo"
- REALIZZAZIONE AMBIENTI DIGITALI - (PON FESR) per €19.938,00 per l'implementazione di 18 PC con televisori di almeno 40"

Per completare il progetto della realizzazione degli ambienti digitali nelle classi, si rendono inoltre necessari:

- 30 PC, uno per ciascuna classe dell'Istituto, e altrettanti schermi collegati per consentire lezioni interattive con la classe
- 15 PC per l'allestimento di un laboratorio di informatica
- 15 PC in sostituzione per il laboratorio di ricevimento classi II

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE

Piano di formazione dei Docenti:

Il Piano di Formazione dei Docenti che l'art.1, c. 124 della legge 107/2015 definisce come obbligatorio, permanente e strutturale, recepisce gli orientamenti espressi dal Collegio dei Docenti, che confluiscono alla definizione del Piano di Miglioramento scaturito dall'attività di Autovalutazione della Scuola, riassunta nel RAV, in coerenza con gli obiettivi prioritari evidenziati e riportati nella apposita sezione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa. Le unità formative progettate dalla Scuola, che, in relazione all'ammontare delle risorse finanziarie a disposizione dell'Istituto, e secondo il Piano Nazionale di Formazione reso noto nel mese di ottobre 2016, potranno realizzarsi anche in rete con altri Istituti, sono le seguenti:

- Corso di primo soccorso (4 moduli di 3 h ciascuno, ripetuti per gruppi di docenti, con inizio settembre 2016 e conclusione giugno 2017)
- Utilizzo delle nuove tecnologie e delle tecnologie didattiche, relativamente al Piano Nazionale Scuola Digitale (v. progetto PNSD - Animatore Digitale dell'Istituto, formazione per i docenti)
- Didattica inclusiva, con particolare riguardo agli alunni con DSA, in collaborazione con l'Associazione Italiana Dislessia, della durata di 50 h in modalità online, con prove di verifica intermedie e finali, con inizio ottobre 2016 e termine nel mese di dicembre
- Formazione nelle lingue straniere per avviare percorsi CLIL, iniziando dal livello B1 per le lingue inglese, francese e tedesco (moduli di 20 h, 10 delle quali affidate a docenti di madrelingua, con inizio gennaio 2017)
- Gestione delle dinamiche di aula e delle strategie comunicative all'interno della comunità scolastica, con programma da definire e svolgimento negli AA.SS. 2017/18 e 2018/19
- Didattica per lo sviluppo delle competenze, con programma da definire ed inizio nell'a.s. 2017/18

L'Istituto aderisce inoltre alle iniziative di formazione proposte dagli Uffici centrali e periferici del MIUR o dagli Enti Locali.

I docenti Referenti dell'Istituto svolgono anche la specifica formazione proposta dal CTS provinciale, che nell'a.s. 2016/17 prevede azioni formative per il contrasto ai fenomeni di bullismo e cyberbullismo.

Nell'Istituto viene svolta inoltre annualmente, per tutto il personale per il quale se ne ravvisi la necessità:

- la formazione obbligatoria per la sicurezza, ai sensi del Dlgs 81/08 e per gli effetti dell'accordo Stato-Regioni del 21.12.2011
- la formazione relativa all'HACCP per il personale coinvolto
- la formazione Basic Life Support and Defibrillation (BLS-D)

Ulteriori possibilità di formazione verranno offerte ai docenti dell'Istituto anche dalle Reti di Scopo che verranno costituite in attuazione del Piano Nazionale di Formazione del MIUR.

Le attività di formazione degli insegnanti vengono infine realizzate anche a livello individuale o di gruppi di insegnanti attraverso l'utilizzo della Carta del Docente, destinata ai docenti di ruolo.

