



Istituto Istruzione Secondaria Superiore
"N. Moccia"
Nardò



PIANO DELL' OFFERTA FORMATIVA



Anno Scolastico 2015 - 2016

SOMMARIO

L'ISTITUTO E IL TERRITORIO	PAG. 2
RISORSE MATERIALI	PAG. 5
ORGANIGRAMMA	PAG. 6
UBICAZIONE DELL'ISTITUTO-SEDI	PAG. 8
PIANO ANNUALE DELLE ATTIVITA' D'ISTITUTO	PAG. 9
CALENDARIO SCOLASTICO	PAG. 10
IDENTITA' FORMATIVA DELL'ISTITUTO	PAG. 11
COMPETENZE CHIAVE	PAG. 14
RIORDINO DEL II CICLO DI ISTRUZIONE	PAG. 16
PERCORSI FORMATIVI DELL'ISTITUTO	PAG. 18
OFFERTA SUSSIDIARIA INTEGRATIVA	PAG. 37
VALUTAZIONE DISCIPLINARE	PAG. 45
ORARIO LEZIONI	PAG. 52
FREQUENZA E VALIDITA' DELL'ANNO SCOLASTICO	PAG. 53
RECUPERO FORMATIVO	PAG. 56
CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE DI BASE	PAG. 57
AREA DELL'INTEGRAZIONE	PAG. 60
AREA DELL'ORIENTAMENTO	PAG. 63
AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	PAG. 64
CORSI SERALI	PAG. 67
PROGRAMMAZIONE FONDI STRUTTURALI – FSE –FESR	PAG. 69
ALTERNANZA SCUOLA LAVORO	PAG. 70
BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI	PAG. 72
COMITATO TECNICO SCIENTIFICO	PAG. 74
MANIFESTAZIONI ED EVENTI	PAG. 75
CONCORSI	PAG. 75
SERVIZIO PER IL PUBBLICO E L'UTENZA INTERNA	PAG. 76
AUTOVALUTAZIONE DI ISTITUTO	PAG. 77-78
ELENCO DOCENTI	PAG. 79- 81
ALLEGATO SCELTE VALUTATIVE ESPRESSE DAL C.D.D	PAG. 82-83

"A child, a teacher, a book, a pen can change the world. Education is the only solution "

"Un bambino, un insegnante, un libro, una penna, possono cambiare il mondo, l'istruzione è la sola soluzione"

Malala Yousafzai – Premio Nobel per la Pace 2014

Il presente documento intende fornire all'utenza una panoramica delle attività formative proposte dalla scuola, dettagliate nelle pagine che seguono, per consentire alle famiglie e agli studenti conoscenze motivate e responsabili.

L'ISTITUTO E IL TERRITORIO

Presente nella realtà socio-economica e culturale da più di cinquant'anni, l'**Istituto "N. Moccia"** si articola attualmente in tre diversi Indirizzi di studio: *"Servizi socio-sanitari"*, *"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"*, *"Manutenzione e assistenza tecnica"*. Con sede principale in via Bonfante, in un'area periferica ma di forte espansione urbanistica, la scuola è facilmente raggiungibile. L'edificio, di recente costruzione, offre ampi spazi luminosi e funzionali e laboratori dotati di attrezzature moderne per lo svolgimento delle attività pratiche. Oltre alla sede centrale, l'Istituto possiede una succursale ubicata a poca distanza.

La scuola è inserita in un territorio la cui economia, un tempo fondamentalmente basata sull'agricoltura e sull'artigianato, si è, negli anni più recenti, orientata anche verso l'accoglienza turistica. Una vocazione, quella dell'ospitalità, che ha radici profonde e, a testimonianza di ciò, ricordiamo che Nardò è stata insignita della Medaglia d'Oro al Merito Civile nel 2005 dal Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi per la solidarietà e l'umanità della popolazione nei riguardi del popolo ebraico durante la seconda Guerra mondiale. Fu infatti, nella città di Nardò e, in particolare nella marina di Santa Maria al Bagno, che migliaia di ebrei, sopravvissuti ai campi di concentramento, trovarono rifugio in quella che rappresentò, per loro, l'ultima tappa

prima di raggiungere la Terra di Israele. Grazie allo spirito di accoglienza della popolazione neretina, essi strinsero cordiali rapporti con gli abitanti e diedero vita ad una comunità attiva e vivace dal punto di vista socio-culturale, economico e politico, lasciando numerose testimonianze storiche, ora raccolte nel Primo Museo italiano della Memoria e dell'Accoglienza.

In tanti giungono in questa parte del Sud dell'Italia alla ricerca di luoghi ricchi di cultura, arte, storia e tradizioni profonde. Il turismo di tipo socio-culturale venutosi a sviluppare ben si affianca a quello balneare, sempre vivo nelle tradizioni locali. La suggestività dei paesaggi marini, la ricchezza del patrimonio ambientale nonché la variegata offerta enogastronomica hanno largamente contribuito a portare alla ribalta il più popoloso centro del Salento dopo il capoluogo.

Occorre ancora sottolineare che, oltre al turismo, la città neretina ha visto svilupparsi il settore terziario con la nascita di nuove attività commerciali e piccole aziende che, tuttavia, non sono sufficienti a garantire uno sviluppo tale da soddisfare la crescente domanda di occupazione da parte dei giovani.

In questo dinamico contesto, l'**Istituto "N. Moccia"** ha partecipato attivamente al progresso della città adeguando i suoi percorsi di apprendimento e attivando progetti in sinergia con Enti, Associazioni e Scuole del territorio che gli hanno consentito di ampliare in modo rilevante l'offerta formativa. Le importanti iniziative sul territorio, che hanno visto protagonisti i nostri studenti, hanno contribuito, in maniera determinante, anche a far conoscere l'ampio ventaglio d'opportunità formative di questa scuola.

Il nostro Istituto, si prefigge sia di ampliare la formazione culturale degli studenti per una proficua prosecuzione degli studi, sia di favorire l'acquisizione di solide competenze in vista di un inserimento nel mondo del lavoro. La popolazione studentesca, in continua crescita, si attesta intorno a 935 alunni, tutti in generale, fortemente motivati all'acquisizione di una professionalità facilmente spendibile nel mondo del lavoro.

Il bacino di utenza si estende ai comuni limitrofi per un raggio di circa 25 / 30 km. Si può quindi intuire come il pendolarismo rappresenti un fenomeno di rilievo ma non sufficientemente supportato dalle infrastrutture esistenti.

Evento non più eccezionale, la presenza di studenti immigrati - circa il 3 % della popolazione studentesca -, costituisce oggi una realtà concreta e la Scuola rivolge loro particolare attenzione e sensibilità in quanto essi rappresentano un'espressione di

ricchezza culturale, un'occasione di confronto tra pari ed un'opportunità per una completa integrazione sociale. **La scuola** s'impegna pertanto ad accogliere tutti con la stessa considerazione, attraverso l'attivazione di percorsi che possano sviluppare l'autostima, la fiducia nell'altro, l'educazione alla tolleranza, alla solidarietà e all'interculturalità. Aiutare a costruire relazioni, a facilitare la comunicazione e la conoscenza reciproca diventa di primaria importanza per evitare l'insorgere di situazioni di discriminazione o marginalità.

Allo stesso modo, l'inclusione del diversamente abile, e di tutti gli allievi con bisogni educativi speciali, rappresenta una priorità educativa dell'Istituto. Un intenso lavoro sinergico con i docenti di sostegno intende porre particolare attenzione ad ogni alunno per offrire a ciascuno le stesse opportunità.

Per tutti, il raggiungimento dei risultati deriva dalla continua ricerca e sperimentazione di nuove strategie.

Favorire la crescita della persona, incoraggiare lo sviluppo dell'autonomia, ascoltare le problematiche proprie dell'adolescenza per prevenire e recuperare il disagio giovanile, questo è l'impegno primario dell'Istituto Moccia per formare dei cittadini attivi e consapevoli.

“Insegnare significa spiegare agli alunni che esiste un futuro. E se non lo capiscono, spiegarglielo di nuovo”

Daniel Pennac

RISORSE MATERIALI

STRUTTURE E SERVIZI:

L'istituto dispone delle seguenti risorse materiali:

- **n° 1 Pullman**
- **n° 1 Biblioteca**
- **n° 15 Laboratori:**

LABORATORIO INFORMATICO N.1	MARGHERITA HACK
LABORATORIO INFORMATICO p.t.	DIDATTICA E INNOVAZIONE
LABORATORIO INFORMATICO N. 2	RITA LEVI MONTALCINI
LABORATORIO MULTIMEDIALE SSS p.t.	LORENZO MILANI
LABORATORIO SCIENTIFICO	GALILEO GALILEI
LABORATORIO LINGUISTICO	DANTE ALIGHIERI
LABORATORIO IMPIANTI TERMO-IDRAULICI	ARCHIMEDE
LABORATORIO MACCHINE UTENSILI	LEONARDO DA VINCI
LABORATORIO CREATIVO-POLIVALENTE	GIANNI RODARI
LABORATORIO SALA BAR (1) p.t.	ANGELO ZOLA
LABORATORIO SALA BAR (2) p.t.	HENRI CHARPENTIER
LABORATORIO SALA-BAR 1° Piano	GIOVANNI DELLA CASA
LABORATORIO CUCINA N. 1	ANGELO CONSOLI
LABORATORIO CUCINA N. 2	CATERINA DE' MEDICI
LABORATORIO CUCINA MULTIM. 1°Piano	GUALTIERO MARCHESI
LABORATORIO RICEVIMENTO p.t.	CESARE RITZ

ORGANIGRAMMA A.S. 2015/16

DIRIGENTE SCOLASTICO	Prof.ssa Maria Rosaria PERO'
D.S.G.A.	Rag. Simonetta MUCI
1° Collaboratore D.S.	Prof.ssa Simonetta RESCIO
2° Collaboratore D.S.	Prof.ssa Diana ROMANO
Responsabili Indirizzo SEOA.	Prof. Tommaso MANNI
Responsabile Indirizzo MAT	Prof. Donato PICCINNO
Responsabile Indirizzo S S S	Prof.ssa Carmelina FILIPPIS
Responsabile S.P.P.	Ing. Daniele GRECO
Responsabile Sede via Bologna	Prof.ssa Giovanna IMBRIANI
Coordinatrice Sede via Bologna	PROF. Damiano MONTINARO
Responsabili del Fumo	<u>Sede Centrale Via Bonfante:</u> Prof.ri Donato PICCINNO – Flavio VALENTINO Ass.ti Tecnici Dario PERRONE – Giuseppe TUMOLO <u>Sede Via Bologna:</u> Prof. Damiano MONTINARO– Prof. Antonio ORLANDO
Responsabile Lavoratori e Sicurezza	Prof. Elio PELUSO
Coordinatore di dipartimento: asse dei Linguaggi	Prof.ssa Giovanna IMBRIANI
Coordinatore di dipartimento: asse scientifico-tecnologico	Prof. Francesco MAZZOTTA
Coordinatore di dipartimento: asse storico-sociale	Prof. Raffaele CUCURACHI
Coordinatore di dipartimento: asse matematico	Prof.ssa Clara CARROZZO MAGLI
Coordinatore di dipartimento: Sostegno	Prof.ssa Marcella MUJA
Referente GLI	Prof.ssa Marcella MUJA
Referente UNICEF	F.S. Prof.ssa Rita PAGLIULA
FUNZIONI STRUMENTALI	Docenti
AREA 1: GESTIONE DEL POF	Prof.ssa Vita MAZZOTTA
AREA 2: SOSTEGNO DOCENTI	Prof.ssa Luigia D'AGOSTINO
AREA 3: INTERVENTI E SERVIZI PER GLI STUDENTI 3A° 3B	Prof.ssa Clara CARROZZO MAGLI Prof. Antonio ORLANDO
AREA 4: AREA DELLA DOCUMENTAZIONE E PROGETTAZIONE	Prof.ssa Rita PAGLIULA

ORGANO DI GARANZIA 2015 /'16

DIRIGENTE SCOLASTICO	PERÒ MARIA ROSARIA	
	TITOLARI	SUPPLENTI
COMPONENTE DOCENTE	CUCURACHI RAFFAELE MANCA MARIA ROSARIA	DE MITRI DONATO
COMPONENTE GENITORI		
COMPONENTE STUDENTI		

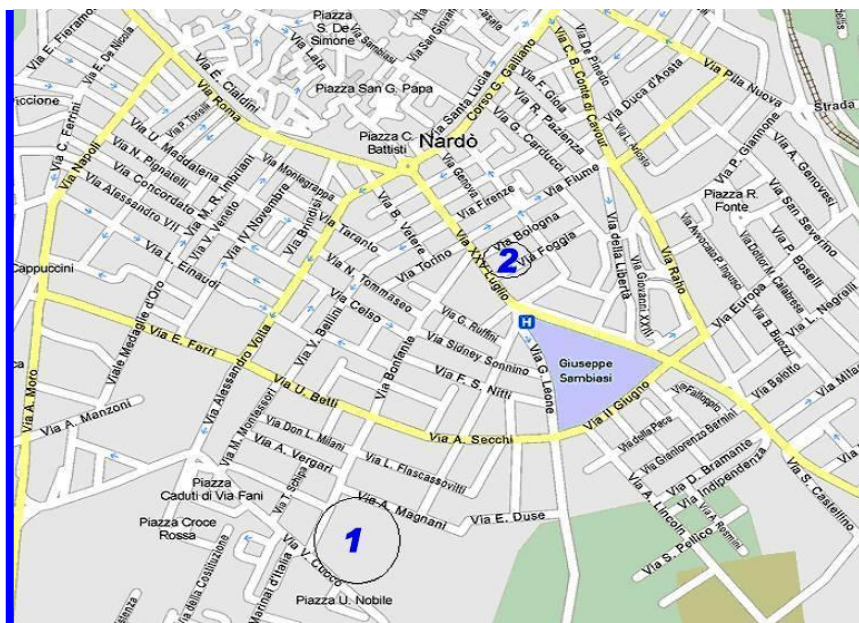
UBICAZIONE DELL'ISTITUTO – SEDI

Attualmente la Sede centrale ospita la Presidenza, gli uffici di segreteria e la maggior parte delle classi. Le classi III A, III B, III C Enogastronomia, III B Sala, Quinte SEOA, IV e V SSS sono situate presso la sede di via Bologna, 45.

Pertanto l'Istituto opera sulle due sedi:

n°	Sede	Indirizzo	Telefono	e-mail
1	Centrale	Via Bonfante,83-85	0833-562865 0833-570505	leis02300b@istruzione.it
2	Succursale	Via Bologna, 45	0833-562443	leis02300b@istruzione.it

L'ubicazione dei due plessi è evidenziata, con un tratto circolare, nella piantina che segue.



