



I.I.S.S. "ANGELO CONSOLI"

Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore
Istituto Alberghiero – Tecnico Turistico

70013 - CASTELLANA GROTTA (BA)

Via Rosatella n. 7. - Tel 080/4964324 Fax 080/4965301

C.F. 93469300722 - Codice Univoco UFCPHM

e-mail: baiso69002@istruzione.it pec: baiso69002@pec.istruzione.it



Piano Triennale dell'Offerta Formativa

ANGELO CONSOLI

aa.ss. 2022-2025

Dirigente Scolastico

Prof. Giuseppe VERNI

INDICE E SEZIONI DEL PTOF

		Introduzione e riferimenti normativi	pag. 4
1	LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO	1.1 Breve storia dell'Istituto	pag. 5
		1.2 Analisi del contesto e dei bisogni del territorio	pag. 6
		1.3 Caratteristiche principali della scuola	pag. 7
		1.4 Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali	pag. 8
		1.5 Risorse professionali	pag. 9
2	LE SCELTE STRATEGICHE	2.1 Priorità desunte dal RAV	pag. 10
		2.2 Priorità e traguardi	pag. 10
		2.3 Piano di miglioramento	pag. 10
		2.4 Principali elementi di innovazione	pag. 15
		2.5 Obiettivi formativi prioritari	pag. 16
		2.6 Iniziative previste in relazione alla «Missione 1.4 - Istruzione» del PNRR	pag. 17
3	L'OFFERTA FORMATIVA	3.1 Mission e vision della scuola	pag. 19
		3.2 Curricolo di Istituto	pag. 20
		3.3 Professionale - Traguardi attesi in uscita	pag. 26
		3.4 Professionale - Insegnamenti e quadri orari	pag. 30
		3.5 Tecnico – Traguardi attesi in uscita	pag. 33
		3.6 Tecnico – Insegnamenti e quadri orari	pag. 36
		3.7 Corsi serali	pag. 37
		3.8 Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa	pag. 39
		3.9 Valutazione degli apprendimenti	pag. 40
		3.10 Azioni della scuola per l'inclusione scolastica	pag. 45
		3.11 Attività inerenti il PNSD	pag. 46
		3.12 PCTO	pag. 47
		3.13 Accompagnamento al lavoro	pag. 49
		3.14 Orientamento Formativo (ex DM 328/2022)	pag. 49

4	ORGANIZZAZIONE E GOVERNANCE D'ISTITUTO	4.1 Modello organizzativo	pag. 54
		4.2 Organizzazione Uffici amministrativi	pag. 57
		4.3 Piano formazione del Personale docente e ATA	pag. 58

ALLEGATI

A	Atto di Indirizzo del Dirigente Scolastico (sito web: https://www.iissconsoli.edu.it/)
B	Elenco Progetti a.s. 2023/2024 pag.59
C	Pianificazione azioni del PNSD pag. 61
D	Progettazione dettagliata Moduli Orientamento a.s. 2023/2024 (sito web: https://www.iissconsoli.edu.it/pagine/moduli-orientamento-as-20232024)
E	Piano di formazione del Personale docente e ATA pag. 64
F	RAV – Rapporto di Autovalutazione (Scuola in Chiaro – sito web)
G	Regolamenti di Istituto (sito web)
H	PI – Piano per l’Inclusione (sito web)
I	Protocollo di accoglienza alunni con BES (sito web)

INTRODUZIONE E RIFERIMENTI NORMATIVI

Il presente Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF) riporta le linee generali e le scelte strategiche che caratterizzano l'offerta formativa dell'Istituto per il triennio 2022/2025. Esso, infatti, *"è il documento fondamentale costitutivo dell'identità culturale e progettuale delle istituzioni scolastiche ed esplicita la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa ed organizzativa che le singole scuole adottano nell'ambito della loro autonomia"* (art.3, D.P.R 275/1999).

AGGIORNATO dal Collegio Docenti n.4 del 20/12/2023, sulla scorta dell'Atto d'Indirizzo del Dirigente Scolastico emanato con nota prot. n. 13783 del 13/11/2023, dopo le interlocuzioni preliminari nel corso delle quali sono state vagliate le proposte ed i pareri formulati dagli studenti, dagli Enti locali e dalle diverse realtà istituzionali, culturali, sociali ed economiche operanti nel territorio, nonché degli organismi e delle associazioni dei genitori;

APPROVATO dal Consiglio d'Istituto n. 13 del 20/12/2023;

PREVIA ACQUISIZIONE del parere favorevole dell'USR in merito alla compatibilità con i limiti di organico assegnato;

PREVIA PUBBLICAZIONE del suddetto piano nel portale "Scuola in chiaro" e sul sito web della scuola;

AI SENSI del:

Art.1, commi 2,12,13,14,17 della legge n.107 del 13.07.2015 recante la "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti".

Art. 6 del DPR 28 marzo 2013, n. 80;

Art.3 del DPR 8 marzo 1999, n. 275 "Regolamento recante norme in materia di curricoli nell'autonomia delle istituzioni scolastiche", così come novellato dall'art.14 della legge 107 del 13.07.2015;

NOTA MIM prot. n. 31023 del 25 settembre 2023;

Il presente piano potrà subire variazioni e/o integrazioni a seguito di cambiamenti che potrebbero sopraggiungere nel corso del triennio.

1. LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

1.1 BREVE STORIA DELL'ISTITUTO

L'Istituto "Consoli" sorge sulla spinta dell'aumentato interesse turistico suscitato dalle "Grotte di Castellana", sito speleologico scoperto nel 1938 ad opera del Prof. Franco Anelli. La scoperta del complesso carsico sotterraneo rappresentò un evento rilevante per la comunità locale che si adoperò nell'intessere rapporti con altre istituzioni per favorire la valorizzazione turistica del sito. Da questo momento, cresce l'esigenza di disporre sul territorio di personale specializzato nei settori alberghiero, ristorativo, turistico e si fa strada l'idea di istituire una Scuola Alberghiera.

Nel 1958 sorgeva, così, a Castellana Grotte la prima Scuola Alberghiera della Puglia fondata dallo chef Angelo Consoli - presso la quale dal 1959 al 1983 lo stesso sarà docente di pratica di cucina - quale sede coordinata dell'Istituto Professionale di Stato per il Commercio "Tridente" di Bari.