Piano di formazione per i Docenti Tecnico Pratici:

Sono previsti i seguenti corsi in collaborazione con la rete ReNaIA:

- Febbraio 2017 corso sul pesce povero a Genova in collaborazione con l'acquario (ITP cucina e docenti di S. Alimentazione)
- Febbraio 2017 corso sulle nuove tendenze dei cocktail a Roma (ITP di sala)
- Marzo 2017 corso su cucina sottovuoto (ITP cucina) a Iesolo
- Novembre/dicembre corso su pacchetto alternanza scuola-lavoro
- data e sede da definire corso per DS e DSGA su nuove regole per appalti e gestione ristorante didattico

Piano di formazione del personale A.T.A.:

Per l'anno scolastico 2016-17, sono previsti i seguenti punti in merito alla formazione del personale A.T.A.:

- Formazione per l'utilizzo degli strumenti necessari per il programma di de materializzazione e digitalizzazione degli istituti scolastici
- Formazione per il personale ass.te amministrativo Ricostruzione Carriera
- Formazione per il personale ass.te amministrativo per il miglior utilizzo dei software ARGO in dotazione all'ufficio di segreteria
- Formazione annuale (n.2 ore) al personale addetto alle attività alimentari semplici e complesse già in possesso dell'attestato di formazione SISTEMA HACCP
- Formazione SISTEMA HACCP per addetto alle attività alimentari semplici e complesse per il personale nuovo entrato o con attestato di formazione in scadenza
- Formazione per l'accoglienza e l'assistenza alunni con disabilità
- Formazione Basic Life Support and Defibrillation (BLS-D)
- Formazione Sicurezza ex Dlgs. n. 81/2008 e accordo in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato , le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano nella seduta del 25.07.2012 per il personale neo immesso
- Formazione per il Primo Soccorso

Il DPR n. 80 del 28 marzo 2013 ha emanato il Regolamento sul Sistema Nazionale di Valutazione (SNV) in materia di istruzione e formazione

- dal 2014-15 tutte le istituzioni scolastiche sono state chiamate a sviluppare un'attività di analisi e di valutazione interna partendo da dati ed informazioni secondo il percorso delineato dal Rapporto di Autovalutazione di Istituto (RAV);
- dal 2015-16, in coerenza con quanto previsto nel RAV, tutte le scuole pianificano e avviano azioni di miglioramento. L'aggiornamento del RAV, finalizzato alla verifica dello stato di avanzamento del processo e alla ridefinizione degli obiettivi, se necessario, è previsto per gli ultimi mesi dell'a.s.2016-17
- dal terzo anno di messa a regime del procedimento di autovalutazione, le scuole promuovono, in chiave dinamica, anche a seguito della pubblicazione di un primo rapporto di rendicontazione, iniziative informative pubbliche ai fini della rendicontazione sociale – BILANCIO SOCIALE – ovvero un bilancio che riporta per ogni portatore di interesse – studenti, docenti, genitori, territorio – le azioni intraprese a loro favore e il valore aggiunto prodotte per ognuno di questi.

Il RAV si compone delle seguenti aree:

contesto: popolazione scolastica, territorio, capitale sociale, risorse economiche e professionali

esiti: risultati scolastici, risultati INVALSI, competenze chiave di cittadinanza, risultati a distanza

processi e pratiche educative: progettazione curricolare, processi di valutazione, ambiente di apprendimento, inclusione e orientamento

pratiche gestionali e educative: orientamento strategico, valorizzazione risorse umane e integrazione con il territorio.

Per ogni area – alla luce degli indicatori forniti dal MIUR e costruiti dalla scuola – viene attribuito un voto su una scala da 1 a 7 (la sufficienza parte da 4) . La valutazione non è frutto di percezioni del gruppo di autovalutazione, ma scaturisce dal confronto degli indicatori della singola scuola con quelli delle altre scuole forniti dal MIUR.

Il processo di autovalutazione conduce ad individuare le aree da migliorare e quindi alla stesura del Piano di Miglioramento.

Anche il nostro Istituto ha implementato dal 2014 il percorso delineato dal Rapporto di Autovalutazione di Istituto, secondo quanto previsto dal Regolamento sul Sistema Nazionale di Valutazione

Nell'ambito del RAV tutti i processi dell' Istituto sono monitorati in itinere e gestiti nell'ottica del miglioramento continuo dell'offerta formativa, individuando manchevolezze e inadeguatezze in modo da apportare i correttivi necessari e coinvolgendo con modalità attive e propositive gli studenti, le famiglie, gli enti territoriali e i portatori d'interesse in genere.