Legenda:

n° 1: Sede Centrale dell' I.I.S.S. "N.Moccia" ubicata in via Bonfante

n° 2: Succursale dell' I.I.S.S. "N.Moccia" ubicata in via Bologna

PIANO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ Anno scolastico 2015/16

MESE	DATA	ORARIO-DESCRIZIONE ATTIVITÀ	IMPEGNO ORARIO
SETTEMBRE	01	Collegio Docenti	2h
	04	Collegio Docenti	2h
	08	8.30 Riunione interdipartimentale 9.00 Dipartimenti disciplinari	0,30' 3h
OTTOBRE	12/13/14/15/16/ 19/20/21/22	15.00 Consigli di classe (Situazione di partenza della classe-casi particolari- programmazione C d C)	0,45'/classe
	29	Collegio Docenti	2h
NOVEMBRE	10	15.00 Dipartimenti disciplinari	3h
DICEMBRE	03/04/09/10/11/14/15/16	Dalle ore 15.00 <i>Scrutini I Trimestre</i>	1h/ classe
	17	16.00 Incontro scuola-famiglia Indirizzo SEOA (Consegna pagella)	2h30'
	18	16.00 Incontro scuola-famiglia Indirizzi SSS e MAT (consegna pagella)	2h30'
GENNAIO	12	Collegio docenti	2h
FEBBRAIO	11	15.00 Coordinatori di Dipartimento 15.30 Dipartimenti disciplinari	0,30' 2h
	23	15.30 Consigli classi V (Designazione Commissari Esami di Stato)	0,30'/classe
MARZO	04	15.30 Collegio docenti	2h
	07/08/09/10/11/14/15/16	Dalle ore 15.00, Consigli di classe <i>(Compilazione scheda di valutazione intermedia)</i>	0,45'/classe
	17	16.00 Incontro scuola-famiglia Indirizzi SSS e MAT (Consegna scheda di valutazione intermedia)	2h30'
	18	16.00 Incontro scuola-famiglia Indirizzo SEOA (consegna scheda di valutazione intermedia)	
APRILE	29	15.30 Coordinatori di Dipartimento	0,30'
		16.30 Dipartimenti disciplinari <i>(Adozione libri di testo)</i>	2h
MAGGIO	04	15.00 Consigli di classe congiunti (classi prime) di Indirizzo	1h
		16.00 Consigli di classe congiunti (classi seconde) di Indirizzo	1h
		17.00 Consigli di classe congiunti (classi terze) di Indirizzo	1h
		18.00 Consigli di classe congiunti (classi quarte) di Indirizzo	1h
		19.00 Consigli di classe congiunti (classi quinte) di Indirizzo	1h/classe
	09	Collegio Docenti	2h
	12/13	Consigli di classe quinte (Documento di maggio)	1h/classe
	16	17.30 Consigli di classe congiunti III SEOA e MAT (Criteri valutazione Esami di qualifica)	1h
GIUGNO	04 - 07	15.00 Scrutini di ammissione classi III SEOA e MAT	1h/classe
	08	16.00 Consigli classi III SEOA e MAT (Scelta temi d'esame)	
	09/10/11	Esami di qualifica classi III SEOA e MAT	
	09/10/11/13/14	Scrutini finali – Orario antimeridiano e pomeridiano	1h/classe
	16 - 30	16.30 Collegio Docenti	2h

Nel corso dell'anno le date potrebbero subire variazioni

CALENDARIO SCOLASTICO

La Giunta Regionale della Puglia, con Deliberazione n. 728 del 08.04.2015, ha stabilito il seguente Calendario Scolastico Regionale:

- Inizio attività didattica 16 settembre 2015
- Termine attività didattica 8 giugno 2016

In base alle delibere del Collegio Docenti del 16/06/2015 del Consiglio di Istituto del 30/06/2014 l'inizio delle attività avverrà con un anticipo di due giorni rispetto alla data fissata dal Calendario Scolastico Regionale, e precisamente

- 1) **Il giorno 14 settembre 2015** per le classi III "Servizi Socio Sanitari" e I – II - IV – V di tutti gli INDIRIZZI (con termine l'08/06/2016)
- 2) **Il giorno 10 settembre 2015** per le classi III INDIRIZZI "Servizi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" e "Manutenzione e Assistenza Tecnica" (con termine il 04/06/2015)

I giorni di anticipo saranno recuperati durante l'anno nelle seguenti date:

- 8 e 9 febbraio 2016

Festività riconosciute dalla normativa Statale vigente

- Tutte le domeniche;
- 8 dicembre, Immacolata Concezione;
- 25 dicembre, Natale;
- 26 dicembre, S. Stefano;
- 1° gennaio, Capodanno;
- 6 gennaio, Epifania;
- lunedì dopo Pasqua;
- 25 aprile, anniversario della Liberazione;
- 2 giugno, festa nazionale della Repubblica;

Festività riconosciute dalla Regione

- 2 novembre;
- 7 dicembre (ponte);
- Dal 23 dicembre 2015 al 5 gennaio 2016 (vacanze natalizie);
- Dal 24 marzo al 29 marzo 2016 (vacanze pasquali);
- Ricorrenza del Santo Patrono, il 20 febbraio 2016.

IDENTITÀ FORMATIVA DELL'ISTITUTO

LA MISSION DELL'ISTITUTO

L'Istituto, ispirandosi ai seguenti valori:

- Centralità dello studente;
- Attenzione al mondo esterno;
- Valorizzazione del territorio come risorsa

Si propone di formare un cittadino che sia:

- In grado di orientarsi nella realtà sociale;
- Capace di operare responsabilmente nella società, attraverso l'esercizio dei propri diritti e il rispetto dei propri doveri;
- Professionalmente preparato e capace di usare il proprio sapere in ambiti diversi.

Pone pertanto particolare attenzione ai seguenti settori strategici

- Accoglienza, continuità ed orientamento
- Inclusione scolastica alunni con bisogni educativi speciali
- Recupero – Implementazione delle eccellenze
- Didattica laboratoriale e nuove tecnologie
- Raccordo e coordinamento con il Territorio

Le finalità culturali dell'Istituto sono realizzate attraverso una serie di progetti didattici, curricolari ed extracurricolari, dettagliati nel Piano dell'offerta formativa.

Pertanto l'IISS "N. Moccia" ha inteso adottare il presente documento in un'ottica di reale rinnovamento, verso l'erogazione di un servizio che fornisca:

- Risposte adeguate alle esigenze formative degli studenti, offrendo a tutti pari opportunità in relazione alle diversità di ciascuno;
- Una solida preparazione culturale e le competenze per un immediato inserimento nel mondo del lavoro;
- L'integrazione tra sapere scolastico e realtà lavorative;
- Valide competenze per i giovani che intendono proseguire gli studi nelle facoltà universitarie.

La scuola si propone, inoltre, di intensificare i rapporti con le famiglie favorendo la partecipazione dei genitori alla vita scolastica dei propri figli e di attuare ulteriori iniziative anche in collaborazione con altre Istituzioni, Associazioni o Enti che operano nell'ambito della formazione e del sociale al fine di offrire agli alunni sempre più opportunità educative.

L'IDENTITÀ DELL'ISTITUTO "N. MOCCIA" è connotata, in linea con le indicazioni dell'Unione Europea, da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico, acquisita attraverso saperi e competenze sia dell'Area di istruzione generale sia dell'Area di Indirizzo.

L'Area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, ha l'obiettivo di fornire ai giovani – a partire dal rafforzamento degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo d'istruzione – una preparazione adeguata su cui innestare conoscenze teoriche e applicative nonché abilità cognitive proprie dell'Area di indirizzo.

L'Area di istruzione generale e l'Area di Indirizzo non sono nettamente separabili, pur avendo una loro specificità, per le seguenti motivazioni:

- La cultura generale, necessaria alla formazione delle persone e dei cittadini, include una forte attenzione ai temi del lavoro e delle tecnologie;
- Una moderna concezione della professionalità richiede, oltre al possesso delle competenze tecniche, competenze comunicative e relazionali e di saper collegare la cultura tecnica alle altre culture, saper riflettere sulla natura del proprio lavoro, saper valutare il valore e le conseguenze dell'uso delle tecnologie nella società.

Il peso dell'Area di istruzione generale è maggiore nel primo biennio ove, in raccordo con l'Area di Indirizzo, esplica una funzione orientativa in vista delle scelte future, mentre decresce nel Secondo biennio e nel quinto anno, dove svolge una funzione formativa, più legata a contesti specialistici, per consentire, nell'ultimo anno, una scelta responsabile per l'inserimento nel mondo del lavoro o il prosieguo degli studi.

Nel primo biennio, i risultati di apprendimento dell'Area di istruzione generale sono in linea di continuità con gli assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale) dell'obbligo di istruzione e si caratterizzano per il collegamento con le discipline di Indirizzo. La presenza di saperi scientifici e tecnologici, tra loro interagenti, permette, infatti, un più solido rapporto, nel metodo e nei contenuti, tra scienza, tecnologia e cultura umanistica.

LEGALITÀ, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Educare alla legalità significa elaborare e diffondere un'autentica cultura dei valori civili, cultura che intende il diritto come espressione del patto sociale, indispensabile per costruire relazioni consapevoli tra i cittadini e tra questi ultimi e le istituzioni. Consente, cioè, l'acquisizione di una nozione più profonda ed estesa dei *diritti di cittadinanza*, a partire dalla reciprocità fra soggetti dotati della stessa dignità; aiuta a comprendere come l'organizzazione della vita personale e sociale si fondi su un sistema di relazioni giuridiche.

I risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi didattici dell'Istituto contribuiscono a fornire agli studenti un sistema di *valori coerenti con i principi della Costituzione*. Le attività e gli insegnamenti relativi a "*Cittadinanza e Costituzione*" coinvolgono pertanto tutti gli ambiti disciplinari dei curricula e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico sociale e giuridico-economico; interessano, però, anche le esperienze di vita e, nel triennio, le attività di alternanza scuola- lavoro, con la conseguente valorizzazione dell'etica del lavoro.

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA DA ACQUISIRE AL TERMINE DELL'ISTRUZIONE OBBLIGATORIA

L'elevamento dell'obbligo di istruzione a dieci anni intende favorire il pieno sviluppo della persona nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale.

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

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

3) COMUNICARE:

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

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

5) AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

6) RISOLVERE PROBLEMI: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle

diverse discipline.

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

8) ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

RIORDINO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

(NUOVO ORDINAMENTO)

**“Per gli uomini e per le organizzazioni, il futuro appartiene
a chi sa immaginarlo”**

(estratto dalle Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento)

Gli Istituti professionali fanno parte dell’Istruzione secondaria superiore quale Articolazione del Secondo ciclo del sistema di istruzione e formazione nazionale.

A partire dall’anno scolastico 2010/11, in attuazione di quanto disposto dalla legge 6 agosto 2008 n° 133 – art. 64, gli Istituti di istruzione secondaria superiore sono interessati dal riordino del Secondo ciclo di istruzione.

Il Quadro di riferimento nell’ambito dell’Unione europea

Il Regolamento sul riordino degli Istituti professionali esplicita il nesso tra l’identità degli Istituti professionali e gli indirizzi dell’Ue nel richiamare la Raccomandazione del Parlamento e del Consiglio d’Europa 18 dicembre 2006 sulle “Competenze chiave per l’apprendimento permanente” e la Raccomandazione 23 aprile 2008 sulla costituzione del “Quadro europeo delle qualifiche per l’apprendimento permanente” (EQF). Il rinnovamento degli Istituti professionali va inquadrato, quindi, all’interno della cooperazione europea per la costituzione di un sistema condiviso di istruzione e formazione tecnico-professionale (*Vocational Education and Training – VET*). Il Quadro europeo delle qualifiche per l’apprendimento permanente (EQF) consente, in particolare, di mettere in relazione e posizionare, in una struttura a otto livelli, i diversi titoli (qualifiche, diplomi, certificazioni, ecc.) rilasciati nei Paesi membri. Il confronto si basa sui risultati dell’apprendimento (*learning outcomes*) e risponde all’esigenza di raggiungere diversi obiettivi, tra cui quello di favorire la mobilità e l’apprendimento permanente attraverso la messa in trasparenza di titoli di studio, qualifiche e competenze.

Identità degli Istituti professionali “riformati”.

L’identità degli Istituti professionali si caratterizza per una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale, che consente agli studenti di sviluppare, in una dimensione operativa, saperi e competenze necessari per rispondere alle esigenze

formative del settore produttivo di riferimento, considerato nella sua dimensione sistemica per un rapido inserimento nel mondo del lavoro e per l'accesso all'università e all'istruzione e formazione tecnica superiore.

I percorsi degli Istituti professionali hanno **durata quinquennale** e si concludono con il conseguimento di diplomi di istruzione secondaria superiore in relazione ai Settori e agli Indirizzi

Come previsto dal D.P.R. n. 87/2010, “gli Istituti Professionali possono svolgere, in regime di sussidiarietà e nel rispetto delle competenze esclusive delle Regioni in materia, un ruolo integrativo e complementare rispetto al sistema di istruzione e formazione professionale di cui al Capo III del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, ai fini del conseguimento, anche nell’esercizio dell’apprendistato, di qualifiche e diplomi professionali.

Ogni Indirizzo di studio è caratterizzato dal corrispondente PECUP (profilo educativo culturale e professionale) previsto al termine del quinquennio. I profili sono contenuti nell'allegato B del DPR 87/2010 (Regolamento per i Professionali).

PERCORSI FORMATIVI DELL'ISTITUTO

Questo Istituto, a partire dall'a.s. 2010/'11, propone ai nuovi iscritti delle 1^e classi i seguenti percorsi formativi, suddivisi per Settori, Indirizzi ed Articolazioni:

1. SETTORE DEI SERVIZI

Che comprende i seguenti Indirizzi e Articolazioni:

INDIRIZZO	Eventuali articolazioni	Opzioni
SERVIZI SOCIO-SANITARI	NESSUNA	
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA	"ENOGASTRONOMIA"	"PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI"
	"SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"	
	"ACCOGLIENZA TURISTICA"	

2. SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

Che comprende il seguente Indirizzo:

INDIRIZZO	Eventuali articolazioni	Opzioni
MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA	NESSUNA	"MANUTENZIONE DEI MEZZI DI TRASPORTO"
◆ PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI	"ARTIGIANATO"	"PRODUZIONI TESSILI-SARTORIALI"

*[♦]N.B. Si riferisce al preesistente Indirizzo "ABBIGLIAMENTO E MODA" del vecchio ordinamento, confluito nell'Indirizzo "PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI" – Articolazione "ARTIGIANATO" – del nuovo ordinamento. Tale Indirizzo rientra a pieno titolo nell'offerta formativa della scuola ma attualmente **non è attivato** a causa dell'esiguo numero di domande d'iscrizione.*

Seguono i Quadri orari degli insegnamenti previsti per i diversi Settori e Indirizzi, distinti in:

- Area Generale (comune a tutti gli Indirizzi)
- Area di Indirizzo (specifica per ogni Indirizzo/Articolazione)

INDIRIZZI E QUADRI ORARI

INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI					
QUADRO ORARIO SETTIMANALE					
INDIRIZZI "SERVIZI" e "INDUSTRIA E ARTIGIANATO"	Primo Biennio		Secondo Biennio		5° Anno
	1	2	3	4	
Anno di corso →	ore ↓	ore ↓	ore ↓	ore ↓	ore ↓
Discipline ↓	ore ↓	ore ↓	ore ↓	ore ↓	ore ↓
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Geografia generale ed economica	1				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore Area Generale→	21	20	15	15	15
Attività e insegnamenti obbligatori di INDIRIZZO (vedi quadri successivi)	12	12	17	17	17
Totale ore settimanali →	33	32	32	32	32

INDIRIZZO “SERVIZI SOCIO-SANITARI”



L'Indirizzo “Socio-sanitario” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze necessarie per organizzare ed attuare interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità, per la promozione della salute e del benessere bio-psico-sociale.

L'identità dell'Indirizzo è caratterizzata da una visione integrata dei servizi sociali e sanitari relativi ad attività di servizio per l'inclusione sociale e per il benessere di persone e comunità, nelle aree che riguardano soprattutto la mediazione familiare, l'immigrazione, le fasce sociali più deboli, le attività di animazione socio-educative e culturali e tutto il settore legato al benessere.

E' molto importante che le competenze acquisite nell'intero percorso di studio mettano in grado gli studenti di dialogare e migliorare il sistema di relazione con le diverse tipologie di utenti, di interagire con la più ampia comunità sociale, con i servizi socio-sanitari del territorio (compreso il privato sociale) e di assumere ruoli adeguati all'evoluzione dei bisogni socio-sanitari.

Le innovazioni in atto nell'intero comparto richiedono allo studente conoscenze scientifiche e tecniche e competenze correlate alle scienze umane e sociali, alla cultura medico-sanitaria per comprendere il mutamento sociale, il nuovo concetto di salute e benessere, le dinamiche della società multiculturale e per riconoscere le problematiche relative alle diverse tipologie di utenza al fine di contribuire ad individuare e gestire azioni a sostegno di persone e comunità con particolare attenzione alle fasce deboli.

PECUP (profilo educativo culturale e professionale)

Il Diplomato di istruzione professionale dell’Indirizzo “Servizi socio-sanitari”, possiede le competenze necessarie per organizzare ed attuare interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità, per la promozione della salute e del benessere bio-psico-sociale.