Nel 1956, al rientro dalle esperienze lavorative nelle cucine dei transatlantici, Angelo Consoli ebbe la felice intuizione di proporre alla sensibilità dell'allora Sindaco Prof. Avv. Nicola Rotolo, che di lì a breve fu nominato anche Presidente della Giunta Regionale, la nascita di un locale Istituto Alberghiero, che formasse le nuove generazioni di cuochi, addetti di sala e ricevimento. Il sindaco sensibilizzò il Ministero della Pubblica Istruzione alla realizzazione di una scuola alberghiera statale e la richiesta fu accolta dall'On. Aldo Moro, Ministro della Pubblica Istruzione, il quale attivò la procedura per la nascita della scuola Alberghiera di Castellana Grotte, coordinata con l'Istituto Professionale per il Commercio "Tridente" di Bari.

Nel 1959, sorgeva l'Istituto Professionale Alberghiero di Stato a Bari e quello di Castellana Grotte diventava sua sede coordinata, scorporandosi dall'IPC "Tridente".

Dall'anno scolastico 1984-1985, l'Istituto Professionale Alberghiero di Stato di Castellana Grotte diventa autonomo e nel 1987 è fra i pochi Istituti Alberghieri in Italia ad approvare l'introduzione dei nuovi corsi sperimentali del "Progetto 92" e diventa Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, in breve, I.P.S.S.E.O.A.

Nel 2006 l'Istituto si è arricchito della Sede Associata di Polignano a Mare (oggi autonoma) e del Corso Serale per Adulti.

La riforma dell'istruzione e formazione professionale di Stato, entrata in vigore dall'anno scolastico 2010-2011, ha trasformato l'I.P.S.S.E.O.A. in percorso quinquennale denominato Istituto Professionale di Stato dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, abilitato dalla Regione Puglia a rilasciare qualifiche professionali triennali.

A distanza di oltre mezzo secolo nel gennaio 2013 viene consegnata, alla comunità, una nuova ed ampia sede che dopo soli quattro mesi, nel maggio 2013, è intitolata al suo fondatore.

A seguito del Piano di Dimensionamento della rete scolastica per l'a.s. 2016/2017, approvato dalla Giunta Regionale con delibera n. 7 del 21.01.2016, nasce l'II.SS. "Consoli-Pinto" dall'accorpamento dell'IPSSEOA "A. CONSOLI" e dell'Istituto Tecnico economico "PINTO".

Per quanto concerne l'Istituto Tecnico Commerciale, la sua nascita risale all'anno scolastico 1945/46 con la denominazione di Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Pinto".

Negli anni 1946/47 l'Istituto viene legalmente riconosciuto come sezione distaccata dell'Istituto Tecnico Commerciale "Giulio Cesare" di Bari, fino a diventare autonoma nell'anno 1953.

Nel 2000, il settore "Geometri", nel frattempo divenuto autonomo, si ricongiunge a quello "Commerciale" divenendo Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "L. Pinto - F. Anelli".

Nell'anno scolastico 2010-2011, con l'entrata in vigore del riordino dei cicli, l'Istituto Tecnico Commerciale è diventato Istituto Tecnico-Settore economico con gli indirizzi "Amministrazione-Finanza e Marketing" (AFM) e Turismo.

A partire dall'a.s. 2018/2019 è stato attivato il percorso Amministrazione-Finanza e Marketing con opzione sportiva.

Dall'anno scolastico 2022/23, a seguito di dimensionamento scolastico attuato dalla Regione Puglia, l'Istituto Tecnico Economico "Pinto" viene scorporato dal "Consoli" che amplia, tuttavia, l'offerta scolastica con l'aggiunta dell'indirizzo "Tecnico Turistico".

Il turismo è ormai uno dei principali motori per l'economia regionale, la cui filiera coinvolge oltre al settore ricettivo anche la ristorazione, i trasporti, i servizi culturali e museali. È una fonte di entrate molto importante per l'economia del territorio. Di qui, la necessità di formare professionisti con competenze specifiche nel comparto delle imprese del settore turistico e competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi aziendali.

1.2 ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

L'Istituto è inserito al centro di un'ampia area a sud-est di Bari e nel contempo al centro di un distretto di interesse turistico fra la Valle d'Itria e il paesaggio marino che va da Mola di Bari a Monopoli. Questa posizione consente l'afflusso di studenti da un ampio territorio.

L'utenza è costituita prevalentemente da studenti desiderosi di inserirsi dopo gli studi nel mondo della ristorazione, dell'accoglienza alberghiera, della progettazione e promozione di servizi e prodotti turistici.

L'istituto si confronta e collabora con Enti, servizi sociali, consultori, reti di scuole, Città Metropolitana, Regione, al fine di progettare percorsi per ampliare l'offerta formativa ed arginare fenomeni di dispersione scolastica.

Grazie ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex Alternanza Scuola Lavoro) si è creata una forte alleanza con le aziende, gli operatori economici e le agenzie formative del territorio, che considerano la scuola un referente significativo per la formazione del personale addetto alla gestione e promozione di servizi e/o prodotti turistici, all'accoglienza turistica, ai servizi alberghieri. Tale capacità interlocutoria dell'Istituto ha permesso di far crescere l'attenzione nei riguardi della professionalità e delle competenze richieste ai lavoratori, ed ha determinato un trend positivo sul tasso di occupazione dei giovani studenti in uscita.

Non è trascurabile, però, il numero di alunni che puntano alla formazione post diploma (studi universitari e/o scuole di alta formazione).

In tale contesto la domanda formativa è alta e sollecita la scuola ad offrire risposte sempre più articolate e differenziate al bisogno dei giovani di acquisire un sapere utile per inserirsi con successo nel mondo del lavoro, per affrontare ulteriori percorsi formativi post-secondari e, più in generale, per muoversi con consapevolezza e competenza all'interno di una società complessa.

1.3 CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

L'Istituto è frequentato da circa 613 alunni (545 del diurno e 68 del serale) divisi in 44 classi, di cui 5 classi nei Corsi Serali per Adulti.