Per il coinvolgimento e l'ascolto dell'utenza vengono utilizzati i seguenti strumenti:

riunioni organi collegiali

questionari di gradimento

focus group

segnalazioni per la rilevazione di non conformità/reclami.

segnalazioni per la richiesta di azioni di miglioramento

Il RAV dell'Istituto è pubblicato sul sito web e sul portale Scuola in Chiaro.

Ad esso si rimanda per approfondire l'analisi del contesto in cui l'Istituto opera:

- l'inventario delle risorse materiali, finanziarie, strumentali, umane di cui si avvale
- gli esiti documentati degli apprendimenti
- la descrizione dei processi educativi e didattici messi in atto

In ottemperanza alla vigente normativa, con particolare riferimento al DPR 80/2013 e alla Legge 107/2015, a partire dall' a.s. 2015-16 le scuole sono state chiamate a redigere e implementare un Piano di miglioramento da sviluppare e monitorare e di cui valutare l'efficacia nel corso degli a.s. 16-17; 17-18; 18-19. A questo scopo il Piano di miglioramento è rivedibile al termine di ogni anno scolastico dopo la valutazione degli obiettivi raggiunti avvalendosi degli indicatori di risultato fissati in fase di pianificazione.

Il Piano di miglioramento costituisce parte integrante del PTOF e definisce le politiche strategiche, i piani di sviluppo e i processi che la scuola decide di mettere in atto per raggiungere i traguardi prioritari indicati nella sez. 5 del RAV al fine di garantire il miglioramento continuo dell'offerta formativa privilegiando la condivisione di percorsi di innovazione.

Il compito di redigere, implementare, monitorare e valutare l'efficienza e l'efficacia dei processi è affidato al Nucleo Interno di Valutazione (NIV) attualmente composto da docenti e dalla Direttrice SGA, ma che a partire dal prossimo anno si intende ampliare coinvolgendo anche altre componenti dei genitori e degli studenti, da consultare anche attraverso la somministrazione di questionari di gradimento e l'organizzazione di *focus-group*.

Nell'a.s. 2016/17, grazie anche allo Staff di Supporto del Sistema Nazionale di Valutazione dell'Ufficio Scolastico Regionale per la Toscana, tenuto conto della missione, della visione, dei valori dell'Istituto, nonché dell'autoanalisi effettuata alla luce dei dati messi a disposizione dal Ministero, sono stati definiti in modo più preciso e condivisi nel Collegio Docenti gli obiettivi/priorità, che definiscono le aree di processo e le linee strategiche del Piano di miglioramento che da tale individuazione scaturisce:

- Riduzione della percentuale di studenti con giudizio sospeso al termine dell'anno scolastico;

- Potenziamento delle competenze sociali e civiche degli studenti realizzando un sistema di valutazione delle stesse;
- Monitoraggio dei risultati a distanza attraverso strumenti di rilevazione dei dati.

Annualmente i processi saranno monitorati e valutati attraverso indicatori di monitoraggio e di risultato descritti nel dettaglio nel Piano di Miglioramento allegato al PTOF e rivisti con iniziative correttive e/o di miglioramento.

Lo sviluppo e i risultati del Piano di Miglioramento verranno condivisi con gli organi collegiali e con tutti i portatori d'interesse interni ed esterni attraverso momenti di rendicontazione sociale e il sito web della scuola.

Premessa

L'Animatore Digitale è un docente che, insieme al Dirigente Scolastico e al Direttore Amministrativo, avrà il compito di coordinare la diffusione dell'innovazione digitale nell'ambito delle azioni previste dal POF triennale e le attività del Piano Nazionale Scuola Digitale.

Individuato dal Dirigente Scolastico di ogni Istituto sarà fruitore di una formazione specifica affinché possa (rif. Prot. N° 17791 del 19/11/2015) *"favorire il processo di digitalizzazione delle scuole nonché diffondere le politiche legate all'innovazione didattica attraverso azioni di accompagnamento e di sostegno sul territorio del piano PNSD"*.