È in grado di:

- Partecipare alla rilevazione dei bisogni socio-sanitari del territorio attraverso l’interazione con soggetti istituzionali e professionali.
 - Rapportarsi ai competenti Enti pubblici e privati anche per orientare l’utenza verso idonee strutture.
 - Intervenire nella gestione dell’impresa sociosanitaria e nella promozione di reti di servizio per attività di assistenza e di animazione sociale.
 - Applicare la normativa vigente relativa alla privacy e alla sicurezza sociale e sanitaria.
 - Organizzare interventi a sostegno dell’inclusione sociale di persone, comunità e fasce deboli.
 - Interagire con gli utenti del servizio e predisporre piani individualizzati di intervento.
- Individuare soluzioni corrette ai problemi organizzativi, psicologici e igienico- sanitari della vita quotidiana.
- Utilizzare metodi e strumenti di valutazione e monitoraggio della qualità del servizio erogato nell’ottica del miglioramento e della valorizzazione delle risorse.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nei “Servizi socio-sanitari” consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Utilizzare metodologie e strumenti operativi per collaborare a rilevare i bisogni socio-sanitari del territorio e concorrere a predisporre ed attuare progetti individuali, di gruppo e di comunità.
2. Gestire azioni di informazione e di orientamento dell’utente per facilitare l’accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio.
3. Collaborare nella gestione di progetti e attività dell’impresa sociale ed utilizzare strumenti idonei per promuovere reti territoriali formali ed informali.
4. Contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza, a tutela del diritto alla salute e del benessere delle persone.
5. Utilizzare le principali tecniche di animazione sociale, ludica e culturale.
6. Realizzare azioni, in collaborazione con altre figure professionali, a sostegno e a tutela della persona con disabilità e della sua famiglia, per favorire l’integrazione e migliorare la qualità della vita.
7. Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati.
8. Utilizzare strumenti informativi per la registrazione di quanto rilevato sul campo.
9. Raccogliere, archiviare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi.

INDIRIZZO "SERVIZI SOCIO SANITARI"

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO					
<u>QUADRO ORARIO SETTIMANALE</u>					
Anno di corso →	Primo Biennio		Secondo Biennio		5° Anno
	1	2	3	4	
Discipline↓	Ore ↓	Ore ↓	Ore ↓	Ore ↓	Ore ↓
Scienze Integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienze Umane e Sociali	4	4			
di cui in presenza	2 (*)				
Elementi di Storia dell'arte ed Espressioni Grafiche	2 (**)				
di cui in presenza	1 (*)				
Educazione Musicale		2 (**)			
di cui in presenza		1 (*)			
Metodologie Operative	2 (**)	2 (**)	3 (**)		
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Igiene e Cultura Medico-Sanitaria			4	4	4
Psicologia Generale Ed Applicata			4	5	5
Diritto e legislazione Socio-Sanitaria			3	3	3
Tecnica Amministrativa ed Economia Sociale				2	2
Ore totali settimanali →	12	12	17	17	17
di cui di presenza	4 (*)				

(*) L'attività didattica in laboratorio caratterizza l'Area di Indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la presenza degli insegnanti tecnico-pratici.

Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di presenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

(**) insegnamento affidato al docente tecnico pratico.

INDIRIZZO “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

L’Indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” ha lo scopo di far



acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.

L’identità dell’Indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i

servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l’organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all’utilizzo e all’ottimizzazione delle nuove tecnologie nell’ambito della produzione, dell’erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte Articolazioni: “*Enogastronomia*” – con possibilità di opzione “*Prodotti dolciari artigianali ed industriali*” -, “*Servizi di sala e di vendita*” e “*Accoglienza Turistica*”. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le Articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell’alimentazione) sono presenti – come filo conduttore – in tutte le aree di Indirizzo delle Articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.



Nell’Articolazione “Enogastronomia” gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo

promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'Articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.



Nell'Articolazione "Accoglienza Turistica" vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico - alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse

esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

INDIRIZZO “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

PECUP (profilo educativo culturale e professionale)

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 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.

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

Nell'Articolazione dell'"Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Per quanto riguarda l'opzione "Prodotti dolciari artigianali ed industriali", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari artigianali e industriali; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze dolciarie.

Nell'Articolazione "Servizi di sala e di 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; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative Articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

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

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'Articolazione "Accoglienza Turistica" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico – alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico - artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico – alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento:

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

INDIRIZZO “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL’AREA DI INDIRIZZO					
QUADRO ORARIO SETTIMANALE					
Anno di corso →	Primo Biennio		Secondo Biennio		5° Anno
	1	2	3	4	
Discipline↓	Ore↓	Ore↓	Ore↓	Ore↓	Ore↓
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2 (**) (°)	2 (**) (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 (**) (°)	2 (**) (°)			
Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica	2 (**)	2 (**)			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”					
Scienza e cultura dell’alimentazione			4	3	3
di cui in presenza				2 (*)	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			6 (**)	4 (**)	4 (**)
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				2 (**)	2 (**)
ARTICOLAZIONE: “SERVIZI DI SALA E DI VENDITA”					
Scienza e cultura dell’alimentazione			4	3	3
di cui in presenza				2 (*)	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina				2 (**)	2 (**)
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			6 (**)	4 (**)	4 (**)
ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA” OPZIONE “PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI”					
Seconda lingua straniera			3	3	3
Scienza e cultura dell’alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari			3	3	3

di cui in presenza				2	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore pasticceria			9	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari				3	2
di cui in presenza				2 (*)	
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			2	2	4
ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	2	2
di cui in presenza				2 (*)	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	6	6
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica			6 (**)	4 (**)	4 (**)
Totale ore settimanali →	12	12	17	17	17

(*) L'attività didattica in laboratorio caratterizza l'Area di Indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la presenza degli insegnanti tecnico-pratici.

Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di presenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

(**) insegnamento affidato al docente tecnico pratico.

(°) con il decreto ministeriale n. 32 del 29 aprile 2011, ai sensi dell'art. 8, comma 4 lettera a), è stata determinata l'Articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

INDIRIZZO “MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA”

L'Indirizzo “*Manutenzione e assistenza tecnica*” ha lo scopo di far acquisire allo studente,



a conclusione del percorso quinquennale, competenze per gestire, organizzare ed effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, di diagnostica, riparazione e collaudo relativamente a piccoli sistemi, impianti e apparati tecnici, anche marittimi. L'identità dell'Indirizzo è riferita ad attività professionali di manutenzione ed

assistenza tecnica che si esplicano nelle diverse filiere dei settori produttivi generali (elettronica, elettrotecnica, meccanica, termotecnica, etc.) attraverso l'esercizio di competenze sviluppate ed integrate secondo le esigenze proprie del mondo produttivo e lavorativo del territorio.

Il percorso formativo è multifunzionale e politecnico e mira anche a sostenere le diverse filiere produttive nella fase di post-commercializzazione, in rapporto all'uso e alle funzionalità dei sistemi tecnici e tecnologici. Il ciclo produttivo dei manufatti comporta, infatti, l'offerta nei servizi di manutenzione e di assistenza tecnica di tipo decentrato, in grado di raggiungere i clienti laddove essi si trovino e di assicurare, immediatamente e nel lungo periodo, l'efficienza dei dispositivi mediante interventi efficaci.

Anche per questo è molto importante che le competenze acquisite dagli studenti vengano approfondite rispetto alla struttura funzionale dei dispositivi da mantenere ed estese in considerazione delle diverse tipologie di apparati e sistemi. Il manutentore, autonomo o dipendente, agisce infatti su dispositivi tecnologici industriali e commerciali che, progettati per un uso amichevole e facilitato, possono richiedere interventi specialistici di elevato livello per la loro messa a punto, manutenzione ordinaria, riparazione e dismissione.

La manutenzione e l'assistenza tecnica infine comportano una specifica etica del servizio, riferita alla sicurezza dei dispositivi, al risparmio energetico e ai danni prodotti all'ambiente dall'uso e dei dispositivi tecnologici e dai loro difetti di funzionamento, dallo smaltimento dei rifiuti e dei dispositivi dismessi.

INDIRIZZO “MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA”

PECUP (profilo educativo culturale e professionale)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'Indirizzo “Manutenzione e assistenza tecnica” possiede le competenze per gestire, organizzare ed effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, di diagnostica, riparazione e collaudo relativamente a piccoli sistemi, impianti e apparati tecnici, anche marittimi.

Le sue competenze tecnico-professionali sono riferite alle filiere dei settori produttivi generali (elettronica, elettrotecnica, meccanica, termotecnica ed altri) e specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio.

È in grado di:

Controllare e ripristinare, durante il ciclo di vita degli apparati e degli impianti, la conformità del loro funzionamento alle specifiche tecniche, alle normative sulla sicurezza degli utenti e sulla salvaguardia dell'ambiente.

Osservare i principi di ergonomia, igiene e sicurezza che presiedono alla realizzazione degli interventi.

Organizzare e intervenire nelle attività per lo smaltimento di scorie e sostanze residue, relative al funzionamento delle macchine, e per la dismissione dei dispositivi.

Utilizzare le competenze multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo presenti nei processi lavorativi e nei servizi che lo coinvolgono.

Gestire funzionalmente le scorte di magazzino e i procedimenti per l'approvvigionamento.

Reperire e interpretare documentazione tecnica.

Assistere gli utenti e fornire le informazioni utili al corretto uso e funzionamento dei dispositivi.

Agire nel suo campo di intervento nel rispetto delle specifiche normative ed assumersi autonome responsabilità.

Segnalare le disfunzioni non direttamente correlate alle sue competenze tecniche.

Operare nella gestione dei servizi, anche valutando i costi e l'economicità degli interventi.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato in “Manutenzione e assistenza tecnica” consegue i risultati di apprendimento di seguito descritti in termini di competenze:

1. Comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti.
2. Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza,

strumenti e tecnologie specifiche.

3. Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali cura la manutenzione.
4. Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite.
5. Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti.
6. Garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e installazione.
7. Gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci e economicamente correlati alle richieste.

Le competenze dell'Indirizzo «Manutenzione e assistenza tecnica» sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

INDIRIZZO “SERVIZI DI MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA”

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO					
Quadro orario settimanale					
Anno di corso →	Primo Biennio		Secondo Biennio		5° Anno
	1	2	3	4	
Discipline ↓	Ore ↓	Ore ↓	Ore ↓	Ore ↓	Ore ↓
Tecnologie e Tecniche di Rappresentazione Grafica	3	3			
Scienze integrate (Fisica)	2	2			
di cui in compresenza	2(*)				
Scienze integrate (Chimica)	2	2			
di cui in compresenza	2(*)				
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione	2	2			
Laboratori Tecnologici ed esercitazioni	3 (**)	3 (**)	4 (**)	3 (**)	3 (**)
Tecnologie meccaniche e applicazioni			5	5	3
Tecnologie elettrico - elettroniche e applicazioni			5	4	3
Tecnologie e Tecniche di Installazione e di Manutenzione			3	5	8
Totale ore settimanali →	12	12	17	17	17
di cui in compresenza	4(*)		12(*)		6(*)

(*) L'attività didattica in laboratorio caratterizza l'Area di Indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

(**) insegnamento affidato al docente tecnico pratico.

INDIRIZZO “PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI”

Il Diplomato nelle "Produzioni industriali e artigianali" consegue le seguenti competenze:

- Utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi e gestionali.
- Selezionare e gestire i processi di produzione in rapporto ai materiali e alle tecnologie specifiche.
- Applicare le procedure che disciplinano i processi produttivi, nel rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro e sulla tutela dell'ambiente e del territorio.
- Innovare e valorizzare sotto il profilo creativo e tecnico, le produzioni tradizionali del territorio.
- Riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza ed economicità e applicare i sistemi di controllo-qualità nella propria attività lavorativa.
- Padroneggiare tecniche di lavorazione e adeguati strumenti gestionali nella elaborazione, diffusione e commercializzazione dei prodotti artigianali.
- Intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, mantenendone la visione sistemica.



A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato in “Produzioni Industriali e Artigianali” consegue i risultati di apprendimento di seguito descritti in termini di competenze:

1. Scegliere e utilizzare le materie prime e i materiali relativi al settore di riferimento;
2. Utilizzare i saperi multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo per operare autonomamente nei processi in cui è coinvolto;
3. Intervenire nella predisposizione, conduzione e mantenimento in efficienza degli impianti e dei dispositivi utilizzati;
4. Applicare le normative vigenti sulla tutela dell'ambiente e sulla salute e sicurezza degli addetti alle lavorazioni, degli utenti e consumatori;
5. Osservare i principi di ergonomia e igiene che presiedono alla fabbricazione, alla distribuzione e all'uso dei prodotti di interesse;
6. Programmare e organizzare le attività di smaltimento di scorie e sostanze residue, collegate alla produzione dei beni e alla dismissione dei dispositivi;
7. Supportare l'amministrazione e la commercializzazione dei prodotti.

Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo					
Quadro orario settimanale					
Anno di corso	Primo biennio		Secondo biennio		Quintoanno
	I	II	III	IV	V
Discipline	ore settimanali di lezione				
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
Scienze integrate: fisica (con 1 ora Laboratorio*)	2	2			
Scienze integrate: chimica (con 1 ora Laboratorio *)	2	2			
Tecnologie dell'Informazione e della comunicazione	2	2			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni **	3	3	5	4	4
Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi			6	5	4
Tecniche di produzione e di organizzazione			6	5	4
Tecniche di gestione-conduzione di macchine e impianti				3	5
Articolazione "Artigianato" opzione "Produzioni tessili sartoriali"					
Laboratori tecnologici ed esercitazioni tessili, abbigliamento			5	4**	4**
Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi tessili, abbigliamento			6	5	4
Progettazione tessile – abbigliamento, moda e costume			6	6	6
Tecniche di distribuzione e marketing			-	2	3
Ore Totali	12	12	17	17	17

* Insegnamento in attività di laboratorio svolto congiuntamente da docente teorico e tecnico-pratico

**Insegnamento in attività di laboratorio svolto da docente tecnico-pratico

OFFERTA SUSSIDIARIA INTEGRATIVA

Qualifiche professionali (nuovo ordinamento)

(Estratto dalle: “Linee Guida di cui all’articolo 13, comma 1-quinquies del decreto legge 31 gennaio 2007, n. 7, convertito dalla legge 2 aprile 2007, n. 40”)

Gli Istituti Professionali possono svolgere, in regime di sussidiarietà, a norma dell’articolo 2, comma 3, del D.P.R. n. 87/2010 e nel rispetto delle competenze esclusive delle Regioni, un ruolo integrativo e complementare nei confronti dell’offerta delle istituzioni formative del sistema di leFP (Istruzione e Formazione Professionale) di cui al Capo III del D.lgs. n. 226/2005.

L’offerta sussidiaria degli Istituti Professionali è finalizzata all’integrazione, ampliamento e differenziazione dei percorsi e degli interventi in rapporto alle esigenze e specificità territoriali, per assicurare il diritto degli studenti in possesso del titolo conclusivo del primo ciclo di accedere ai percorsi del Secondo ciclo sia nell’istruzione secondaria superiore sia in quelli del sistema di leFP.

Ciascuna Regione stabilisce, nell’ambito della propria programmazione dell’offerta formativa e nel rispetto dell’autonomia delle Istituzioni scolastiche, i percorsi di leFP di cui agli articoli 17 e 18 del D.lgs. n. 226/05 che gli Istituti Professionali possono erogare in regime sussidiario.

Gli Istituti Professionali realizzano i percorsi di leFP in via sussidiaria, nel rispetto di quanto previsto in materia di assolvimento dell’obbligo di istruzione (D.M. n. 139/2007) e di relativa certificazione (D.M. n. 9/2010).

Il repertorio di cui all’articolo 1, comma 1-quinquies, della legge n. 40/07, che le Regioni considerano ai fini di cui al punto 2, è costituito dai percorsi di Qualifica e Diploma Professionale, riferiti alle figure professionali e ai relativi standard formativi minimi di cui agli articoli 17 e 18 del D.lgs. n. 226/05.

Tipologie dell'offerta sussidiaria

Allo scopo di promuovere e favorire lo sviluppo di organici raccordi tra i percorsi degli Istituti Professionali e quelli di leFP, si riassume la seguente tipologia di riferimento per l'erogazione dell'offerta sussidiaria di leFP finalizzata al rilascio dei titoli di Qualifica e di Diploma professionale.