L'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "**A. CONSOLI**" comprende:

- ❖ **L'Istituto Professionale Alberghiero** - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
 - biennio comune
 - percorso – Enogastronomia-cucina
 - percorso – Arte bianca e pasticceria
 - percorso – Bar-Sala e vendita
 - percorso – Accoglienza turistica

- ❖ **L'Istituto Tecnico Economico**
 - Indirizzo Turismo - curvatura Turismo sostenibile

- ❖ **I Corsi serali per adulti**
 - Istituto Professionale Alberghiero - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
 - Istituto Professionale Alberghiero – Operatore della ristorazione

L'I.I.S.S. "Angelo CONSOLI" consta di due plessi:

SEDE CENTRALE

Istituto Professionale Alberghiero (triennio)

Codice meccanografico: BARH069016

Indirizzo: Via Rosatella, 7 – 70013 Castellana Grotte (BA)

telefono: +39/0804964324

sito web: <https://www.iissconsoli.edu.it/>

Percorsi di studio: *Enogastronomia-cucina, Arte bianca e pasticceria, Bar-Sala e vendita, e Accoglienza turistica*

Numero classi: 25

Istituto Professionale Alberghiero - Corsi serali

Codice meccanografico: BARH06951G

Indirizzo: Via Rosatella, 7 – 70013 Castellana Grotte (BA)

Indirizzi di studio: *Operatore della Ristorazione – Settore Cucina, Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*

Numero classi: 5

SEDE VIA MATER DOMINI

Istituto Professionale Alberghiero (biennio)

Codice meccanografico: BARH069016

Indirizzo: Via Mater Domini, 74

telefono: 0804965031

sito web: <https://www.iissconsoli.edu.it/>Indirizzo di studio: *Enogastronomia e ospitalità alberghiera*

Numero classi: 13

Istituto Tecnico economico - Turismo

Codice meccanografico: BATD069029

Numero classi: 1

1.4 RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI**SEDE CENTRALE - VIA ROSATELLA**

Presidenza		n. 1
Vicepresidenza		n. 1
Uffici amministrativi		n. 4
Laboratori	Enogastronomia/pasticceria	n. 4
	Sala/bar	n. 3
	Accoglienza turistica	n. 1
	Multimediale	n. 1
	Linguistico	n. 1
	Scienze degli alimenti	n. 1
Aule	Didattiche	n. 25
	Didattica laboratoriale	n. 3
Biblioteca	Settoriale	n. 1
Strutture sportive	Palazzetto dello sport	n. 1
Attrezzature multimediali	Postazioni mobili	n. 4
	LIM/ Schermi interattivi	n. 35

SEDE – VIA MATER DOMINI

Laboratori	Enogastronomia	n. 3
	Sala/bar	n. 3
	Multimediale/Accoglienza turistica	n. 1
	Multimediale	n. 1
	Linguistico	n. 1

	Scienze	n. 1
Aule	Didattiche	n. 14
	Didattica Lab.	n. 2
	Multimediale/Proiezione	n. 1
Biblioteca	Classica	n. 1
Attrezzature sportive	Palestra	n. 1
Attrezzature multimediali	Postazioni mobili	n. 3
	LIM/ Schermi interattivi	n. 16

1.5 RISORSE PROFESSIONALI

Il Dirigente ricopre l'incarico nel Professionale alberghiero, in maniera continuativa, dall'anno scolastico 2012-2013. La stabilità del Dirigente Scolastico rappresenta un punto di forza nel raggiungimento di obiettivi strategici a lungo termine.

Gli insegnanti tecnico-pratici del professionale, ampiamente qualificati, rappresentano un'eccellenza dell'Istituto.

Il corpo docente, costituito da 155 unità (di cui n.41 unità con contratto a tempo determinato), è formato prevalentemente da insegnanti a tempo indeterminato con un servizio di ruolo superiore a cinque anni. Tutto ciò qualifica l'istituto per stabilità dei docenti ed esperienza professionale.

Il personale ATA, costituito da 42 unità (di cui n. 10 unità con contratto a tempo determinato), assolve alle funzioni amministrative, contabili, gestionali, strumentali, operative e di sorveglianza connesse all'attività dell'istituzione scolastica, in rapporto di collaborazione con il Dirigente Scolastico e con il personale docente per la realizzazione del Piano dell'Offerta Formativa.

2. LE SCELTE STRATEGICHE

2.1 PRIORITÀ' DESUNTE DAL RAV

L'Istituto, sulla base delle risultanze del rapporto di autovalutazione, si pone in via prioritaria la finalità di migliorare l'acquisizione delle competenze base/chiave – funzionali al miglioramento degli esiti scolastici nelle discipline italiano, lingue straniere, matematica e scienze degli alimenti e dei risultati delle prove standardizzate, e, nello stesso tempo, *"necessarie per l'occupabilità, la realizzazione personale, la cittadinanza attiva e l'inclusione sociale"*.

Inoltre, altra finalità prioritaria è quella di migliorare le votazioni conseguite dagli studenti all'Esame di Stato.

Dunque l'intento dell'Istituto è duplice:

- 1) supportare gli alunni più "fragili" al fine di portarli ad un livello base (secondo quanto previsto dai Quadri di riferimento Invalsi e dalle Raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente) e ridurre il rischio di dispersione implicita;
- 2) portare gli alunni da un livello base delle competenze - già acquisito - ad un livello superiore.

2.2 PRIORITA' E TRAGUARDI

ESITI DEGLI STUDENTI	DESCRIZIONE DELLA PRIORITA'	DESCRIZIONE DEL TRAGUARDO
RISULTATI SCOLASTICI	Far raggiungere, anche agli studenti "fragili", il livello base di acquisizione delle seguenti competenze: a) Competenza alfabetica funzionale. b) Competenza multilinguistica. c) Competenze in matematica e in scienze.	Incremento della percentuale di studenti che raggiunga livelli più alti di competenze (almeno 5 punti percentuali), conseguendo valutazioni finali medio-alte e collocandosi alle prove Invalsi nei Livelli 4 e 5.
	Migliorare le votazioni conseguite dagli studenti all'Esame di Stato.	Percentuale di studenti che consegue una valutazione medio-alta all'Esame di Stato (81-100) in linea con quella italiana.

2.3 PIANO DI MIGLIORAMENTO

❖ PERCORSO n.1: "BASIC"

Si ritiene che l'acquisizione delle competenze di base (basic skills) sia fondamentale per migliorare gli apprendimenti in tutte le discipline e imprescindibile per promuovere una cittadinanza consapevole e globale. Le tre competenze base, infatti, sono determinanti per lo sviluppo personale, la conduzione di una vita sociale attiva e responsabile, e per favorire la mobilità internazionale.