Il Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD) è il documento di indirizzo del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca per il lancio di una strategia complessiva di innovazione della scuola italiana per un nuovo posizionamento del suo sistema educativo nell'era digitale.

E' un pilastro fondamentale della Legge 107/2015 che persegue l'innovazione del sistema scolastico e le opportunità dell'educazione digitale.

Il Piano è strutturato su quattro nuclei fondamentali:

- 1. STRUMENTI**
- 2. COMPETENZE E CONTENUTI**
- 3. FORMAZIONE**
- 4. ACCOMPAGNAMENTO**

1. STRUMENTI

Sono le condizioni che abilitano le opportunità della società dell'informazione e mettono le scuole nelle condizioni di praticarle (accesso, qualità degli spazi e degli ambienti di apprendimento, identità digitale e amministrazione digitale)

- **ACCESSO:** favorire l'accesso e la connessione attraverso fibra ottica, connettività e cablaggio interno delle scuole.

- SPAZI E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO: coniugare la crescente disponibilità di tecnologie a competenze abilitanti. Creare ambienti di apprendimento che facilitino apprendimenti attivi e laboratoriali. Sviluppare nuovi modelli di interazione didattica che utilizzino la tecnologia.
- AMMINISTRAZIONE DIGITALE: gestione dell'organizzazione scolastica e rafforzamento di servizi digitali innovativi sul territorio
- IDENTITA' DIGITALE: dare un profilo digitale ad ogni persona della scuola.

2. COMPETENZE DEGLI STUDENTI

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

- DIGITALE, IMPRENDITORIALITA' E LAVORO: sviluppo delle competenze trasversali: problem solving, pensiero laterale e capacità di apprendere.
- CONTENUTI DIGITALI: creare le giuste condizioni, sia tecniche che di accesso, per cui i contenuti digitali passino da eccezione a regola nella scuola

3. FORMAZIONE DEL PERSONALE

Centrata sull'innovazione didattica, tenendo conto delle tecnologie digitali come sostegno per la realizzazione di nuovi paradigmi educativi e la progettazione operativa delle attività. L'obiettivo è quello di passare da una scuola della trasmissione a quella dell'apprendimento.

4. ACCOMPAGNAMENTO

Si attua attraverso la nomina di un ANIMATORE DIGITALE in ogni Istituto, la formazione interna, il coinvolgimento della comunità scolastica, la creazione di soluzioni innovative.

Sviluppo del Piano triennale di intervento dell'Animatore Digitale

AMBITO	Interventi Triennio 2016-2019		
	A.S 2016- 2017	A.S 2017-2018	A.S 2018-2019
FORMAZIONE INTERNA	<p>Formazione specifica Animatore Digitale.</p> <p>Partecipazione a comunità di pratica in rete con altri animatori del territorio e con la rete nazionale.</p> <p>Formazione per l'uso degli strumenti tecnologici già presenti a scuola. (da definire in base a richieste)</p> <p>Formazione sulle metodologie e sull'uso degli ambienti per la Didattica digitale integrata. (da definire in base a richieste)</p> <p>Formazione sulle competenze linguistiche, inclusione, disabilità, cittadinanza globale, alternanza scuola-lavoro, valutazione.</p> <p>Formazione del personale amministrativo in tema di innovazione dei servizi dell'amministrazione e scolastica digitale.</p> <p>Coinvolgimento di tutti i docenti all'utilizzo di testi digitali e all'adozione di metodologie didattiche innovative.</p>	<p>Formazione specifica Animatore Digitale.</p> <p>Partecipazione a comunità di pratica in rete con altri animatori del territorio e con la rete nazionale.</p> <p>Formazione sulle metodologie e sull'uso degli ambienti per la Didattica digitale integrata. (da definire in base a richieste).</p> <p>Formazione sulle competenze linguistiche, inclusione, disabilità, cittadinanza globale, alternanza scuola-lavoro, valutazione.</p> <p>Sperimentazione e diffusione di metodologie e processi di didattica attiva e collaborativa.</p> <p>Studio di soluzioni tecnologiche da sperimentare e su cui formarsi per gli anni successivi.</p>	<p>Formazione specifica per Animatore Digitale.</p> <p>Partecipazione a comunità di pratica in rete con altri animatori del territorio e con la rete nazionale</p> <p>Formazione sulle competenze linguistiche, inclusione, disabilità, cittadinanza globale, alternanza scuola lavoro, valutazione.</p> <p>Sperimentazione e diffusione di metodologie e processi di didattica attiva e collaborativa.</p> <p>Coinvolgimento di tutti i docenti all'utilizzo di testi digitali e all'adozione di metodologie didattiche innovative.</p> <p>Organizzazione della formazione anche secondo nuove modalità (elearning) (da definire in base a richieste).</p>