Tipologia A – Offerta sussidiaria integrativa :

Gli studenti iscritti ai percorsi quinquennali degli Istituti Professionali finalizzati all'acquisizione dei Diplomi di Istruzione professionale possono conseguire, al termine del terzo anno, anche i titoli di Qualifica professionale indicati nell'allegata Tabella 1), in relazione all'Indirizzo di studio frequentato, validi per l'assolvimento del diritto dovere all'istruzione e alla formazione. A tal fine, nell'ambito del Piano dell'offerta formativa, i competenti Consigli di classe organizzano i curricoli, nella loro autonomia, in modo da consentire, agli studenti interessati, la contemporanea prosecuzione dei percorsi quinquennali, nel rispetto delle norme contenute nel D.P.R. n. 122/09 in materia di valutazione degli alunni.

Per la predisposizione dell'offerta sussidiaria integrativa, gli Istituti Professionali possono utilizzare le quote di autonomia e di flessibilità di cui all'articolo 5, comma 3, lettere a) e c) del D.P.R. n. 87/2010.

Per quanto concerne le modalità di svolgimento e valutazione degli esami, a partire dall'anno scolastico 2013/2014, si fa riferimento al DGR n. 145 del 13/02/2014 "Percorsi triennali di istruzione e formazione professionale leFP" e al DGR n. 379 del 4 marzo 2014 contenente le Linee Guida del nuovo esame di qualifica professionale a conclusione dei percorsi triennali di Istruzione e Formazione Professionale in assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e alla formazione professionale di cui al Dlgs n. 226 del 17 ottobre 2005. Si riporta di seguito parte dell'Allegato A del DGR n. 379:

"Il Sistema di Istruzione e Formazione Professionale, nato in forma sperimentale nel 2003, e entrato a regime nell'anno 2011 come sistema di pari dignità rispetto a quello dell'Istruzione, facente parte a pieno titolo del Secondo ciclo del sistema educativo italiano e caratterizzato da una propria tipologia di offerta di percorsi triennali e quadriennali riferiti a standard formativi minimi ed a Qualifiche e Diploma professionali.

Oltre che agli organismi formativi accreditati dalle Regioni, l'offerta di leFP può essere

erogata, in regime di sussidiarietà, anche dagli Istituti Professionali di Stato nell'ambito della programmazione regionale dell'offerta e secondo le modalità definite dalle Linee Guida degli organici raccordi tra Istruzione Professionale e leFP recepite con DM n.4/2011

Le finalità che si intendono perseguire con i suddetti percorsi di leFP sono:

a) sostenere e garantire l' 'organicità sul territorio dell'offerta dei percorsi a carattere professionale del Secondo ciclo del sistema educativo istruzione e formazione, nel rispetto dei diversi ordinamenti e della programmazione regionale dell'offerta, in rapporto ai fabbisogni professionali ed alle specifiche connotazioni del mercato del lavoro;

b) prevenire e contrastare la dispersione scolastica e formativa, assicurando anche la reversibilità delle scelte degli studenti;

c) facilitare i passaggi tra i sistemi formativi ed il reciproco riconoscimento dei crediti e dei titoli.

“L'esame di qualifica professionale ha il fine di accertare l'avvenuta acquisizione delle competenze di base e tecnico professionali previste dallo standard di qualifica della figura di riferimento e presuppone un percorso formativo progettato, organizzato e realizzato con modalità didattiche incentrate sullo sviluppo delle stesse. In tal senso anche le modalità di valutazione in itinere (prove intermedie e verifiche periodiche durante il triennio) devono essere finalizzate all'accertamento dei Livelli di padronanza raggiunti e devono tener conto che allo sviluppo di una competenza possono concorrere più ambiti disciplinari e più formatori. Per le competenze di base e per le competenze tecnico-professionali e obbligatorio riferirsi agli standard definiti negli Accordi siglati in Conferenza Stato-Regioni”

“E' necessario fare riferimento anche alle competenze chiave per l' 'apprendimento permanente di cui alla Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 (Allegato C). Tale Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 sulle competenze chiave per l' 'apprendimento permanente invita gli Stati membri a sviluppare, nell'ambito delle loro politiche educative, strategie per assicurare

L'acquisizione di competenze chiave per preparare tutti i giovani alla vita adulta e offrire loro un metodo per continuare ad apprendere per tutto il corso della loro esistenza.”

L'Accordo in Conferenza Stato-Regioni del 19.01.2012, con l'istituzione del Repertorio delle figure professionali di riferimento a livello nazionale, ha individuato **n. 22 nuove**

figure professionali nazionali di "Operatore" relative alle qualifiche dei percorsi triennali con la definizione dei relativi standard minimi delle competenze tecnico professionali:

- 1) Operatore dell'abbigliamento
- 2) Operatore delle calzature
- 3) Operatore delle produzioni chimiche
- 4) Operatore edile
- 5) Operatore elettrico
- 6) Operatore elettronico
- 7) Operatore grafico
- 8) Operatore degli impianti termoidraulici
- 9) Operatore delle lavorazioni artistiche
- 10) Operatore del legno
- 11) Operatore del montaggio e della manutenzione di imbarcazioni da diporto
- 12) Operatore alla riparazione dei veicoli a motore
- 13) Operatore meccanico
- 14) Operatore del benessere:
- 15) Operatore della ristorazione
- 16) Operatore ai servizi di promozione e accoglienza
- 17) Operatore amministrative segretariale
- 18) Operatore ai servizi di vendita
- 19) Operatore dei sistemi e dei servizi logistici
- 20) Operatore della trasformazione agroalimentare '
- 21) Operatore agricolo
- 22) Operatore del mare e delle acque interne

PROFILI PROFESSIONALI

1) Qualifica di Operatore ai servizi di promozione e accoglienza

Profilo

L'Operatore alla promozione e accoglienza turistica, interviene, a livello esecutivo, nel processo di erogazione dei servizi di promozione ed accoglienza con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

La qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla accoglienza, informazione e promozione in rapporto alle esigenze del cliente, con competenze nella prenotazione e assistenza, e nella evasione delle relative pratiche amministrativo contabili

In esito all'indirizzo "Strutture ricettive", è inoltre in grado di effettuare procedure di prenotazione, check in e check out.

In esito all'indirizzo "Servizi del turismo", è inoltre in grado di rendere fruibili le opportunità ed i servizi turistici disponibili.

2) Qualifica di Operatore della ristorazione

Profilo Professionale.

L'operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

Le competenze professionali caratterizzanti l'indirizzo "Preparazione pasti" sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello

chef, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

In esito all'indirizzo "Preparazione pasti", è inoltre in grado di:

Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

In esito all'indirizzo "Produzione dolciaria", è inoltre in grado di: **Eseguire la preparazione di dolci caldi e freddi;**

In esito all'indirizzo "Servizi di sala e bar", l'Operatore della Ristorazione è in grado **di predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto, di servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, di somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria secondo gli standard aziendali richiesti e i criteri di qualità e sicurezza igienico-sanitaria.**

3) Qualifica di Operatore di impianti termoidraulici

Profilo Professionale

L' Operatore di impianti termo-idraulici interviene, a livello esecutivo, nel processo di impiantistica termo-idraulica con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla posa in opera di impianti termici, idraulici, di condizionamento e di apparecchiature idro-sanitarie, con competenze nell'installazione, nel collaudo, manutenzione e riparazione degli impianti stessi

4) Qualifica di Operatore riparazione veicoli a motore

Profilo Professionale

L'Operatore alla riparazione di veicoli a motore è una figura professionale in grado di eseguire, su precise indicazioni, operazioni di manutenzione e di meccanica leggera dell'auto, con interventi di normale difficoltà su complessivi e loro parti; è inoltre in grado di individuare, con l'uso di attrezzature specifiche, anomalie di funzionamento dell'autoveicolo. Opera nelle autofficine di differenti dimensioni.

VALUTAZIONE DISCIPLINARE

La valutazione degli studenti, che rappresenta uno dei momenti più importanti e complessi del processo formativo, prende le mosse dalla misurazione del livello di conoscenza, comprensione, comunicazione, partecipazione, impegno e delle capacità critiche possedute dagli studenti.

La scansione dell'a.s. prevede un trimestre seguito da un pentamestre, secondo quanto indicato nel Piano delle attività d'Istituto. La valutazione, periodica e finale, degli apprendimenti è effettuata dal Consiglio di Classe, tenuto conto degli obiettivi/competenze stabiliti nella programmazione didattica annuale e dei criteri di valutazione degli alunni stabiliti dal Collegio dei Docenti (vedi All. n° 1), nel rispetto delle norme generali in vigore (vedi all. n°2). Nella valutazione, oltre all'aspetto riguardante i contenuti delle discipline, il Consiglio di Classe terrà anche conto positivamente della frequenza e della partecipazione attiva dell'alunno ai progetti extracurricolari organizzati dalla scuola. Il DPR 22 giugno 2009 n°122 (*in G.U 19 agosto 2009, n°191*) contiene il Regolamento sulla valutazione degli studenti nelle scuole di ogni ordine e grado, in cui sono coordinate le normative vigenti in materia di valutazione del profitto e della condotta.

Inoltre, il Collegio dei Docenti, alla luce di quanto previsto dalla C.M. 89/2012, relativamente alla valutazione periodica degli apprendimenti nelle classi degli Istituti di Istruzione di Secondo grado, stabilisce che negli scrutini, intermedi e finali, la Valutazione dei risultati raggiunti è formulata in ciascuna disciplina, mediante voto unico.

Si ribadisce il principio, ineludibile, secondo il quale il voto deve essere espressione di sintesi valutativa e, pertanto, esso deve fondarsi su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico-didattiche adottate dai Docenti, nel rispetto dei principi definiti dai decreti istitutivi dei nuovi ordinamenti.

TIPOLOGIA DEGLI STRUMENTI UTILIZZATI NELLA VALUTAZIONE

Le verifiche periodiche saranno attuate mediante:

1. Prove scritte
2. Prove pluridisciplinari, prove integrate, questionari, griglie di osservazione
3. Risoluzione di casi
4. Prove pratiche
5. Interrogazioni orali.

I Consigli di classe individuano il numero e la scansione temporale delle prove scritte ed orali nel trimestre e pentamestre, tenuto conto di quanto deliberato nel Collegio dei

Docenti. Ogni docente comunicherà alla classe, con congruo anticipo, la data della prova scritta evitando, quando possibile, che nello stesso giorno ci siano più verifiche scritte. Gli studenti assenti alla valutazione scritta saranno sottoposti ad una nuova valutazione in giorni stabiliti a discrezione dal docente.

COMPORAMENTO E RELATIVA VALUTAZIONE

Come detto, ai sensi della normativa vigente, la valutazione della condotta entra a pieno titolo nella determinazione della media complessiva dello studente.

Pertanto sono stati individuati i criteri di assegnazione del voto di condotta che sono stati approvati dal *Collegio dei Docenti e dal Consiglio d'Istituto*.

INDICATORI DEL VOTO DI CONDOTTA:

- a) Rispetto della persona
- b) Partecipazione al dialogo educativo
- c) Frequenza scolastica e puntualità negli orari
- d) Rispetto delle regole e delle consegne
- e) Utilizzo corretto delle strutture e delle attrezzature scolastiche

Voto proposto	L'alunno
10/9	a) È corretto nelle relazioni interpersonali e si adopera per rendere sereno, collaborativo e costruttivo il clima scolastico. b) È interessato e partecipa attivamente alle attività svolte, collabora con i docenti e i compagni, assume un ruolo propositivo nel lavoro scolastico. c) Frequenta assiduamente e rispetta gli orari. Nel caso di assenze, giustifica regolarmente e con tempestività. d) È rispettoso delle regole e delle consegne scolastiche e si adopera per l'osservanza delle stesse da parte del gruppo-classe. e) Usa le attrezzature e le strutture scolastiche in modo adeguato e responsabile, dando valore alle dotazioni dell'istituto.
8	a) È rispettoso nelle relazioni interpersonali e collabora con i docenti per rendere sereno il clima scolastico. b) È interessato e partecipa alle attività svolte, collabora con i docenti e i compagni al lavoro scolastico. c) Frequenta assiduamente e rispetta gli orari. Nel caso di assenze, giustifica regolarmente. d) Adempie alle regole e alle consegne scolastiche e propone ai compagni l'osservanza delle stesse. e) Usa le attrezzature e le strutture scolastiche in modo adeguato e responsabile.
7	a) È generalmente rispettoso nelle relazioni interpersonali ma non sempre collabora con i docenti per migliorare il clima scolastico. b) È mediamente interessato e disponibile a partecipare con i docenti e i compagni al lavoro scolastico. c) Frequenta regolarmente ma talvolta non rispetta gli orari. Nel caso di assenze, giustifica qualche volta con ritardo. d) Adempie, in genere, alle principali regole ma non sempre rispetta le consegne scolastiche. e) Usa le attrezzature e le strutture scolastiche in modo generalmente adeguato.
6	a) Non sempre è corretto nelle relazioni interpersonali e non collabora con i docenti per migliorare il clima scolastico. b) È poco interessato e non sempre partecipa alle attività svolte; talvolta ostacola il sereno svolgimento del lavoro scolastico. c) Frequenta non regolarmente, intervallando brevi periodi di assenza. Non sempre rispetta gli orari e giustifica le assenze con ritardo dopo ripetute richieste da parte dei docenti. d) È in genere poco rispettoso delle regole e delle consegne scolastiche. Incorre nelle sanzioni previste dalla "tabella A" del vigente regolamento d'Istituto ma mostra, nel tempo, segni di ravvedimento. e) Usa le attrezzature e le strutture scolastiche in modo non sempre adeguato.
5 (o voti inferiori)	a) È scorretto nelle relazioni interpersonali ed è protagonista di episodi che sono causa della degenerazione del clima scolastico. b) Non si mostra interessato e non partecipa alle attività proposte; ostacola il normale svolgimento del lavoro scolastico. c) Frequenta saltuariamente, intervallando lunghi periodi di assenza. Non rispetta gli orari e giustifica le assenze con forte ritardo o non giustifica. d) Assume comportamenti gravemente contrari alle regole e non rispetta le consegne scolastiche. <p style="text-align: center;">Pertanto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Incorre ripetutamente nelle sanzioni previste dalla "tabella A" del vigente regolamento d'Istituto per le quali sia irrogata la sospensione dalle lezioni e non mostra, nel tempo, alcun segno di ravvedimento; <p style="text-align: center;">Oppure</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Incorre nelle sanzioni previste dalla "tabella B" del vigente regolamento d'Istituto. e) Usa le attrezzature e le strutture scolastiche in modo inadeguato e irrispettoso, provocando danni anche gravi alle stesse

Voto di condotta – Indicazioni aggiuntive

- Voto 10/9: Il C.d.C., in base ai descrittori, avrà potere discrezionale nell'attribuzione del voto.
- Per tutti i voti di condotta, ad eccezione di quelli inferiori al 6, i C.d.C. delibereranno il voto quando il numero di descrittori corrispondenti al profilo dell'alunno è pari o superiore a 3.
- Eventuali sanzioni disciplinari saranno considerate aggravanti rispetto ai rimanenti descrittori.
- Per assegnare il voto di condotta 5 è necessario che l'alunno sia incorso nelle sanzioni previste nel "punto d" dello stesso voto.
- Nello scrutinio finale, un voto di condotta inferiore al 6 comporta la non ammissione alla classe successiva o agli esami di qualifica – di stato.

CRITERI PER L'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA – AGLI ESAMI

Per la valutazione finale, il Collegio dei Docenti, ha recepito quanto stabilito dal suddetto DPR 22 giugno 2009 n°122 e ha deliberato quanto segue:

Ai fini dell'ammissione alla classe successiva e dell'ammissione all'esame conclusivo del Secondo ciclo di istruzione, nessun voto può essere inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente. Sempre ai fini dell'ammissione alla classe successiva e dell'ammissione all'esame conclusivo del Secondo ciclo di istruzione, il voto di comportamento non può essere inferiore a sei decimi. Il voto di comportamento, concorre, nello stesso modo dei voti relativi a ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente, alla determinazione della media M dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico.