Il percorso intende promuovere il consolidamento delle competenze di base/chiave fondamentali per la formazione del cittadino che sappia:

- *Comunicare correttamente nella propria lingua madre*

Si tratta di una competenza importantissima per la vita sociale, personale e lavorativa. Nella società dell'informazione e della comunicazione, ogni attività presuppone la capacità di esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale che scritta e di interagire con linguaggi appropriati nei diversi contesti culturali e sociali. Nel mondo del lavoro, inoltre, è fondamentale saper comunicare bene ciò che si fa e come lo si fa.

- *Sapersi orientare in una lingua e in una cultura diverse dalla propria*

La conoscenza di una lingua straniera può essere di notevole supporto se si pensa di fare un'esperienza di studio/lavoro all'estero o anche solo, a livello personale, per acquisire maggiore autonomia quando si viaggia in altri Paesi. Allarga il panorama culturale e le capacità relazionali, sia in campo sociale che lavorativo, consente quell'apertura e disponibilità verso "l'esterno" per leggere la realtà con orizzonti più ampi e partecipare più attivamente ai processi di innovazione culturale e sociale. Nel mondo del lavoro questa competenza risulta indispensabile per quelle attività che comprendono relazioni con l'estero e con colleghi stranieri.

- *Sviluppare il pensiero logico-matematico e dell'analisi scientifica*

Studiare le materie scientifiche e tecnologiche aiuta ad acquisire un'attitudine alla valutazione critica, rende capaci di ragionare in modo più analitico e di applicare le logiche matematico-scientifiche alla risoluzione dei problemi che possono presentarsi in situazioni personali, di studio o di lavoro.

Imparare a pensare in modo scientifico e matematico significa coltivare specifiche abilità molto importanti nella vita, come la curiosità, l'intuizione, il pensiero logico e spaziale, l'astrazione, il rigore nella ricerca delle cause di un fenomeno e nella spiegazione delle sue conseguenze.

PRIORITA' ED OBIETTIVI DI PROCESSO COLLEGATI AL PERCORSO

PRIORITA' 1	OBIETTIVI DI PROCESSO	AREA DI PROCESSO
Far raggiungere, anche agli studenti "fragili", il livello base di acquisizione delle seguenti competenze: a) Competenza alfabetica funzionale. b) Competenza multilinguistica. c) Competenze in matematica e competenza in scienze.	1.A Progettare interventi didattici di supporto, curricolari ed extracurricolari, finalizzati ad implementare l'acquisizione delle competenze di base.	Curricolo, progettazione e valutazione
	1.B Rimodulare/revisionare la progettazione delle UdA interdisciplinari per renderla più rispondente alle esigenze formative di tutti gli studenti, inclusi quelli con BES.	
	1.C Implementare l'utilizzo di metodologie didattiche attive ed inclusive.	Inclusione e differenziazione

OBIETTIVI DI PROCESSO: ATTIVITA', TEMPI, SOGGETTI COINVOLTI**OBIETTIVO DI PROCESSO 1.A**

Progettare interventi didattici di supporto, curricolari ed extracurricolari, finalizzati ad implementare l'acquisizione delle competenze base per lingua italiana, lingue straniere, matematica e scienze degli alimenti.

ATTIVITA' PREVISTE

- ✓ Attivazione di sportelli didattici e/o corsi di recupero/consolidamento delle competenze base.
- ✓ Progettazione di attività didattiche di tipo laboratoriale.

ATTIVITA'	Tempistica prevista per la conclusione della/e attività	Soggetti interni/esterni coinvolti	Responsabile/i
Attivazione di sportelli didattici e/o corsi di recupero	Maggio 2023 Maggio 2024 Maggio 2025	Docenti classi coinvolte	DS, Staff del DS
Progettazione FSE-PON e misure previste dal PNRR	Prevista dai bandi specifici	Coordinatori di Asse/Dipartimenti disciplinari	DS, Staff del DS, DSGA, F.S. area 1 e altre

OBIETTIVO DI PROCESSO 1.B

Rimodulare/revisionare la progettazione delle UdA interdisciplinari per renderla più rispondente alle esigenze formative di tutti gli studenti, inclusi quelli con BES.

ATTIVITA' PREVISTE

- ✓ Revisione delle progettazioni delle UdA

ATTIVITA'	Tempistica prevista per la conclusione della/e attività	Soggetti interni/esterni coinvolti	Responsabile/i
Revisione progettazione delle UdA (I biennio)	Novembre 2023	Coordinatori dei dipartimenti, Docenti dei dipartimenti	DS, Collaboratori DS, F.S. area 1
Revisione progettazione delle UdA (triennio)	Novembre 2024	Coordinatori dei dipartimenti, Docenti dei dipartimenti	DS, Collaboratori DS, F.S. area 1

OBIETTIVO DI PROCESSO 1.C*Implementare l'utilizzo delle metodologie didattiche attive ed inclusive.***ATTIVITA' PREVISTE**

- ✓ Partecipazione a corsi di formazione e/o autoaggiornamento sulle metodologie didattiche

ATTIVITÀ'	Tempistica prevista per la conclusione della/e attività	Soggetti interni/esterni coinvolti	Responsabile/i
Partecipazione a corsi di formazione e/o incontri di autoaggiornamento	a.s. 2022/2023 a.s. 2023/2024 a.s. 2024/2025	Formatore, Docenti	DS, F.S. area 1 e Referenti inclusione

❖ PERCORSO n. 2: "TOP"

In considerazione del fatto che l'Esame di Stato, svolto al termine di un percorso quinquennale, ha lo scopo di verificare la preparazione globale e la "maturità" raggiunta dall'alunno, il conseguimento di valutazioni finali più alte denota l'acquisizione di livelli di competenze più elevati. Questo "bagaglio", che unisce alle conoscenze le abilità e gli atteggiamenti necessari per saper interagire in ogni contesto, sicuramente rappresenta un vantaggio per gli studenti che saranno in grado di inserirsi più facilmente nel mondo del lavoro o potranno proseguire gli studi post diploma con maggiore successo.