AMBITO	Interventi Triennio 2016-2019		
	A.S 2016- 2017	A.S 2017-2018	A.S 2018-2019
COINVOLGIMENTO DELLA COMUNITA' SCOLASTICA	<p>Ricognizione dei progetti dell'Istituto.</p> <p>Partecipazione a progetti (da definire in base a richieste). Coordinamento con le figure di sistema e con gli operatori tecnici.</p> <p>Ammodernamento del sito internet della scuola.</p> <p>Segnalazioni di bandi e opportunità formative in ambito digitale.</p> <p>Nuove modalità di educazione ai media con i media. Eventi aperti al territorio, con particolare riferimento ai genitori e agli alunni sui temi: cittadinanza digitale, sicurezza, uso dei social network, cyberbullismo.</p> <p>Partecipazione a bandi nazionali, europei ed internazionali.</p> <p>Elaborazione di lavori in team e di coinvolgimento della comunità (famiglie, associazioni, ecc.).</p>	<p>Partecipazione a progetti (da definire in base a richieste).</p> <p>Coordinamento con le figure di sistema e con gli operatori tecnici.</p> <p>Segnalazioni di bandi e opportunità formative in ambito digitale.</p> <p>Nuove modalità di educazione ai media con i media. Eventi aperti al territorio, con particolare riferimento ai genitori e agli alunni sui temi: cittadinanza digitale, sicurezza, uso dei social network, cyberbullismo.</p> <p>Partecipazione a bandi nazionali, europei ed internazionali.</p> <p>Elaborazione di lavori in team e di coinvolgimento della comunità (famiglie, associazioni, ecc.).</p>	<p>Partecipazione a progetti (da definire in base a richieste).</p> <p>Coordinamento con le figure di sistema e con gli operatori tecnici.</p> <p>Segnalazioni di bandi e opportunità formative in ambito digitale.</p> <p>Nuove modalità di educazione ai media con i media. Eventi aperti al territorio, con particolare riferimento ai genitori e agli alunni sui temi: cittadinanza digitale, sicurezza, uso dei social network, cyberbullismo.</p> <p>Partecipazione a bandi nazionali, europei ed internazionali.</p> <p>Elaborazione di lavori in team e di coinvolgimento della comunità (famiglie, associazioni, ecc.)</p>