Analogamente sono ammessi all'esame di qualifica gli alunni che hanno riportato una valutazione minima di sei decimi in tutte le discipline e nella condotta.

Per gli allievi che hanno raggiunto una valutazione non inferiore a sei decimi nella condotta ma presentino in sede di scrutinio finale valutazioni insufficienti in una o più discipline, fino ad un massimo di tre, il consiglio di classe, dopo aver valutato la possibilità da parte dei singoli alunni di raggiungere gli obiettivi formativi e di contenuto delle discipline interessate entro il termine dell'anno scolastico, mediante lo studio personale svolto autonomamente o attraverso la frequenza di appositi interventi di recupero, rinvia la formulazione del giudizio finale. In tal caso, all'albo sarà riportata la indicazione della "sospensione del giudizio". Inoltre, dopo le operazioni di scrutinio, la scuola comunicherà alle famiglie, per iscritto, le decisioni assunte dal Consiglio di classe indicando le specifiche carenze ed i voti proposti in sede di scrutinio nelle discipline nelle quali lo studente non ha raggiunto la sufficienza. Contestualmente, saranno comunicati anche gli interventi didattici attivati, le modalità ed i tempi delle verifiche finalizzati al recupero dei debiti formativi.

VALUTAZIONE DEGLI ALLIEVI DIVERSAMENTE ABILI

Gli studenti con minorazioni fisiche o sensoriali non vengono, di norma, valutati in modo differenziato. Per questi allievi sono consentite prove equipollenti e tempi più lunghi per l'effettuazione delle prove scritte o grafiche e la presenza di assistenti per l'autonomia e la comunicazione. Essi sostengono le prove finalizzate alla valutazione del rendimento scolastico, comprese quelle di esame, definite dalla commissione, con l'uso degli ausili loro necessari. **(O.M. 90/2001 – art. 15)**

Gli studenti che presentano un deficit di natura psichica potranno fare un percorso scolastico che, sulla base del P.E.I., consenta loro di:

- A) Raggiungere un livello di preparazione conforme agli obiettivi didattici previsti dai programmi ministeriali o, comunque, ad essi globalmente corrispondenti; *(acquisizione del titolo di studio)*
- B) Raggiungere un livello di preparazione non riconducibile ai programmi ministeriali con una valutazione differenziata riferita al P. E. I. *(attestato delle competenze e delle abilità acquisite)*

VALUTAZIONE SECONDO OBIETTIVI MINIMI

- Ricerca dei contenuti essenziali delle discipline
- Sostituzione parziale dei contenuti programmatici di alcune discipline, con altri che abbiano la stessa valenza formativa
- Predisposizione di prove equipollenti nel corso degli anni scolastici e in occasione degli esami conclusivi *(Qualifica e/ o diploma)*

VALUTAZIONE DIFFERENZIATA SECONDO P.E.I. (PIANO EDUCATIVO INDIVIDUALIZZATO)

I voti attribuiti dai docenti hanno valore legale per la prosecuzione degli studi al fine di perseguire gli obiettivi del P.E.I. e non dei programmi ministeriali. A questo proposito si sottolinea quanto segue:

- È possibile ripetere la classe anche tre volte;
- Va fatta accurata informazione alla famiglia per acquisire formale assenso;
- Va apposta in calce alla pagella l'annotazione secondo la quale la votazione è riferita al P.E.I. e non ai programmi ministeriali (tale annotazione ***non va inserita nei tabelloni affissi all'albo dell'istituto*** – nota MIUR dell'8.7.2002);

La valutazione consentirà di certificare un credito formativo utile per esperienze di tirocinio,

stage, inserimento lavorativo.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

(SOLO PER GLI ALUNNI FREQUENTANTI LE CLASSI DEL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO)

In base alla media dei voti la normativa vigente prevede l'attribuzione di un credito scolastico variabile all'interno di una banda di oscillazione sulla base della seguente Tabella: ex DM 16/12/2009 (*)

Media dei voti	Credito scolastico (Punti)		
	III anno	IV anno	V anno
$M = 6$	3 - 4	3 - 4	4 - 5
$6 < M \leq 7$	4 - 5	4 - 5	5 - 6
$7 < M \leq 8$	5 - 6	5 - 6	6 - 7
$8 < M \leq 9$	6 - 7	6 - 7	7 - 8
$9 < M \leq 10$	7 - 8	7 - 8	8 - 9

NOTA – M rappresenta la media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico. Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla precedente tabella, va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media M dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi.

Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.

Il punteggio più alto di ogni banda di oscillazione sarà attribuito in presenza di almeno due dei tre parametri seguenti, oltre la media disciplinare:

- Frequenza assidua
- Partecipazione, impegno e interesse
- Credito Formativo (attività certificate da Enti esterni alla Scuola)

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO

Il credito formativo consiste in ogni qualificata esperienza, anche maturata all'estero, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'Esame di Stato. La coerenza, che può essere individuata nell'omogeneità con i contenuti tematici del corso, nel loro approfondimento, nel loro ampliamento, nella loro concreta attuazione, è accertata dal Consiglio di Classe.

Le esperienze che danno luogo all'attribuzione dei crediti formativi devono risultare acquisite in ambiti della vita civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale, quali quelle relative ad attività culturali e/o artistiche, alla tutela dell'ambiente, al volontariato, alla cooperazione **(O.M. 35 del 04. 04. 2003)**.

Si considerano qualificanti le seguenti esperienze:

1. Corsi di lingua straniera

- a. Frequenza a corsi di lingua straniera valutabili in base ad attestati con l'indicazione dei livelli raggiunti, rilasciati da Enti certificatori riconosciuti e legittimati (Goethe Institut, Cambridge ESOL, Trinity College London, London Chamber of Commerce and Industries Examination Board, Alliance Française, CCIP, Istituto Cervantes, etc.)
- b. Frequenza a corsi di lingue straniere, anche gestiti dalla scuola, ma certificati da Enti certificatori esterni;
- c. Permanenza di almeno 14 giorni all'estero, con frequenza di Scuole di lingua e superamento di un esame finale;
- d. Partecipazione a progetti di interscambio con scuole europee.

2. Attività sportive a livello agonistico e/o di tesserato, certificata dalle Federazioni competenti:

Partecipazione a gare sportive di livello almeno regionale e/o conseguimento del patentino di arbitro presso gli organi federali;

3. Partecipazione a corsi di formazione al volontariato o attività di volontariato, a carattere assistenziale o ambientalistico, attestata da associazioni laiche o religiose riconosciute (Protezione civile, C.R.I., Donatori di sangue, etc.);

4. Meriti artistici. Sono valutabili meriti in campo artistico musicale con attestati delle istituzioni riconosciute:

- Frequenza a corsi di pittura, ceramica o altro, gestiti da Enti o Associazioni culturali, con

partecipazione a manifestazioni nazionali;

- Studi compiuti presso un Conservatorio Statale;

- Frequenza almeno biennale di corsi di danza classica o moderna o di recitazione, gestiti da enti lirici o associazioni riconosciute dallo Stato;

5. Partecipazione ad attività lavorative anche non retribuite (collegate alle finalità del corso di studio, come: campagne di scavi archeologici, etc.);

6. Partecipazione a corsi di informatica gestiti da Scuole, Enti o Associazioni riconosciute dalla Regione o dal Ministero, con esami finali o competenze similari acquisite e certificate nel corso della frequenza a corsi di Informatica gestiti dalla scuola, ma certificati da Enti certificatori esterni;

7. Collaborazione a periodici o testate di giornali regolarmente registrati, con responsabile giornalista o pubblicitario;

8. Partecipazione a concorsi e/o progetti culturali nazionali, regionali, provinciali, comunali, con esito positivo;

9. Partecipazione alle fasi provinciali, nazionali o internazionali delle Olimpiadi di Matematica, Fisica e di Scienze Naturali, certamen, su convocazione di enti o istituzioni esterni alla scuola;

10. Partecipazione a progetti in accordo con le Università o di formazione all'impresa;

11. Partecipazione attiva ai P.O.N. di Istituto.

N.B. La partecipazione alle attività integrative (ad esempio Progetti della Scuola), non seguite da una fase di **certificazione esterna**, non dà luogo all'attribuzione dei crediti formativi, ma rientra tra le esperienze acquisite all'interno della scuola e, pertanto, vanno considerate alla voce "*partecipazione, impegno e interesse*".

Per la stessa ragione non sono da ritenersi esperienze che danno diritto di accedere al credito formativo tutte le iniziative di sostegno alla didattica (es. visite guidate, viaggi d'istruzione, spettacoli teatrali, manifestazioni varie in orario di lezione).

TERZA PROVA dell'esame di STATO

SIMULAZIONE

La terza prova dell'esame di stato ha l'obiettivo di verificare la preparazione del candidato nelle materie studiate nell'ultimo anno. La prova si svolge come un test multidisciplinare ed è diversa da scuola a scuola, dal momento che viene predisposta dagli insegnanti di ogni istituto. I quesiti proposti potranno essere a risposta singola, multipla, potranno consistere nella soluzione di problemi, di casi pratici o professionali o, ancora, nello sviluppo di progetti. Ogni scuola può scegliere la tipologia di svolgimento.

La terza prova d'esame, salvo eventuali modifiche correlate al processo di riforma in atto e relative alla formulazione / modalità di svolgimento della stessa, viene strutturata dalla commissione d'esame: quindi non contribuiscono alla sua elaborazione soltanto i docenti interni, ma anche i commissari esterni. Il Ministero a tal proposito scrive infatti che "nella elaborazione della terza prova sono coinvolti tutti i sei commissari e l'intera Commissione, che tiene conto della programmazione educativa e didattica realizzata dalla classe".

Si aggiunge che, oggetto della terza prova, sarà anche la lingua straniera e se sono più di una quelle studiate, verrà trattata quella che non si è usata nella seconda prova. Non devono inoltre considerarsi escluse le materie già affrontate nella seconda prova. In merito al tempo di svolgimento, sarà la commissione a definire anche questo fattore che cambia in funzione della complessità della prova stessa. Prima dell'esame, al termine dell'anno scolastico, il Consiglio di classe predispone e somministra agli studenti una prova-tipo contenente più discipline (simulazione). Le tipologie delle domande adottate nonché i criteri di valutazione della prova di simulazione, sono riportati nel "Documento di maggio" della singola classe.

ORARIO DELLE LEZIONI

L'orario settimanale e il numero di ore delle lezioni è indicato nei quadri orari per i singoli indirizzi di studio. Tutte le ore di lezione si svolgono in orario antimeridiano, ad eccezione dei corsi di recupero e delle attività extracurricolari aggiuntive.

Le lezioni giornaliere hanno inizio alle ore 8,10 ed hanno durata oraria di 60 minuti. L'intervallo, di 10 minuti, si svolge a partire dalle ore 10,00 per alcune classi della sede centrale, dalle 11,00 per altre al fine di evitare il sovraffollamento degli spazi comuni.

Il termine delle lezioni giornaliere è previsto alle ore 13,10 (5 ore di lezione) o alle ore 14,10 (6 ore di lezione) a secondo dei giorni nella settimana nel rispetto del monte ore settimanale previsto dal piano di studi.

FREQUENZA ALLE LEZIONI DA PARTE DEGLI ALUNNI –VALIDITÀ DELL'ANNO SCOLASTICO

L'art. 14, comma 7 del DPR 122/2009 (*Regolamento sulla valutazione*) prevede:

“A decorrere dall'anno scolastico di entrata in vigore della riforma della scuola secondaria di Secondo grado, ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente, è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. Le istituzioni scolastiche possono stabilire, per casi eccezionali, analogamente a quanto previsto per il primo ciclo, motivate e straordinarie deroghe al suddetto limite. Tali deroghe sono previste per assenze documentate, a condizione, comunque, che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati. Il mancato conseguimento del limite minimo di frequenza, comprensivo delle deroghe riconosciute, comporta l'esclusione dallo scrutinio finale e la non ammissione alla classe successiva o all'esame finale di ciclo”.

Pertanto la norma stabilisce che per riconoscere la validità dell'anno scolastico è richiesta la frequenza di almeno tre/quarti del monte-ore annuale, comprensivo di tutte le attività didattiche che rientrano nel curriculum individuale di ciascuno studente (orario annuale personalizzato). Chi non raggiunge tale soglia di frequenza, senza beneficiare di deroghe, non va ammesso allo scrutinio finale.

Spetta al Collegio dei Docenti definire i criteri generali e le fattispecie che legittimano la deroga al limite minimo di presenze.

Spetta al Consiglio di Classe verificare, nel rispetto dei criteri definiti dal C.d.D. e delle indicazioni Ministeriali, se il singolo allievo abbia superato il limite massimo consentito di assenze e se tali assenze, pur rientrando nelle deroghe previste, impediscano, comunque, di procedere alla valutazione, considerata la non sufficiente permanenza del rapporto educativo.

CRITERI – FATTISPECIE DI DEROGA ALL’OBBLIGO DI FREQUENZA

Il Collegio Docenti, preso atto di quanto prescritto dal comma 7 dell’art.14 del DPR 122/09, in applicazione del comma 2 dell’art.13 del D.lgs 226/05, conferma i seguenti criteri e fattispecie di deroga al limite previsto di frequenza, già adottati negli anni precedenti, ai fini della validità dell’anno scolastico:

CRITERI

- 1) Le deroghe al principio della frequenza obbligatoria ad almeno tre quarti dell’orario annuale personalizzato di lezione siano funzionali ad assenze documentate, a condizione, comunque, che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del Consiglio di Classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati;
- 2) Le assenze continuative debbano essere documentate al momento del rientro dell’allievo nella comunità scolastica. Tale documentazione deve essere fornita al coordinatore della classe o all’ufficio di presidenza, protocollata e inserita nel fascicolo personale dello studente. Le dichiarazioni in oggetto rientrano a pieno titolo tra i dati sensibili e sono quindi soggette alla normativa sulla “Privacy” applicata nell’istituto;
- 3) L’assenza dalle lezioni curricolari dello studente oggetto della sanzione disciplinare della sospensione senza obbligo di frequenza non debba incidere sul computo complessivo delle ore di lezione perse durante l’anno scolastico, in quanto tale sanzione viene comminata dall’istituzione scolastica con riflessi sulla valutazione finale del comportamento dell’allievo;

FATTISPECIE

- Gravi motivi di salute, adeguatamente documentati [*]
- Terapie e/o cure programmate [*]
- Donazioni di sangue [*]
- Partecipazione ad attività sportive e agonistiche organizzate da federazioni riconosciute dal C.O.N.I.
- Assenze motivate dall’adesione a confessioni religiose che prevedano un calendario di festività diverso da quello ufficiale della Scuola italiana
- Assenze per gravi e particolari problemi di famiglia (come ad esempio provvedimenti dell’autorità giudiziaria, attivazione di separazione dei genitori in

coincidenza con l'assenza, gravi patologie o lutti dei componenti del nucleo familiare entro il II grado, rientro nel paese d'origine per motivi legali, ...)

- Partecipazione a mobilità individuali effettuate con scuole europee partner in progetti internazionali ed in generale a stage, attività di alternanza scuola lavoro, iniziative culturali e formative approvate dagli organi collegiali della scuola

[*] (documentate attraverso dichiarazioni rilasciate dal medico curante dello studente o da ASL e/o presidi ospedalieri)

ESEMPIO DI CALCOLO DEL N° MASSIMO DI ORE DI ASSENZA ANNUALI, SVILUPPATO IN BASE ALLE SOLE ORE DI LEZIONE ANNUALI PREVISTE DAI QUADRI ORARIO DEI VARI INDIRIZZI.

Per le classi I frequentanti l'a.s. in corso

- **Orario di lezione previsto 33 ore settimanali.** Considerando 33 settimane di lezione annue, il numero di ore di lezione annuale previsto è $33 \text{ ore/settimana} \times 33 \text{ settimane/anno} = 1089 \text{ ore/anno}$. Quindi il numero massimo di ore di assenza consentito nell'anno è $1089/4 = 272 \text{ ore/anno}$, comprehensive di ritardi e uscite anticipate.