PRIORITA' ED OBIETTIVI DI PROCESSO COLLEGATI AL PERCORSO

PRIORITA' 2	OBIETTIVI DI PROCESSO	AREA DI PROCESSO
Migliorare le votazioni conseguite dagli studenti all'Esame di Stato.	2.A <i>Revisionare le UdA interdisciplinari per renderle più coerenti con il profilo d'uscita e i Quadri di riferimento delle discipline oggetto di esame.</i>	Curricolo, progettazione e valutazione
	2.B <i>Progettare interventi didattici curriculari ed extracurriculari, volti al potenziamento delle competenze.</i>	
	2.C <i>Sviluppare le competenze metodologico-didattiche e valutative dei docenti</i>	Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane

OBIETTIVI DI PROCESSO: ATTIVITA', TEMPI, SOGGETTI COINVOLTI

OBIETTIVO DI PROCESSO 2.A

Revisionare le UdA interdisciplinari per renderle più coerenti con il profilo d'uscita e i Quadri di riferimento delle discipline oggetto di esame.

ATTIVITA' PREVISTE

- ✓ Revisione delle progettazioni delle UdA

ATTIVITA'	Tempistica prevista per la conclusione della/e attività	Soggetti interni/esterni coinvolti	Responsabile
Revisione progettazione delle UdA (triennio)	Novembre 2024	Coordinatori dei dipartimenti, Docenti dei dipartimenti	DS, Collaboratori DS, F.S. area 1

OBIETTIVO DI PROCESSO 2.B

Progettare interventi didattici curriculari ed extracurriculari, volti al potenziamento delle competenze.

ATTIVITA' PREVISTE

- ✓ Progettazione di attività didattiche laboratoriali.
- ✓ Attivazione di sportelli didattici e/o corsi di consolidamento/potenziamento.

ATTIVITA'	Tempistica prevista per la conclusione della/e attività	Soggetti interni/esterni coinvolti	Responsabile/i
Progettazione FSE-PON e attività previste dal PNRR	Prevista dai bandi specifici	Coordinatori di Asse/Dipartimenti disciplinari	DS, Staff del DS, DSGA, Referenti dei progetti
Attivazione di sportelli didattici/corsi di consolidamento/potenziamento	Maggio 2023 Maggio 2024 Maggio 2025	Docenti classi coinvolte	DS, Staff del DS, F.S. Interventi Studenti

OBIETTIVO DI PROCESSO 2.C

Sviluppare le competenze metodologico-didattiche e valutative dei docenti

ATTIVITA' PREVISTE

- Partecipazione a corsi di formazione e/o autoaggiornamento

ATTIVITA'	Tempistica prevista per la conclusione della/e attività	Soggetti interni/esterni coinvolti	Responsabile/i
------------------	--	---	-----------------------

Partecipazione a corsi di formazione e/o incontri di autoaggiornamento	a.s. 2022/2023 a.s. 2023/2024 a.s. 2024/2025	Formatore, Docenti	DS, DSGA, Referente formazione, F.S. PTOF
--	--	--------------------	--

2.4 PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Carattere innovativo del piano	Connessione con gli obiettivi previsti dalla Legge 107/2017, art.1, comma 7	Connessione con i principi ispiratori del Movimento delle Avanguardie Educative
Promozione di una didattica laboratoriale che renda lo studente protagonista del proprio apprendimento.	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano, nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione Europea; Potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche.	Trasformare il modello trasmissivo della scuola.
Opportunità di formazione in contesti lavorativi differenti da quelli del territorio di origine, per un approccio conoscitivo di più ampia portata.	Individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti.	Investire sul "capitale umano" ripensando i rapporti (dentro/fuori, insegnamento frontale/apprendimento tra pari, scuola/azienda, ...)

2.4.1 POTENZIAMENTO DELLE DISCIPLINE STEM

Le Linee guida per le discipline STEM, emanate ai sensi dell'articolo 1, comma 552, lett. a) della legge 197 del 29 dicembre 2022, sono finalizzate ad introdurre *"nel piano triennale dell'offerta formativa delle istituzioni scolastiche dell'infanzia, del primo e del secondo ciclo di istruzione e nella programmazione educativa dei servizi educativi per l'infanzia, azioni dedicate a rafforzare nei curricoli lo sviluppo delle competenze matematico scientifico-tecnologiche e digitali legate agli specifici campi di esperienza e l'apprendimento delle discipline STEM, anche attraverso metodologie didattiche innovative"*.

Le Linee guida consentono di attuare la riforma voluta dal Piano nazionale di ripresa e resilienza e contribuiscono al raggiungimento degli obiettivi dell'investimento *"Nuove competenze e nuovi linguaggi"*, con la finalità di *"sviluppare e rafforzare le competenze STEM, digitali e di innovazione in tutti i cicli scolastici, dall'asilo nido alla scuola secondaria di secondo grado, con l'obiettivo di incentivare le iscrizioni ai curricula STEM terziari, in particolare per le donne"*.

L'idea alla base del progetto PNRR "Azioni di potenziamento delle competenze STEM e Multilinguistiche", elaborato dalla scuola, è quella di mettere in atto azioni per il potenziamento delle competenze STEM, grazie ad attività laboratoriali che consentano agli studenti di affrontare e comprendere in maniera attiva e propositiva situazioni reali e di utilizzare le stesse per risolvere problemi pratici e comprendere i fenomeni naturali e artificiali.

Implementazione e sviluppo delle competenze STEM saranno realizzati mediante una didattica che renda studenti protagonisti attivi dei propri apprendimenti e consenta loro di sviluppare capacità

critiche, spirito d'osservazione e creatività.

A tal fine, saranno favorite attività e momenti di lavoro in gruppo, di ricerca e di sperimentazione, attraverso:

- realizzazione di attività pratiche e di laboratorio, che permettano l'acquisizione di competenze tecniche specifiche mediante l'utilizzo di strumenti e attrezzature;
- metodologie attive e collaborative (lavoro di gruppo, problem solving, ricerca guidata, dibattito, cooperazione con gli altri studenti) per favorire l'acquisizione del metodo sperimentale;
- utilizzo di strumenti tecnologici e informatici, che portino ad investigare, esplorare, progettare, riflettere e rielaborare le informazioni per costruire nuove conoscenze, abilità e competenze;
- utilizzo di metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo al fine di consentire agli studenti di analizzare problemi e trovare soluzioni;
- realizzazione di percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento in contesti scientifici e tecnologici per il raccordo tra competenze trasversali e competenze tecnico-professionali (incontro con realtà innovative del mondo professionale).