AMBITO	Interventi Triennio 2016-2019		
	A.S 2016- 2017	A.S 2017-2018	A.S 2018-2019
CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE	<p>Ricognizione della dotazione tecnologica di Istituto e sua eventuale implementazione.</p> <p>Selezione e presentazione di Siti dedicati, App, Software e Cloud per la didattica</p> <p>Presentazione di strumenti di condivisione, di documenti, forum e blog e classi virtuali.</p> <p>Educazione ai media e ai social network.</p> <p>Ricerca, selezione, organizzazione di informazioni su tematiche</p> <p>E-Safety</p> <p>Costruzione di contenuti digitali.</p> <p>Collaborazione e comunicazione in rete: dalle piattaforme digitali scolastiche alle comunità virtuali di pratica e di ricerca.</p> <p>Sperimentazione di soluzioni digitali hardware e software sempre più innovative.</p>	<p>Aggiornamento costante della selezione e presentazione di Siti dedicati, App, Software e Cloud per la didattica.</p> <p>Utilizzo ed implementazione di strumenti di condivisione, di documenti, forum e blog e classi virtuali.</p> <p>Utilizzo ed implementazione di media e social network.</p> <p>Aggiornamento costante , selezione, organizzazione di informazioni su tematiche.</p> <p>E-Safety.</p> <p>Costruzione di contenuti digitali.</p> <p>Collaborazione e comunicazione in rete: dalle piattaforme digitali scolastiche alle comunità virtuali di pratica e di ricerca.</p> <p>Adozione nella pratica quotidiana di soluzioni digitali hardware e software sempre più innovative.</p>	<p>Aggiornamento costante della selezione e presentazione di Siti dedicati, App, Software e Cloud per la didattica.</p> <p>Utilizzo ed implementazione di strumenti di condivisione, di documenti, forum e blog e classi virtuali.</p> <p>Aggiornamento costante , selezione, organizzazione di informazioni su tematiche.</p> <p>E-Safety.</p> <p>Costruzione di contenuti digitali.</p> <p>Collaborazione e comunicazione in rete: dalle piattaforme digitali scolastiche alle comunità virtuali di pratica e di ricerca.</p> <p>Adozione nella pratica quotidiana di soluzioni digitali hardware e software sempre più innovative.</p>

Il percorso formativo dello studente necessita di una più attiva e collaborativa partecipazione delle famiglie al dialogo educativo. Nell'ambito dell'autonomia scolastica ciò è reso possibile con il maggior coinvolgimento delle stesse al fine di stabilire una cooperazione efficace tra Scuola e Famiglia, sancito nel Patto di Corresponsabilità (link nel sito) affinché lo studente possa raggiungere il successo formativo nel riconoscimento e nella valorizzazione delle proprie potenzialità e diversità.

L'attività di relazione con le famiglie si articola attraverso il coordinamento e l'analisi delle richieste rivolte dalle Famiglie alla Scuola negli Organi Collegiali preposti tramite i propri rappresentanti, democraticamente eletti.

Negli incontri che prevedono la partecipazione dei rappresentanti dei genitori (Consiglio di Istituto, Consigli di Classe, Gruppo di Lavoro per l'Inclusione, Comitato di Valutazione, etc.) e nelle giornate della trasparenza/Open Day saranno diffuse informazioni generali sulle iniziative ed i progetti del P.T.O.F..

Con l'introduzione del Registro Elettronico, i genitori possono controllare, giornalmente e in tempo reale, le assenze dei propri figli, i voti ed eventuali note o annotazioni degli insegnanti; per fare ciò dovranno collegarsi al sito dell'Istituto (sezione Didattica, link Scuola-Famiglia web, Registro Elettronico Area Studenti); il servizio sarà fruibile dopo aver ritirato Username e Password presso la Segreteria Didattica.

Ogni comunicazione con la famiglia avverrà tramite il Registro Elettronico; ogni famiglia avrà cura di controllare, con una certa assiduità, il sito dell'Istituto (sezione Didattica, link Scuola-Famiglia Web, Registro Elettronico Area Studenti), leggere la comunicazione ed apporre la "spunta" di avvenuta lettura nella apposita casella.

Alle famiglie sarà fornita l'informazione sui livelli di preparazione raggiunti dagli studenti attraverso la pagella dopo gli scrutini del primo TRIMESTRE e con i risultati affissi all'Albo dopo gli scrutini finali e non saranno più distribuite le schede informative (pagelline) a metà dei due PERIODI DI VALUTAZIONE.

Oltre ai colloqui settimanali, I docenti terranno due colloqui generali con i genitori, uno per ogni PERIODO DI VALUTAZIONE, di pomeriggio in date che saranno comunicate nel sito. I genitori saranno convocati al termine dei rispettivi Consigli di Classe, nei mesi di Dicembre e Marzo-Aprile, e avranno la possibilità di incontrare tutti gli insegnanti della classe del proprio figlio/figlia.