Per le classi II – III – IV- V frequentanti l'a.s. in corso

- **Orario di lezione previsto 32 ore settimanali.** Considerando 33 settimane di lezione annue, il numero di ore di lezione annuale previsto è $32 \text{ ore/settimana} \times 33 \text{ settimane/anno} = 1056 \text{ ore/anno}$. Quindi il numero massimo di ore di assenza consentito nell'anno è $1056/4 = 264 \text{ ore/anno}$, comprehensive di ritardi e uscite anticipate.

Segue la tabella riepilogativa contenente il calcolo riferito alle sole ore di lezione annuali previste dai quadri orario dei vari Indirizzi, per le singole classi dell'Istituto:

Classi	n° ore di lezione settimanali (desunte dai quadri orario)	n° settimane/anno	n° ore di lezione annuali (desunte dai quadri orario)	n° massimo di ore di assenza consentite durante l'anno scolastico
I	33	33	1089	272
II – III – IV - V	32	33	1056	264

N.B. Come già detto, nel monte-ore annuale è necessario considerare tutte le attività didattiche che rientrano nel curriculum individuale dello studente.

Nel caso di attività didattiche aggiuntive, stabilite dall'istituzione scolastica e rientranti nel curriculum individuale, l'orario annuale personalizzato di ciascuno studente si ottiene aggiungendo al normale numero di ore di lezione annuali (quadro orario) le ore sviluppate nelle suddette attività didattiche. Pertanto, il n° massimo di ore di assenza si stabilisce conteggiando $\frac{1}{4}$ delle ore complessive, determinate con il criterio suddetto.

RECUPERO FORMATIVO

La scuola mette in campo, nel corso di tutto l'anno scolastico, interventi didattici ed educativi volti a far superare agli studenti le insufficienze che rischiano di compromettere il proseguimento dei loro studi, applicando l'O.M. 92 del 5/11/2007 che indica tempi, modalità, strumenti e risorse per una efficace organizzazione del recupero scolastico. In particolare, anche nel corrente anno scolastico si ripropone quanto già stabilito in sede di Collegio Docenti.

Per gli studenti che, negli scrutini intermedi, riportino voti di insufficienza in una o più discipline, verranno attivati dei corsi finalizzati ad un tempestivo recupero delle carenze rilevate. A ciascun allievo, ove il Consiglio di classe ne ravvisi la necessità, saranno assegnati massimo tre corsi contemporaneamente e, per quanto riguarda le discipline, nel 1° biennio si privilegeranno le materie dell'Area comune; nel 2° biennio e nel V anno invece, si terrà maggiormente conto di quelle afferenti all'Area di Indirizzo, non escludendo comunque la possibilità di attivare corsi in discipline in cui la classe presenti diffuse insufficienze.

L'Istituto informerà altresì le famiglie di tutte le iniziative di recupero programmate. Al termine di ciascun intervento di recupero, i docenti delle discipline interessate svolgeranno prove di verifica, l'esito delle quali sarà comunicato alle famiglie.

BOX DIDATTICO

Il box didattico rappresenta un supporto per gli allievi attraverso azioni di recupero e di approfondimento, e/o lavori finalizzati a specifiche attività. Il box didattico funzionerà su richiesta degli studenti anche con insegnanti diversi dai propri, che abbiano dato la disponibilità, con un numero minimo di 3 e massimo di 5 alunni a gruppo e indicazione preventiva dell'argomento/i richiesto/i.

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE DI BASE – 1° BIENNIO

Ai sensi del D.M. n°9 del 27/01/2010 è prevista la certificazione dei livelli di competenza raggiunti, nell'assolvimento dell'obbligo di istruzione, rilasciata a richiesta dello studente interessato. Per coloro che hanno compiuto il diciottesimo anno di età, tale certificazione è rilasciata d'ufficio.

I Consigli di Classe, al termine delle operazioni di scrutinio finale, per ogni studente che ha assolto l'obbligo di istruzione della durata di 10 anni, compilano una scheda in cui sono elencate le competenze relative ai quattro assi (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale). Le schede riportano l'attribuzione dei livelli raggiunti, individuati in coerenza con la valutazione finale degli apprendimenti (vedi All. n° 1). Le competenze relative ai quattro assi sono:

Asse dei linguaggi

Competenze – lingua italiana:

- L1. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
- L2. Leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo
- L3. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi

Competenze –lingua straniera:

- L4. Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi ed operativi

Competenze – altri linguaggi:

- L5. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario
- L6. Utilizzare e produrre testi multimediali

Asse matematico

Competenze

- M1. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica

- M2. Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni
- M3. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
- M4. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico

Asse scientifico-tecnologico

Competenze

- ST1. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità
- ST2. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
- ST3. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

Asse storico-sociale

Competenze

- SS1. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
- SS2. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
- SS3. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

N.B. Le competenze di base relative agli assi culturali sopra richiamati sono state acquisite dallo studente con riferimento alle competenze chiave di cittadinanza di cui all'allegato 2 del regolamento emanato dal Ministro dell'Istruzione, Università e Ricerca con decreto 22 agosto 2007 n. 139

(1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione).

Le discipline di studio dei singoli Indirizzi concorrono al raggiungimento delle competenze previste nell'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

ATTRIBUZIONE DEI LIVELLI RAGGIUNTI DALLO STUDENTE

(Certificazione delle competenze di base – 1° biennio)

I livelli relativi all'acquisizione delle competenze per ciascun asse sono distinti in:

- **Livello base:** lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.
- **Livello intermedio:** lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.
- **Livello avanzato:** lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità acquisite. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.

Nel caso in cui il livello base non sia stato raggiunto, è riportata la dicitura “*livello base non raggiunto*”.

AREA DELL'INTEGRAZIONE

L'Istituto "N. Moccia" prevede interventi mirati all'Inclusione ed al Successo Scolastico e di Integrazione con il Territorio per tutte le classi dell'Istituto. Le due azioni saranno opportunamente graduate e ponderate sulla base di un'analisi accurata della sfera affettivo-relazionale e cognitivo-attitudinale degli allievi in ingresso, del contesto classe, dei profili professionali, e del territorio.

Accoglienza

Nei primi due mesi di frequenza, saranno attivate strategie mirate all'integrazione degli allievi in ingresso al fine di suscitare lo spirito di appartenenza alla scuola, contrastare la dispersione e per presentare ai nuovi alunni le risorse dell'istituto e gli operatori coinvolti:

- 3) Visita alle strutture scolastiche;
- 4) Momenti di aggregazione e dibattito (Outdoor Training);
- 5) Somministrazione test d'ingresso;
- 6) Lettura Regolamento di istituto;
- 7) Analisi POF (Piano dell'Offerta Formativa).

Individualizzazione

A seguito dei risultati emersi dai test d'ingresso e dalla documentazione pervenuta dalla Scuola Secondaria di 1° grado, saranno attivati percorsi di apprendimento individualizzati per consolidare le competenze degli allievi ed agevolare l'apprendimento.

Disabilità

Il Consiglio di Classe, sulla scorta degli elementi emersi dalla relazione dell'insegnante di sostegno, dell'équipe socio-sanitaria e dei test effettuati ad inizio d'anno, elabora:

- Un percorso di apprendimento individualizzato, mirato all'integrazione umana, scolastica e professionale dei suddetti discenti;
- Percorsi scuola-lavoro sia all'interno dell'istituto con attività laboratoriali a classi aperte, sia in collaborazione con enti pubblici ed aziende private al fine di fare acquisire abilità tecnico-operative e professionali per una successiva integrazione sociale;
- Il progetto a classi aperte prevede che il 15% delle ore curricolari siano utilizzate per le attività laboratoriali.

Recupero e Potenziamento

Le attività saranno programmate dai consigli di classe e dai docenti a diversi livelli:

- Attività in classe programmate da ogni insegnante nelle ore curricolari e nelle ore di approfondimento là dove sono previste;
- Attività guidate dall'insegnante e svolte dagli alunni in gruppi o individualmente;
- Corsi di sostegno, recupero e potenziamento, programmati dal consiglio di classe e dal collegio dei docenti.

Prevenzione del Disagio e Contrasto della Dispersione

L'Istituto si pone l'obiettivo di prevenire e contrastare la dispersione scolastica, con tutti gli strumenti possibili non escluso il ricorso a specialisti che possano essere di supporto ai docenti nella loro complessa attività.

Analogamente si pone il problema di sostenere gli allievi in questa delicata fase del loro percorso adolescenziale qualora, attraverso libera richiesta, chiedano il sostegno di specialisti.

La scuola attiverà soprattutto per le classi del biennio:

- 1) Strategie didattiche ed operative fornendo strumenti per l'inserimento nel processo educativo;
- 2) Un servizio di ascolto ed informazione in collaborazione con la ASL di Nardò, mirato alla risoluzione dei problemi di carattere cognitivo ed al superamento delle difficoltà di natura socio-affettiva;
- 3) Interventi rivolti al singolo alunno ed all'intera classe rivolti agli studenti che abbandonano gli studi prima dell'assolvimento dell'obbligo formativo e come supporto per agevolare scelte consapevoli nel mondo del lavoro.

INTEGRAZIONE CON IL TERRITORIO

Scuola Territorio

Saranno attivati dei percorsi, graduati per classe, mirati ad una organica conoscenza del territorio. Partendo dalla storia, le tradizioni, il patrimonio artistico e naturale, per arrivare alle più recenti forme di imprenditoria, i discenti acquisiranno le competenze funzionali ad una coerente ed aggiornata valorizzazione dello stesso e della propria professionalità. Svolti in orario curricolare ed in collaborazione con enti ed esperti esterni, i moduli prevedono:

- Lezioni frontali;
- Ricerche guidate;
- Visite guidate;
- Elaborazioni critiche in forma di progetti, articoli, brochure ecc.

Le visite guidate saranno opportunamente inserite nella programmazione didattica dei singoli C.d.C. A tale scopo, la scuola dispone di un pullman di proprietà che consente l'agevole trasporto degli alunni presso le località prescelte.

Al fine di favorire l'integrazione con il territorio e con le Istituzioni, l'Istituto ha sottoscritto un accordo di rete con gli Istituti Comprensivi Polo 1, 2, 3 ed altri Istituti scolastici del Comune.

AREA DELL'ORIENTAMENTO

Le attività di orientamento si articoleranno su tre assi principali a seconda dei destinatari:

ORIENTAMENTO IN INGRESSO: i docenti preposti all'orientamento in ingresso, la F.S. Area 3 (Orientamento) e Obbligo,

- Presentano agli allievi di terza secondaria di I grado i percorsi curriculari ed i profili professionali di Istituto
- Richiedono la documentazione relativa ai nuovi iscritti e concorderanno strategie di accoglienza con i colleghi della Scuola Secondaria di 1° grado;
- Si accertano del percorso scolastico-formativo che i nuovi iscritti intendono seguire;
- Informano, con un documento scritto, i nuovi allievi sull'obbligo scolastico e formativo;
- Contattano gli enti preposti alla formazione professionale e ne danno comunicazione agli interessati.
- Presentano l'Istituto in occasione del "Moccia day" e della Giornata di Orientamento.

ORIENTAMENTO IN ITINERE: i docenti, coordinati dalle F.S. Area 3 e Area 1, progettano azioni di orientamento e riorientamento:

- 1) Passerelle per gli allievi che intendono passare ad un altro Indirizzo di studio;
- 2) Tirocini presso aziende del territorio;
- 3) Scelta delle Articolazioni di studio dopo il 1° biennio.

ORIENTAMENTO IN USCITA: I docenti dell'Orientamento, le F.S. Area 3, in collaborazione con gli enti locali, Enti di formazione professionale, forze armate e le università organizzano incontri con:

- 1) Esperti in imprenditoria;
- 2) Imprenditori locali;
- 3) Forze Armate e di pubblica sicurezza;
- 4) Funzionari comunali – provinciali – regionali;

Inoltre curano partecipazioni ad eventi e manifestazioni di carattere Informativo.

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

PROGETTI 2015/16	RESPONSABILE	DESTINATARI
"L'ORTO A SCUOLA: SAPERI, PROFUMI E SAPORI. UNA RICETTA PER LA VITA"	Prof.ssa M. L. De Monte	Classi I – II - III
"SETTIMANA DELL'INFANZIA E DELL'ADOLESCENZA"	Prof.ssa A. Filograna	Scuola dell'Infanzia Scuola Secondaria Primo Grado Tutte le classi dell'Istituto
PROGETTO SOLIDARIETÀ (LEGA TUMORI, CUORE AMICO, UNICEF, LILT)	F.S. Prof.ssa R. Pagliula	Tutte le classi dell'Istituto
"UN CAVALLO PER AMICO" (Associazione onlus "Giacche verdi Italia" Copertino)	Prof.ssa M. Muja	Alunni BES (Bisogni Educativi Speciali)
"ACCOGLIENZA CLASSI PRIME"	Prof.ssa D. Romano	11 Classi I
"MEMORIA" PER NON DIMENTICARE	Prof. G. Manca	Classi IV- V
PROGETTO BIBLIOTECA	F. S. Prof.ssa D'agostino	
PROGETTO GENITORI	F. S. Prof.ssa Mazzotta	
"UN AIUTO PER IL TUO FUTURO" (Consultorio diocesano Nardò)	Prof.ssa A. Ammassari	20 Alunni di tutte le classi
PROGETTO PREVENZIONE	F.S. Prof. R. Pagliula	Tutti gli alunni dell'Istituto
"CIOCCOLATANDO SI...IMPARA 6"	Prof.ssa M. Muja	Alunni BES (Bisogni Educativi Speciali)
"SCHEGGE D'ARTE"	Prof.ssa C. Filippis	Alunni di tutte le classi
"LE ECCELLENZE NELL'ENOGASTRONOMIA E NEI SERVIZI TURISTICI"	Prof. A. Finolezzi	Alunni delle Classi II, IV e V SEOA
"COLAZIONE A SCUOLA"	Prof. T. Manni	Tutti gli alunni dell'Istituto
"SI PUÒ DARE DI PIÙ"	Prof. T. Manni	Alunni Classi III SEOA e MAT
"INTERCULTURA"	F.S. Prof.ssa R. Pagliula	Alunni Classi IV
"GRAN GALÀ DEI DIPLOMANDI"	Prof.ssa A. Filograna	Alunni Classi IV e V

Progetto "Settimana dell'Infanzia e dell'adolescenza"

Il progetto mira a sensibilizzare gli studenti sui diritti dell'infanzia e dell'adolescenza e ad acquisire competenze specifiche circa il modo di rapportarsi nei confronti dei bambini attraverso le varie tecniche di animazione – gioco. Si prevedono due percorsi paralleli con le classi della Scuola dell'infanzia e della Scuola secondaria di primo grado. Nella settimana dal 17 al 22 novembre, le classi invitate visitano il nostro istituto in orario antimeridiano. Obiettivo del progetto fare acquisire ai nostri allievi sia una maggiore coscienza dei diritti del bambino e dell'adolescente, sia delle abilità pratiche nelle relazioni con l'infanzia a scopo di intrattenimento e divertimento per il bambino.

Progetto "Accoglienza"

Il progetto è destinato alle classi in ingresso dell'Istituto, con lo scopo di favorire

l'integrazione degli allievi provenienti da diverse realtà socio-culturali e da comuni limitrofi.

Progetto “Memoria per non dimenticare”

Il Progetto promuove studi di ricerca e di approfondimento sulle condizioni sociali e in particolare gli orrori che hanno segnato parte della storia Europea del secolo scorso, nonché imprimere nelle coscienze il valore della “memoria” come patrimonio collettivo incancellabile, richiamare l'attenzione sul valore della vita e il rispetto dell'uomo.

Il progetto prevede, attraverso lavori di gruppi, la consultazione bibliografica di testi, la lettura di articoli, l'analisi dei documenti; inoltre, la capacità di esprimere in modo creativo il senso della memoria attraverso la musica, la danza e la recitazione.