Tali approcci metodologici, attivi e innovativi, potranno consentire di integrare tra loro le varie discipline di area scientifica adottando uno dei seguenti approcci:

- pluridisciplinare, dove il problema di una disciplina viene affrontato attraverso gli strumenti di un'altra disciplina;
- multidisciplinare, dove il problema viene affrontato attraverso gli strumenti di più discipline;
- interdisciplinare, dove il problema viene affrontato attraverso una sintesi degli strumenti di più discipline;
- transdisciplinare, dove il problema viene affrontato senza che vi sia un confine tra gli strumenti delle varie discipline.

In tal modo gli studenti potranno superare la classificazione di tutte le conoscenze scientifiche in "singole discipline", utilizzando le **conoscenze** e le **abilità per risolvere problemi** nei più svariati campi (sviluppo delle **competenze**).

Le tipologie di **attività formative che saranno attivate dalla scuola** sono le seguenti:

- Percorsi di orientamento e formazione per il potenziamento delle competenze STEM, digitali e di innovazione, finalizzate alla promozione di pari opportunità di genere
- Percorsi di tutoraggio per l'orientamento agli studi e alle carriere STEM, anche con il coinvolgimento delle famiglie
- Percorsi di formazione per il potenziamento delle competenze linguistiche degli studenti

Tali attività saranno volte ad orientare le studentesse e gli studenti ad intraprendere gli studi e le carriere professionali nelle discipline STEM, valorizzando i loro talenti, le loro esperienze e le inclinazioni verso le discipline matematiche e scientifiche nelle scelte al termine del secondo ciclo verso la formazione professionalizzante terziaria degli ITS Academy o verso le Università, nelle scelte professionali future.

2.5 OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI (ex lege n. 107/2015, art. 1, comma 7)

L'elaborazione del PTOF si sviluppa in maniera coerente con gli obiettivi di miglioramento individuati nel PDM e con le azioni/attività utili al raggiungimento degli obiettivi formativi prioritari di cui all'art.1, comma 7 della Legge 107/2015 (come indicato nell'Atto di Indirizzo del D.S.)

OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA
Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche , con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning .
Potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche .
Sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale , all' utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro .
Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio.
Prevenzione e contrasto della dispersione scolastica , di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo.
Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale, il rispetto delle differenze.
Sviluppo di comportamenti ispirati ad uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione.
Incremento dei Percorsi per le competenze trasversali nel secondo ciclo di istruzione.
Definizione di un sistema di orientamento.
Apertura pomeridiana della scuola e riduzione del numero di alunni per classe.
Individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli studenti;
Valorizzazione della Scuola intesa come comunità attiva, in grado di aumentare l'interazione con le famiglie, con le imprese del settore turistico ed enogastronomico.
Sviluppo delle competenze digitali degli studenti, anche al fine di favorire un utilizzo consapevole e appropriato dei social network nonché degli strumenti informatici nel mondo del lavoro.
Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità.

2.6 INIZIATIVE PREVISTE IN RELAZIONE ALLA «MISSIONE 1.4 - ISTRUZIONE» DEL PNRR

Il nostro Istituto aderisce al *Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza* che si articola in una serie di interventi volti a disegnare e delineare la scuola del futuro, dove gli studenti saranno in grado di adattare la propria esperienza di apprendimento a bisogni e interessi individuali.

Nello specifico le azioni connesse alla linea di interventi *PNRR Scuola 4.0* costituiscono l'occasione

per tutta la comunità scolastica di ripensarsi come comunità educante, volta a realizzare un contesto educativo favorevole all'apprendimento per tutti e, in particolare, per le studentesse e gli studenti con maggiori difficoltà e a rischio di abbandono.

La centralità dei bisogni dello studente e il ben-essere scolastico verranno promossi mediante azioni di supporto e sostegno alla persona, congiuntamente all'ampliamento dell'offerta formativa e del tempo scuola nel quadro di una generale trasformazione fisica e virtuale degli ambienti di apprendimento.

Quattro le azioni messe in atto dal nostro Istituto:

- "*Studenti fuori-classe*" – Piano Scuola 4.0 – Azione 1 – Next generation class – Ambienti di apprendimento innovativi.
- "*Consoli Digital professional labs*" – Piano Scuola 4.0 – Azione 2 – Next generation labs – Laboratori per le professioni digitali del futuro.
- "*Il filo di Arianna*" – Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 170/2022).

Il Piano nazionale di ripresa e resilienza mira ad assicurare una crescita economica sostenibile e inclusiva, superando divari territoriali e rafforzando gli strumenti di orientamento, di reclutamento e di formazione dei docenti. In risposta alle raccomandazioni specifiche della Commissione Europea sull'Italia, il Piano intende migliorare le competenze di base, ridurre il tasso di dispersione scolastica e le distanze tra istruzione e lavoro.

Nello specifico gli interventi dovranno mirare a:

- a. potenziare le competenze di base con attenzione ai singoli studenti fragili, organizzando un ordinario lavoro di recupero e consolidamento delle conoscenze e competenze per ridurre quanto prima e preventivamente i divari territoriali ad esse connesse;
- b. contrastare la dispersione scolastica e promuovere il successo formativo, tramite un approccio globale e integrato, teso a motivare lo studente rafforzandone le inclinazioni e i talenti;
- c. promuovere l'inclusione sociale, la cura di socializzazione e motivazione e l'educazione digitale integrata per le persone con disabilità sensoriali e/o intellettive;
- d. favorire la collaborazione con le associazioni del terzo settore e con le risorse del territorio, per la promozione di percorsi, anche personalizzati, di seconda opportunità rivolti ai giovani che hanno abbandonato gli studi.

L'OFFERTA FORMATIVA

3.1 MISSION E VISION

La scuola rappresenta nel contesto territoriale una comunità educante che si attiva per promuovere la crescita, l'arricchimento culturale e professionale dei ragazzi, nel rispetto dei principi fondamentali della Costituzione (artt. 3, 30, 33, 34).

La **mission** dell'IISS "Angelo Consoli" è garantire "Istruzione e formazione" alle giovani generazioni.