PROGETTI STORICAMENTE PRESENTI NELL'ISTITUTO

L'Istituto organizza e realizza da anni alcuni progetti di ampliamento dell'offerta formativa per rendere più efficace l'apprendimento e favorire il successo formativo degli alunni:

- Ristorante didattico

E' il più storico tra i progetti: ogni anno, a ridosso delle vacanze pasquali e per 4 settimane, in occasione dello stage delle classi terze, la scuola apre le porte a clienti esterni, funzionando come un vero e proprio ristorante con menù *a la carte* e lista dei vini

- L'aperitivo, *brunch*, *breakfast*, e "Ri-colazione"

Simile al ristorante didattico, il progetto prevede la possibilità nelle giornate di sabato di organizzare aperitivi e colazioni per personale interno e "clienti" esterni alla scuola

- Ricordare la Shoah

Ogni anno vengono programmati, in orario extrascolastico, incontri formativi tenuti da docenti interni che hanno ricevuto specifica preparazione, rivolti a studenti del triennio che desiderino approfondire queste tematiche. Il gruppo, in occasione della Giornata della Memoria, organizza iniziative per l'istituto e visita un campo di concentramento o sterminio in Germania, Austria o Polonia.

- Tirreno CT

Da molti anni l'istituto collabora per offrire i servizi ristorativi, di bar e di accoglienza durante quella che è considerata una delle maggiori manifestazioni espositive del settore turistico alberghiero. Per gli studenti del triennio si tratta di una vera e propria esperienza lavorativa in una situazione particolare come quella offerta da una grande fiera internazionale.

- Pasticceria

Da anni l'istituto organizza corsi inclusivi di pasticceria rivolti anche ad alunni con disabilità con la realizzazione di dolcetti, biscotti, piccola pasticceria e torte che vengono poi offerti e "venduti" a prezzo di costo al personale interno alla scuola

- La Serra

Da qualche anno, in collaborazione con il Circolo Alberto Benetti e UISP Grande Età ed il progetto "L'orto delle donne", negli spazi adiacenti l'istituto è stata eretta una piccola serra all'interno della quale gruppo di alunni a sviluppo tipico e con disabilità coltivano erbe aromatiche, semplici verdure e piccole piante da fiori.

- Io sono un attore

Attività laboratoriale di teatro integrato, nella quale gli alunni diventano sceneggiatori, registi, attori, scenografi, portando in scena rappresentazioni originali di cui sono anche gli autori, sempre con un tema sociale analizzato ed approfondito partendo dalle sensazioni personali. Nell'a.s. 2015/16, nel corso dello della rassegna regionale di Bagni di Lucca, la scuola è stata segnalata per partecipare alla XXXV rassegna nazionale di teatro per la scuola che si terrà a Serra San Quirico (AN) nel mese di maggio 2017.

- Gruppo Sportivo

Consente ai ragazzi di aumentare il tempo dedicato all'attività fisica e di accostarsi ad alcuni sport, anche minori; prevede non solo la preparazione per la partecipazione alle gare d'istituto ma anche l'organizzazione di tornei tra classi per i giochi di squadra come pallavolo, calcio a 7, pallamano, pallacanestro

- L'Italiano per alunni non italofofoni

Per gli alunni non italofofoni, con particolare riguardo a quelli provenienti da Paesi che nella lingua scritta utilizzano grafemi diversi, vengono organizzati corsi di alfabetizzazione all'italiano strutturati secondo diversi livelli di conoscenza reale della lingua.

L'Istituto attua anche altre attività progettuali che possono variare di anno in anno, in coerenza con le finalità del presente piano e con gli obiettivi/priorità del RAV-PDM, la cui scheda dettagliata é contenuta nella specifica cartella delle attività progettuali a.s. 2016/17, disponibile in allegato al Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

- Il Quotidiano in Classe

"Il Quotidiano in Classe" è un progetto ideato e lanciato dall'Osservatorio Permanente Giovani-Editori nel Settembre del 2000 partendo da un solido punto di riferimento, la propria mission, che vuole "fare dei giovani di oggi i cittadini liberi di domani". Questo progetto porta nel nostro Istituto alcuni tra i più importanti ed autorevoli quotidiani italiani, tra cui il Corriere della Sera, Il Sole 24 Ore e La Nazione, i cui articoli vengono letti e commentati per le finalità educative e didattiche della Scuola.