Progetto “Help” (*laboratorio di manualità – pasticceria*):

L'Istituto, che accoglie un notevole numero di alunni disabili, con diverse problematiche socio-affettive e cognitive, amplia gli spazi di integrazione che, partendo dai bisogni individuali, offrono ulteriori opportunità a vantaggio degli alunni diversamente abili. Il progetto HELP (“Handicap-Esercitazioni-Laboratori-Professionali” - “Cioccolatando si impara” si realizza in laboratorio, in quanto luogo di relazioni positive e di cooperazione tra alunni

Progetto Equitazione “Un cavallo per amico”

Il progetto mira a trasferire la scuola in maneggio, andare a scuola fuori dalle mura scolastiche, integrando l'attività scolastica con attività formative extrascolastiche; fornisce ai ragazzi diversamente abili un'appassionante occasione di crescita da vivere come gruppo attraverso l'esperienza gratificante e divertente del contatto con l'animale, contatto che aiuta a stimolare la percezione tattile e sensoriale e grazie al quale è possibile stabilire un dialogo che non ha bisogno del linguaggio per esprimersi e di cui anche persone con problemi cognitivi, comportamentali, psicologici e relazionali possono trarre vantaggio.

Progetto “Un aiuto per il tuo futuro”

Finalità del progetto è quella di comprendere situazioni di disagio e mettere in atto modalità per migliorare la capacità di interagire positivamente con l'ambiente sociale.

Tra gli obiettivi: migliorare la capacità d'apprendimento attraverso l'acquisizione di strategie cognitive che consentano di ottimizzare il rendimento scolastico; potenziare

Le abilità di problem solving nell'affrontare situazioni conflittuali; fornire strumenti di autovalutazione; fornire l'auto-responsabilizzazione dell'alunno rispetto alla dimensione scolastica; facilitare l'adozione di modalità comunicative funzionali. Il miglioramento del rapporto insegnanti-studenti e studenti-studenti.

Progetto Prevenzione.

In collaborazione con il Piano Sociale di Zona, ambito territoriale 3 – Nardò, prevede uno sportello d'ascolto dedicato a tutti gli alunni, alcuni laboratori esperienziali come un laboratorio di fumetto e un laboratorio di grafica comunicativa ed alcuni incontri informativi con un legale.

Progetto “X ed. Gran Trofeo”

Il progetto tende a sviluppare un'attività di netWork dedicata alla conoscenza delle produzioni agricole, alla consapevolezza dell'importanza dell'attività ristorativa per la valorizzazione e la conoscenza delle produzioni agricole e del territorio a cui appartengono.

Progetto “Scegge d'Arte”

Il progetto mira al duplice obiettivo di integrare mediante riferimenti vivi e concreti, il lavoro curricolare relativo alla singola disciplina della letteratura italiana con l'esigenza di affinare le capacità e le abilità comunicative indispensabili per un proficuo svolgimento dei futuri doveri professionali. L'attuale mercato del lavoro, infatti, prevede notevoli sbocchi occupazionali nel campo dell'animazione sociale e turistica per cui risulta fondamentale educare i giovani a tali attività alternative.

Progetto “Le eccellenze nell'Enogastronomia e nei Servizi Turistici”

La finalità del progetto consiste nel miglioramento e nel potenziamento delle capacità tecnico-professionali nell'ambito di esperienze formative e di confronto nazionale ed internazionale con altre Istituzioni e Aziende di settore e con Istituti Professionali Alberghieri coinvolti nei concorsi organizzati. L'obiettivo principale del progetto è di promuovere le eccellenze presenti a scuola, consentendo loro di effettuare un'esperienza di respiro nazionale e internazionale, cercando di competere in gare enogastronomiche e turistiche, mettendo alla prova quanto acquisito in ambito scolastico. Il progetto consisterà nella partecipazione a vari concorsi esterne e ad esperienze extracurricolari, mediante preparazione specifica in base alle tematiche richieste dai vari bandi di concorso che si presenteranno nel corso dell'anno scolastico.

Progetto “Colazione a scuola”

Il progetto mira a sviluppare le qualità organizzative relative alla preparazione e al servizio di distribuzione delle ordinazioni, proponendosi di soddisfare le richieste degli alunni che, nel momento della ricreazione, desiderano consumare un panino, una focaccia o altro. Il progetto è anche un'occasione educativa importante per orientare gli alunni ed avere un

corretto approccio con l'alimentazione, promuovendo sani stili alimentari.

Progetto “Si può dare di più”

Il progetto è finalizzato alla promozione di iniziative volte a valorizzare le potenzialità di ciascun allievo, soddisfare le aspettative di crescita e miglioramento, individuare percorsi rispondenti ai bisogni degli studenti, valorizzare collegamenti tra scuola, territorio e mondo produttivo.

Progetto “Intercultura”

L'Istituto intende promuovere iniziative di mobilità internazionale, in collaborazione con l'Associazione no profit “Intercultura”, un movimento internazionale di volontariato. In Italia, “Intercultura” è un'associazione interculturale, un Ente Morale riconosciuto con D.P.R. n.578 del 23/7/1985. Assieme alle famiglie, alla scuola, l'Associazione elabora programmi di studio all'estero non solo per imparare le lingue, ma anche per entrare nel vivo di culture diverse attraverso un programma di apprendimento che garantisce il contatto con la cultura del Paese ospitante sia dal punto di vista formativo che umano. L'Istituto ha formalizzato la collaborazione con un Protocollo d'Intesa triennale, in rete con altri Istituti scolastici (capofila Liceo Banzi Bazoli di Lecce)

Progetto “Gran Galà dei Diplomandi”

Il Progetto si prefigge di realizzare un evento finale, previsto per gli ultimi giorni di maggio o i primi di giugno, che vedrà come protagonisti i diplomandi di tutti gli indirizzi, i quali si presenteranno alla comunità scolastica e a ospiti esterni, in un'entrata coreografica con sottofondo musicale e abito da sera, per ricevere il saluto formale, dopo il discorso di benvenuto della Dirigente e delle Autorità del territorio. Proseguirà poi con un buffet servito dagli alunni delle classi IV dell'indirizzo SEOA e le esibizioni di alcuni allievi della nostra scuola, musica e danze.

CORSI SERALI

L'istruzione per gli adulti è un settore specifico dell'istruzione\formazione che si rivolge ad un'utenza composita e risponde ad esigenze molto diverse con molteplici iniziative che presentano rilevanti ricadute sotto l'aspetto culturale, sociale ed economico.

L'istruzione degli adulti non è un fenomeno nuovo, fin dal secolo scorso in Europa non

sono mancate iniziative di alfabetizzazione / istruzione in età adulta, ma una visione più sistematica e organizzativa arriva con le raccomandazioni del Consiglio dell'Unione Europea di Lisbona (marzo 2000), con le risoluzioni sull'APPRENDIMENTO PERMANENTE. Ciò ha rappresentato un forte stimolo agli Stati membri nella direzione della promozione e valorizzazione delle iniziative di formazione lungo l'intero arco della vita (longlife learning) ed anche il nostro Istituto, attento e sensibile a tali problematiche e considerata la forte richiesta, attraverso un Accordo di Rete con il CPIA di Lecce e Istituti di Istruzione di II Grado (DPR 263/12), è diventata Sede di Corso. Il Corso Serale riguarda la classe V A Indirizzo Enogastronomia le cui materie oggetto di studi sono: Italiano; Matematica; Economia Aziendale; Inglese; Francese; Laboratorio Servizi di Cucina; Scienze degli alimenti. Laboratorio Servizi di Sala.

PROGRAMMAZIONE FONDI STRUTTURALI

PROGETTI – PON / FSE E FESR-



Fondo Sociale Europeo

In continuità con gli interventi realizzati attraverso la precedente Programmazione dei Fondi Strutturali (2007 – 2013) e, coerentemente con i bisogni formativi che potranno emergere nel corso del corrente anno scolastico, saranno elaborati e presentati idonei Progetti nell'ambito della Programmazione 2014 – 2020.

Fondo Sociale di Sviluppo Regionale

Il Progetto, denominato "CollaborAzione", finalizzato al potenziamento delle strutture di rete, è in attesa di esito da parte delle Autorità di gestione.

PROGETTI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO



**REGIONE
PUGLIA**



Coerentemente con le indicazioni dell'Unione Europea, l'alternanza Scuola-Lavoro è considerata uno degli strumenti prioritari per rafforzare sia i rapporti tra il sistema scolastico e il mondo del lavoro sia i legami delle Istituzioni Scolastiche con il territorio. La legge 107/2015 conferma tale percorso nell'attuale quadro ordinamentale come "una modalità del percorso formativo progettata, attuata, valutata dall'istituzione scolastica e realizzata in collaborazione con le imprese". Introduce l'obbligo di inserimento nel piano triennale dell'offerta formativa di almeno **400 ore di alternanza negli istituti tecnici e professionali.**

Tutte le **competenze** acquisite attraverso le esperienze di alternanza Scuola-Lavoro saranno certificate e inserite **nel curriculum dello studente**.

Nell'ambito del P.O. Puglia Avviso 2/2015 "Percorsi di Alternanza Scuola Lavoro" Asse IV Capitale Umano – il nostro Istituto ha attivato i seguenti progetti destinati agli alunni frequentanti Classi IV nell'Anno Scolastico 2014/2015:

Codice Progetto	Denominazione corso	Classe	Codice MIR
1	Esperto nell'evoluzione di Banqueting e Catering	IV^A S.E.O.A.	FS4.218700
2	Tecnico di banqueting nella cultura enogastronomica locale	IV^B S.E.O.A.	FS4.218633
3	Tecnico di Banqueting nella cultura enogastronomica locale	IV^C S.E.O.A.	FS4.218620
4	Esperto gastronomo nell'arte del banchetto	IV^D S.E.O.A.	FS4.218851
5	The Wine and Beverage Manager	IV^A S.V.	FS4.218858
6	Tecnico delle attività ricettive e di promozione del sistema turistico	IV^A A.T.	FS4.218649
7	Tecnico delle attività alberghiere	IV^A S.E.O.A. SERALE	FS4.218818
8	Operatore socio-assistenziale e animatore per la famiglia	IV^A S.S.S	FS4.218729
9	Operatore socio-assistenziale e animatore per la famiglia	IV^B S.S.S.	FS4.218828
10	Il tecnico meccatronico nell'assistenza insicurezza ai veicoli	IV^A M.A.T.	FS4.218627

Alcune classi del nostro Istituto sono invece impegnate in percorsi di Alternanza Scuola Lavoro con finanziamenti erogati dall'USR Puglia, in periodi compresi tra il III e il IV anno, articolati in formazione teorica ed esperienza pratica in azienda:

TITOLO	CLASSE
L'Antenna Sociale XII Ed.	IV S.S.S.
"ELME" L'elettronica nella meccanica	IV M.A.T.

RACCORDO E COORDINAMENTO CON IL TERRITORIO

L'Istituto interagisce e si raccorda con il territorio attraverso rapporti di collaborazione attiva con:

- U.S.R. Puglia
- Enti Locali (Comune, Provincia)
- Istituzioni Scolastiche
- C.P.I.A. Lecce
- Federazione Maestri del Lavoro
- Consultorio Familiare
- Cibusalento
- G.A.L.
- Ditte ed Aziende di settore
- Comunità Emmanuel
- Associazione Libera
- Legambiente
- Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura
- Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili di Lecce
- Confindustria
- Confartigianato
- Garanzia Giovani

Il nostro Istituto è componente della rete "**Great Goals**", l'ATS guidata da IFOA che comprende 29 soggetti integrati nel mondo produttivo locale, nazionale ed internazionale, accomunati dall'obiettivo di offrire ai giovani destinatari del Programma la propria rete di relazioni con le imprese per realizzare le misure finanziate da **Garanzia Giovani** in Puglia:

Accompagnamento al lavoro: affiancamento e supporto nella ricerca attiva del lavoro;

Tirocinio formativo extracurricolare: esperienza formativa on the job che può durare fino a 6 mesi presso imprese pugliesi e nazionali;

Formazione finalizzata all'occupazione cui si aggiungerà o un "Tirocinio Formativo" o il percorso di "Accompagnamento al Lavoro"

Mobilità Internazionale per Inserimenti lavorativi o Tirocini in Aziende all'estero: percorsi di apprendimento esperienziale in ambito internazionale ed extraregionale.

STRUMENTI DI INTERVENTO PER ALUNNI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI E ORGANIZZAZIONE PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA

Definizione di Bisogno Educativo Speciale

Un bisogno educativo speciale è una difficoltà che si evidenzia in età evolutiva negli ambiti di vita dell'educazione e/o apprenditivo. Si manifesta in un funzionamento problematico, anche per il soggetto, in termini di danno, ostacolo o stigma sociale; necessita di un piano educativo individualizzato o personalizzato.

La Direttiva ministeriale del 27 dicembre 2012 ricorda che "ogni alunno, con continuità o per determinati periodi, può manifestare Bisogni Educativi Speciali: o per motivi fisici, biologici, fisiologici o anche per motivi psicologici, sociali, rispetto ai quali è necessario che le scuole offrano adeguata e personalizzata risposta". Con la circolare Ministeriale N. 8 prot. 561 del 06/03/2013, sono state poi delineate e precisate le strategie che realizzano appieno il diritto ad apprendere rivolto a tutti gli alunni in situazione di difficoltà. La direttiva ridefinisce e completa il tradizionale approccio all'integrazione scolastica, basato sulla certificazione della disabilità, estendendo il campo di intervento e di responsabilità di tutta la comunità educante all'intera Area dei BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI (B E S), comprendente: "svantaggio sociale e culturale, disturbi specifici di apprendimento, difficoltà derivanti dalla non conoscenza della cultura e della lingua italiana perché appartenenti a culture diverse".

Il nostro Istituto, si propone nel rispetto della suddetta circolare, di potenziare la cultura DELL'INCLUSIONE per rispondere in modo efficace alle necessità di ogni alunno che manifesti Bisogni Educativi Speciali. Obiettivo principale è la riduzione delle barriere che limitano l'apprendimento e la partecipazione sociale attraverso l'utilizzo di facilitatori e

l'analisi dei fattori contestuali, sia ambientali che personali. Sono destinatari dell'intervento a favore dell'inclusione scolastica, tutti gli alunni con Bisogni Educativi Speciali comprendenti: -disabilità (ai sensi della legge 104|92, legge 517|77); disturbi evolutivi specifici (legge 170|2010, legge 53|2003); alunni con svantaggio socio-economico, linguistico e culturale.

Per rispondere in modo efficace alle necessità di ogni alunno che, con continuità o per determinati periodi, manifesti Bisogni Educativi Speciali, il nostro Istituto, in conformità con quanto espresso nel Piano Annuale di Inclusione, si propone di potenziare la cultura dell'inclusione attraverso le seguenti strategie:

- Creando un ambiente accogliente;
- Sviluppando attenzione educativa in tutta la scuola, anche con una revisione del curriculum;
- Promuovendo l'attiva partecipazione di tutti gli studenti al processo di apprendimento e centrando l'intervento sulla classe in funzione dell'alunno;
- Favorendo l'acquisizione di competenze collaborative;
- Promuovendo culture politiche e pratiche inclusive attraverso una più stretta collaborazione fra tutte le componenti della comunità educante.

COMITATO TECNICO SCIENTIFICO

Gli istituti professionali, in base all'art. 5, comma 3 punto e) del Regolamento, possono dotarsi di un comitato tecnico scientifico (CTS) composto da docenti e da esperti del mondo del lavoro, delle professioni e della ricerca scientifica e tecnologica.