Il personale dell'Istituto condivide il processo educativo e si prefigge di far acquisire agli studenti le competenze di base indispensabili per la formazione di cittadini capaci di comprendere i fenomeni socio-culturali ed economici che caratterizzano la società moderna, per continuare gli studi universitari, interagire nei diversi contesti sociali ed effettuare scelte personali e professionali consapevoli e responsabili. La formazione civica degli studenti rappresenta un obiettivo fondamentale del percorso di formazione professionale ed è promossa attraverso il rispetto di Regolamenti d'Istituto e di codici comportamentali previsti nell'espletamento dei propri compiti sui luoghi di lavoro.

L'utilizzo di una divisa, come segno di appartenenza alla scuola, la promozione di competenze relazionali e comunicative, fondate in primis sul rispetto dell'altro, rappresentano il valore aggiunto all'istruzione e alla formazione professionale garantite dall'Istituto.

La presenza all'interno dell'Istituto di un percorso di istruzione professionale e di uno tecnico rende necessario promuovere attività formative volte a formare professionalità spendibili nel mondo del lavoro e che promuovano il sapere, saper fare e saper essere.

Il corpo docente, attento alle caratteristiche di ogni studente, valorizza le differenze e le potenzialità di tutti gli alunni attraverso la personalizzazione del processo di insegnamento-apprendimento e l'attuazione di progetti mirati di ampliamento dell'offerta formativa. L'Istituto mette in campo attività formative quali PCTO, stage professionali in aziende di altre regioni italiane e all'estero, master classes al fine di formare figure professionali capaci di rispondere alle richieste del mondo del lavoro presenti e future.

La **Vision** dell'istituto è "*Scuola vincente per il futuro*".

L'Istituto rappresenta, da più di 60 anni, un punto di riferimento per la formazione di professionalità vincenti a livello locale, nazionale e transnazionale. Esso, infatti, ha formato professionisti che si sono affermati nel settore di riferimento ed ha ricevuto, e continua a ricevere attestazioni di merito a testimonianza della qualità dei servizi e/o prestazioni offerti dagli studenti nei concorsi nazionali e internazionali, manifestazioni e gare.

La scuola rappresenta un punto di riferimento per gli operatori del settore che richiedono e accolgono studenti per le attività di alternanza scuola-lavoro, propongono agli stessi contratti lavoro nel periodo estivo o subito dopo il conseguimento del diploma.

La scuola è fortemente radicata nel territorio, instaura numerose collaborazioni con le aziende del settore, le associazioni di categoria, l'Università di Bari, gli Enti di alta formazione professionale e il centro di ricerca Saverio de Bellis di Castellana Grotte per promuovere una formazione integrata e rispondente alle esigenze del mondo del lavoro e a quelle espresse dal territorio. Essendo ubicata in un territorio a vocazione turistica che attrae numerosi visitatori, l'Istituto riveste un ruolo strategico

nella formazione di professionalità di alto profilo in ambito di progettazione e promozione dei servizi e prodotti turistici, di servizi alberghieri e della ristorazione che potrebbero fungere da volano per l'economia del territorio.

3.2 CURRICOLO DI ISTITUTO

OBIETTIVI FORMATIVI

L'individuazione dei bisogni formativi è il risultato di una attenta analisi delle capacità relazionali e cognitive degli alunni. Preziose sono le informazioni derivanti dalla collaborazione con le famiglie attraverso forme e strumenti programmati per ampliare la conoscenza dell'alunno e riconoscere le proposte formative più adeguate e vicine alle esigenze dei discenti.

L'Istituto, tenuto conto dei bisogni formativi e cognitivi degli studenti e delle scelte delle famiglie, mediante le attività curriculari, le attività progettuali di arricchimento dell'offerta formativa ed i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL) – persegue i **seguenti obiettivi trasversali**:

- *favorire l'instaurarsi di relazioni positive con tutta la comunità scolastica*
- *stimolare e valorizzare il senso di responsabilità e la capacità di iniziativa*
- *far acquisire la consapevolezza dell'importanza del lavoro come strumento di crescita della persona*
- *favorire l'acquisizione di un senso di professionalità come vocazione ad un particolare compito nella società*
- *educare al pluralismo culturale con un atteggiamento di comprensione, rispetto, dialogo e confronto*
- *favorire in ogni studente lo sviluppo di un pensiero critico e di capacità logiche*
- *promuovere l'autovalutazione ovvero la percezione di sé all'interno del processo di apprendimento e del percorso di orientamento in uscita*
- *aiutare lo studente ad orientare le proprie scelte vocazionali e professionali.*

3.2.2 COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

Le competenze chiave sono quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, l'occupabilità, l'inclusione sociale. Le nuove generazioni hanno bisogno di sviluppare le capacità e competenze che gli consentono di continuare ad apprendere durante tutto l'arco della vita per partecipare attivamente alla vita sociale e per poter affrontare con successo un mondo del lavoro in costante evoluzione. Pertanto, la scuola al passo con i tempi, promuove percorsi didattici funzionali all'promozione delle competenze di seguito descritte.

Competenza alfabetica funzionale

Questa competenza comprende:

- l'abilità di comunicare in forma orale e scritta in diverse situazioni e di adattare la propria comunicazione in funzione della situazione.
- l'abilità di adottare un pensiero critico e la capacità di valutazione della realtà.

Competenza multilinguistica

Richiede:

- la conoscenza del vocabolario e della grammatica di lingue diverse
- la consapevolezza dei principali tipi di interazione verbale e di registri linguistici in tali lingue

<p>- l'abilità di inserirsi in contesti socio-culturali diversi dal proprio.</p>
<p>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>E' la capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere problemi in situazioni quotidiane - di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, grafici, diagrammi) - di comprendere le leggi naturali di base che regolano la vita sulla terra.
<p>Competenza digitale</p> <p>Si riferisce alla capacità di utilizzo degli strumenti digitali e comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la creazione di contenuti digitali, la sicurezza nel mondo digitale.</p>
<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>Consiste nella capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute, di empatizzare e gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.</p> <p>Vi rientrano anche le abilità di inserire il proprio contributo nei contesti in cui si è chiamati ad intervenire, di riflettere su se stessi e di autoregolamentarsi.</p>
<p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale.</p>
<p>Competenza imprenditoriale</p> <p>Si riferisce alla consapevolezza che esistono opportunità e contesti nei quali è possibile trasformare le idee in azioni e la comprensione di come tali opportunità si presentano. Le capacità imprenditoriali si basano sulla creatività e immaginazione, che comprende pensiero strategico e risoluzione dei problemi, nonché riflessione critica e costruttiva.</p>
<p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>Richiede la conoscenza delle culture e delle espressioni locali, nazionali, europee e mondiali, comprese le loro lingue, le loro tradizioni e i prodotti culturali, oltre che la comprensione di come tali espressioni possono influenzarsi a vicenda e avere effetti sulla vita e sulle idee dei singoli.</p>