Il CTS costituisce un elemento che può favorire l'innovazione dell'organizzazione degli istituti professionali; è un organismo con funzioni consultive e propositive per l'organizzazione delle aree di Indirizzo e l'utilizzazione degli spazi di autonomia e flessibilità; è lo strumento per consolidare i rapporti della scuola con il mondo del lavoro e delle professioni e sviluppare le alleanze formative

L'I.I.S.S. N. Moccia si è dotato del CTS e ne fanno parte:

DIRIGENTE SCOLASTICO MARIA ROSARIA PERO'	
COMPONENTI DOCENTI	
1° COLLABORATORE	SIMONETTA RESCIO
2° COLLABORATORE	DIANA ROMANO
RAPPRESENTANTE INDIRIZZO SEOA RISTORATIVO	TOMMASO MANNI
RAPPRESENTANTE INDIRIZZO SEOA TURISTICO	VALENTINO FLAVIO
RAPPRESENTANTE INDIRIZZO MAT	DONATO PICCINNO
RAPPRESENTANTE INDIRIZZO SSS	CARMELA FILIPPIS
ESPERTI DEL MONDO DEL LAVORO E DELLE PROFESSIONI	
PRESIDENTE CONSORZIO ALBERGATORI PORTO CESAREO	UMBERTO DEL PRETE
VICE PRESIDENTE ASSOCIAZIONE CIBUSALENTO GALLIPOLI	COSIMO GATTO
DIRETTORE ALBERGO COSTA BRADA GALLIPOLI	EUGENIO MACCAGNANO
GIORNALISTA ENOGASTRONOMICO	MASSIMO VAGLIO
AZIENDA "FALCO" S.r.l. TECNOLOGIA – MOVIMENTAZIONE GALATONE	LUIGI PALMA
AZIENDA "GRAVILI" S.r.l. IMPIANTI TECN. E OPERE EDILI NARDO'	ANTONIO GRAVILI
RESPONSABILE TECNICO "AMBARABA' COOP. SOCIALE LECCE	LUIGI RUSSO
ESPERTI DELLA RICERCA SCIENTIFICA E TECNOLOGICA	
PRESIDE FACOLTA' SCIENZE DELLA FORMAZIONE – LECCE	PROF. SALVATORE COLAZZO PEDAGOGIA SPERIMENTALE
COMPONENTE DISTRETTO AGROALIM. IONICO- SALENTINO DI QUALITA' LECCE	PROF. ANTONIO MICELI FISIOLOGIA VEGETALE (SCIENZE BIOLOGICHE) e DOCENTE UNIVERSITA' DEL SALENTO

MANIFESTAZIONI ED EVENTI

L'Istituto partecipa alle iniziative promosse dal Comune di Nardò e dalla Provincia di Lecce nelle seguenti giornate:

- 4 novembre: Giornata dell'Unità Nazionale e delle Forze Armate
- 27 gennaio: Giorno della Memoria
- 25 aprile: Anniversario della Liberazione
- 2 giugno: Festa della Repubblica Italiana

È inoltre prevista l'adesione alle seguenti ricorrenze:

“Giornata dell’immigrazione”

“Giornata Internazionale dei Diritti dell’Infanzia e dell’Adolescenza”

“Giornata della Memoria”

“Cena della Solidarietà “(presso Sede Vescovile di Nardò)

“Brindiamo sotto le stelle “(presso Circolo nautico)

“Borse di studio “(alumni con Qualifica e Diploma che si sono particolarmente distinti)

“Città del Libro”

CONCORSI

Il nostro Istituto partecipa a concorsi significativi selezionati ed individuati nel corso dell'Anno Scolastico.

SERVIZI PER IL PUBBLICO E L'UTENZA INTERNA

Orari Uffici

(Via Bonfante – sede centrale)

<u>PRESIDENZA</u>	dal lunedì, mercoledì, giovedì	ore 11.00 -13.00
<u>VICE PRESIDENZA</u>	tutti i giorni	per appuntamento
<u>SEGRETERIA</u>	tutti i giorni	ore 10.00 -12.00
	Martedì e giovedì	ore 16.00 -17.00
<u>UFFICI</u>	tutti i giorni	ore 10.00 -12.00

PER GLI STUDENTI E LE STUDENTESSE:

Sportello Ascolto –PROGETTO “UN AIUTO PER IL TUO FUTURO”

- 1) Agisce come supporto nel superamento del disagio affettivo-relazionale;
- 2) Fornisce strumenti di auto-valutazione rispetto all'inadeguatezza della prestazione scolastica;
- 3) Collabora con il Coordinatore del Consiglio di Classe e i genitori
- 4) Propone strategie di intervento per migliorare il rapporto insegnanti-studenti e studenti-studenti.
- 5) Gli incontri avranno una cadenza settimanale e si svolgeranno a partire dal mese di novembre 2015 fino a maggio 2015.

RAPPORTI CON I GENITORI

L'I.I.S.S. " N. Moccia" ha costantemente mostrato e continua a mostrare completa disponibilità nei confronti dei genitori, dei quali ha sempre sollecitato la partecipazione e ha sostenuto le iniziative, offrendo un supporto logistico, informativo e organizzativo.

Tale disponibilità si concretizza:

- ▶ In una informazione capillare sulle attività della scuola
- ▶ In una informazione puntuale sull'organizzazione della scuola
- ▶ Nell'ora di ricevimento dei genitori (settimanale) da parte dei docenti
- ▶ Nei colloqui generali, a dicembre e marzo, Nella informazione sistematica dei ritardi/assenze da parte della segreteria (SMS) e del coordinatore di classe
- ▶ Nella informazione telefonica da parte del coordinatore di classe nel caso di assenze non giustificate o strategiche
- ▶ Nel consentire la possibilità che il genitore accompagni o prelevi il proprio figlio in qualsiasi ora della giornata (di norma, solo per gravi e documentati motivi)
- ▶ Nel sollecitare il parere dei genitori nella scelta dei libri di testo
- ▶ Nel coinvolgimento dei genitori in tutte le situazioni problematiche
- ▶ Nell'organizzare presso la scuola apposite conferenze-dibattiti che prevedano la partecipazione di esperti in vari settori della vita sociale quotidiana

FUNZIONI STRUMENTALI AL POF

I docenti titolari di funzioni strumentali attivano uno Sportello di INFORMAZIONE rivolto ad

utenti interni ed esterni all'Istituto, secondo un calendario ivi affisso.

AGGIORNAMENTO DOCENTI – PERSONALE SCOLASTICO

A sostegno delle attività scolastiche e per una scuola sempre più funzionale e preparata a cogliere le innovazioni, si configura la partecipazione dei docenti e del personale ad attività di aggiornamento, durante l'anno scolastico.

AREE TEMATICHE DI AGGIORNAMENTO A.S. 2015/16

- ▶ Sicurezza sul Lavoro
- ▶ Privacy
- ▶ Percorsi Formativi sulle nuove tecnologie
- ▶ Corso di Formazione e autoformazione sulle Linee guida e sui processi di riforma in atto
- ▶ Le nuove metodologie didattiche “Rendere attiva la didattica con il cooperative Learning”
- ▶ Iniziative e attività formative CONFAO

Nella scuola attuale, all'interno della quale la parola chiave è autonomia, ci si orienta sempre più verso concetti d'efficacia, efficienza e qualità del servizio. Per cui nell'ambito della valutazione viene chiamato in causa non più solo il processo di apprendimento né soltanto quello di insegnamento, ma tutto ciò che ruota all'interno del mondo scuola: l'organizzazione di tutto il lavoro scolastico, la metodologia e la didattica che viene sviluppata sulla base di un progetto educativo definito nei singoli particolari.

È quindi necessaria una continua verifica dell'intera attività scolastica (organizzativa, amministrativa e didattica), orientata all'autovalutazione e finalizzata al miglioramento progressivo e globale del servizio offerto e al miglioramento della qualità non soltanto dei risultati ottenuti ma di tutte le modalità, gli strumenti e i percorsi necessari per ottenerli.

La via da scegliere è quella della valutazione sistemica o meglio dell'autovalutazione intesa come modello d'indagine basato sulla scelta di indicatori, ambiti, tipologie e contenuti.

AUTOANALISI E AUTOVALUTAZIONE

Nel precedente anno scolastico, ha preso il via il programma triennale di valutazione del S.N.V. (c.m. 47 del 21 ottobre 2014). Il Nucleo di Autovalutazione d'Istituto, avvalendosi del contributo delle varie componenti della Comunità Scolastica, ha proceduto alla redazione del Rapporto di Auto Valutazione (RAV) individuando le priorità strategiche e gli obiettivi che la Scuola si prefigge di realizzare al fine di poter attivare il Piano di Miglioramento.

Tra gli strumenti di condivisione utilizzati, sono stati somministrati questionari che hanno coinvolto i docenti, gli alunni, le famiglie e il personale ATA. I risultati sono stati discussi all'interno del Collegio dei Docenti.

Da un'accurata analisi dei dati emersi, **l'Unità di Valutazione** ha ritenuto opportuno perseguire le seguenti priorità e i seguenti traguardi:

1. Area esiti scolastici

- Priorità: diminuire l'abbandono Scolastico

- Traguardi: Riduzione della media di abbandoni, in particolare in relazione alle classi prime e quarte, di almeno due punti percentuale.

2. Area Risultati Prove Standardizzate

- Priorità: Migliorare le competenze degli alunni in Matematica.

- Traguardi: Diminuzione di due punti del differenziale negativo rispetto ad Istituti di pari Indice ESCS

3. Area competenze chiave e di cittadinanza

- Priorità: Sviluppare le competenze sociali degli studenti

- Traguardi: Incremento della motivazione allo studio e diminuzione di comportamenti poco rispettosi delle regole in un range dal 2 al 6%

Obiettivi e traguardi potranno essere raggiunti attraverso i seguenti Obiettivi di Processo, relativi all'Area "Ambiente di apprendimento":

- Implementare la didattica laboratoriale e potenziare strategie didattiche innovative;
- Rafforzare atteggiamenti di rispetto delle regole;
- Sollecitare una maggiore partecipazione delle famiglie.

DOCENTI

1. Adamo Piera Maria Milena
2. Agostiniello Frediana
3. Alemanno Giuseppe
4. Ammassari Angela Maria Rosaria
5. Apollonio Claudia
6. Arachi Barbara
7. Auricchio Maurizio
8. Bene Salvatore
9. Bianco Luigi
10. Biddetta Giovanni
11. Biscozzi Caterina
12. Bonsegna Gregorio
13. Botrugno Anna
14. Bruno Salvatore
15. Calabrese Antonella
16. Calabretti Diana
17. Calasso Claudio
18. Cappello M. Concetta
19. Caputo Carlo
20. Carlucci Maria Pia
21. Carozzo Magli Clara
22. Cosma Francesca
23. Creti' Concetta Maria
24. Cucurachi Raffaele
25. D'Agostino Gabriella
26. D'Agostino Luigia Damiana
27. De Donno Lucia
28. De Mitri Donato
29. De Monte Loredana
30. De Rinaldis Simone
31. De Paola Maria Cesira
32. De Rosa Daniela
33. De Vitis Rosa Francesca
34. Dell'Anna Muja Maria Lucia
35. Dell'Anna Patrizia Teresa
36. Dellabate Cosimo
37. Don Tommaso Semola
38. Durante Claudio
39. Falconieri Maria Grazia
40. Fanuli Vincenzo
41. Filieri Cosimo
42. Filippis Carmela
43. Filograna Adele
44. Finolezzi Antonio
45. Fracasso Salvatore
46. Gallus Alberta
47. Giorgelli Lorella
48. Greco Fernando
49. Greco Giuseppe

50. Greco Nicolina
51. Guerrieri Katia
52. Guido Maria Antonella
53. Imbriani Giovanna
54. Leonardo Anna Maria
55. Leuzzi Elsa Maria
56. Libetta Virginia Carmen
57. Lisi Claudia
58. Macchitella Pasqualina
59. Malandugno Marcello Antonio
60. Manca Giovanni
61. Manca M. Rosaria
62. Manco Giuliano
63. Mandolfo Pasqualina
64. Manfreda Alfredo
65. Mangia Maria Luisa
66. Manni Tommaso
67. Mariano Pasquale
68. Marra Stefano
69. Marrazzo Lucia
70. Maruccia Maria
71. Mazzotta Francesco
72. Mazzotta Mariangela
73. Mazzotta Vita
74. Mele Maria Rosaria
75. Mele Tiziana Maria
76. Mercuri Elisa
77. Metafune Ezio
78. Micello Romana
79. Molendini Antonella
80. Montinaro Giuseppe
81. Muci Danila Anna
82. Muja Marcella
83. Murrone Maria Grazia
84. Musolino Carmelo
85. Orlando Antonio
86. Orlando Antonio Rinaldo
87. Pagliula Maria Pia
88. Pagliula Rita Maria
89. Paladini Antonio Fernando
90. Palmieri Maria Stella
91. Pasca Valeria Natalia
92. Pellegrino Denise
93. Peluso Elio
94. Perlangeli Fabio
95. Perrone Antonietta Loredana
96. Petrelli Giulia G.
97. Piccinno Donato
98. Piccolo Francesco
99. Pico Rosa
100. Pieroni Danielle

101. Pinna Tiziana Vita
102. Posi Daniela
103. Prete Elena
104. Renna Anna Rita
105. Rescio Simonetta
106. Resta Mario
107. Ria Giovanni
108. Rizzello Doriana
109. Rizzo Andrea
110. Romano Diana
111. Romeo Antonella
112. Romeo Grazia
113. Rucco Patrizia
114. Rucco Salvatore
115. Russo Eugenia
116. Russo Gabriele
117. Russo Lucio
118. Sambati Angelo
119. Sanasi Maria Assunta
120. Saracino Vincenzo
121. Scarcia Antonella
122. Schiavone Daniela
123. Schirosi Federica
124. Sempreboni Stefania
125. Sequestro M. Rosaria
126. Serio Fabiano
127. Spagnolo Addolorata
128. Spagnolo Dolores
129. Spedicato Loretana
130. Tavilla Maria
131. Tedesco Maria Antonia
132. Trevisi Claudio
133. Valentino Flavio
134. Valentino Maria Jose'
135. Vitagliano Francesca

ALLEGATO

Scelte valutative

Il Collegio dei docenti, considerata la necessaria coerenza tra scelte progettuali, metodologiche e valutative, considerata la necessità di valutare e certificare le competenze indicate (come da modello per la certificazione...), considerate le indicazioni provenienti dalla ricerca psico-pedagogica, considerate le esperienze di aggiornamento e formazione in servizio vissute dai docenti d'istituto, adotta il seguente sistema valutativo per garantire una valutazione degli apprendimenti attendibile, omogenea, trasparente ed equa.

**LIVELLI RELATIVI ALL'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE DI CIASCUN ASSE RELATIVO ALLA
CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE IN USCITA DAL BIENNIO:**

Livello base non raggiunto (votazione da 1 a 5)

Livello base (votazione 6): lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.

Livello intermedio (votazione 7-8): lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite

Livello avanzato (votazione 9-10): lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli

IMPEGNO		
<u>E</u>	Scarso	Lo studente non si impegna o si impegna troppo poco; sistematicamente evita gli impegni; raramente lavora e collabora.
<u>D</u>	Saltuario	Lo studente si impegna solo nello studio di alcuni argomenti; raramente rispetta gli impegni.
<u>C</u>	Essenziale	Lo studente svolge il lavoro assegnato senza approfondirlo e spesso è incostante nei confronti dei propri impegni scolastici.
<u>B</u>	Costante	Lo studente svolge regolarmente e sufficientemente il lavoro assegnato; si impegna con continuità. Non si scoraggia di fronte alle difficoltà.
<u>A</u>	Diligente	Lo studente ha un impegno costante e profondo che gli permette di affrontare in modo critico e costruttivo gli argomenti; riesce a superare brillantemente le difficoltà.
PARTECIPAZIONE		
<u>E</u>	Di disturbo	Lo studente non segue la lezione e disturba i compagni; è incapace di concentrarsi e si distrae sistematicamente.
<u>D</u>	Passiva	Lo studente si limita ad assistere alle lezioni; ha scarsa capacità di concentrazione; fa fatica ad inserirsi nel dialogo scolastico.
<u>C</u>	Discontinua	Lo studente è saltuariamente attento; interviene in modo sommario nel dialogo, ascolta la lezione, ma è incline alla distrazione.
<u>B</u>	Collaborativa	Lo studente segue le lezioni con attenzione, prende appunti, chiede chiarimenti; interagisce sufficientemente con i compagni.
<u>A</u>	Produttiva e responsabile	Lo studente ha una partecipazione attenta e critica; ascolta con interesse; interagisce positivamente con i compagni e con i docenti.
FREQUENZA		
<u>Sal.</u>	Saltuaria	Se le ore di assenza superano il 25% del totale ore svolte.
<u>Irr.</u>	Irregolare	Se le ore di assenza non superano il 20% del totale ore svolte.
<u>Reg.</u>	Regolare	Se le ore di assenza non superano il 18% del totale ore svolte.
<u>Ass.</u>	Assidua	Se le ore di assenza non superano il 15% del totale ore svolte.