3.2.3 CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA

La Legge n. 92 del 2019 ha introdotto, a partire dal 1° settembre 2020, l'insegnamento "trasversale" dell'Educazione Civica, quale materia da coniugare con le altre discipline di studio. Infatti i nuclei tematici dell'insegnamento, e cioè i contenuti essenziali per realizzare le finalità indicate nella Legge, sono già impliciti negli epistemi di diverse discipline facenti parte dei piani di studio dell'indirizzo di riferimento.

All'insegnamento di Educazione civica è dedicato un numero di ore annue non inferiore a 33 per ciascun anno di corso (dal primo al quinto anno) e si svolge nell'ambito del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti, senza dunque nessun incremento di ore.

Per ciascuna classe, tra i docenti cui è affidato l'insegnamento, è stato individuato un coordinatore che ha, tra i suoi compiti, anche quello di formulare la proposta di voto in decimi per le valutazioni intermedie e finali, acquisendo elementi conoscitivi dagli altri docenti del Consiglio di classe coinvolti nell'insegnamento.

Con il Decreto legislativo 8 novembre 2021, n.196 il Ministero dell'Istruzione ha adottato «RiGenerazione Scuola», il Piano attuativo degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU pensato per

accompagnare le scuole nella transizione ecologica e culturale e nell'attuazione dei percorsi di educazione allo sviluppo sostenibile previsti dall'insegnamento dell'educazione civica. Mediante l'implementazione delle attività di Educazione Civica e di cittadinanza digitale, legate alla sostenibilità e all'ambiente, all'educazione alimentare, alla salute e alla legalità, la scuola vuole promuovere negli studenti la consapevolezza e la conoscenza delle problematiche legate al consumo della plastica monouso e trasformare le loro abitudini di vita in chiave sostenibile. A tal proposito si intendono sviluppare le progettualità sui temi che toccano lo sviluppo sostenibile, il consumo responsabile, il passaggio dalla cultura dello scarto alla cultura circolare.

❖ **CORSI DIURNI**

IPSSEOA/TUR	
CLASSI PRIME	
TEMATICHE (ex Lege n. 92/2019)	
<ul style="list-style-type: none"> • Costituzione, istituzioni dello Stato italiano. • <u>Agenda 2030</u>: educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari. 	
DISCIPLINE COINVOLTE	MONTE ORE ANNUO
Storia/Italiano - Scienze integrate – Diritto.	35 ore

IPSSEOA	
CLASSI SECONDE	
TEMATICHE (ex Lege n. 92/2019)	
<ul style="list-style-type: none"> • Costituzione, istituzioni dello Stato italiano. • Educazione alla cittadinanza digitale. • Educazione alla salute e benessere. 	
DISCIPLINE COINVOLTE	MONTE ORE ANNUO
Diritto – Scienza degli alimenti – Tecnologie dell'informazione e comunicazione - Lingue straniere - Scienze motorie.	40 ore

CLASSI TERZE - tutti i percorsi di studio	
TEMATICHE (ex Lege n. 92/2019)	
<ul style="list-style-type: none"> • Educazione stradale. • Educazione alla salute e benessere. • Sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari. 	
DISCIPLINE COINVOLTE	MONTE ORE ANNUO

Storia/Lingua Italiana - Scienza e cultura dell'alimentazione - Laboratori tecnico-pratici – DTA - Scienze motorie	36 ore
---	--------

CLASSI QUARTE - tutti i percorsi di studio	
TEMATICHE (ex Lege n. 92/2019)	
<ul style="list-style-type: none"> • Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie. • Diritto del lavoro. • Agenda 2030: salute e benessere. 	
DISCIPLINE COINVOLTE	MONTE ORE ANNUO
Lingua italiano – Storia - DTA – Scienze motorie – Lingue straniere.	37 ore

CLASSI QUINTE - tutti i percorsi di studio	
TEMATICHE (ex Lege n. 92/2019)	
<ul style="list-style-type: none"> • Istituzioni dell'Unione europea e degli organismi internazionali. • Agenda 2030: parità di genere; consumo e produzione. • Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva. • Tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari. 	
DISCIPLINE COINVOLTE	MONTE ORE ANNUO
Storia – Lingua italiana – Scienza e cultura dell'alimentazione – Laboratori tecnico-pratici – DTA – Scienze motorie – Lingue straniere.	39 ore

❖ **CORSI SERALI**

IPSSEOA	
CLASSE SECONDA	
TEMATICHE (ex Lege n. 92/2019)	
<ul style="list-style-type: none"> • Costituzione, istituzioni dello Stato italiano. • Educazione alla cittadinanza digitale. • Educazione alla salute e benessere. 	
DISCIPLINE COINVOLTE	
Lingua e letteratura italiana/Storia - Scienza degli alimenti – Lingue straniere (Inglese e Francese) – Matematica – Lab. Servizi Cucina - Sala e vendita - Accoglienza turistica.	

CLASSE TERZA – tutti gli indirizzi
TEMATICHE (ex Lege n. 92/2019)
<ul style="list-style-type: none"> • Educazione stradale. • Educazione alla salute e benessere. • Sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.
DISCIPLINE COINVOLTE
Storia/Lingua e letteratura Italiana - Scienza e cultura dell'alimentazione – Laboratorio Servizi Enogastronomici Cucina – DTASR.
CLASSI QUARTE
TEMATICHE (ex Lege n. 92/2019)
<ul style="list-style-type: none"> • Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie. • Diritto del lavoro. • Agenda 2030: salute e benessere.
DISCIPLINE COINVOLTE
Lingua e letteratura italiana – Storia - DTASR – Lingue straniere (Inglese e Francese).
CLASSI QUINTE
TEMATICHE (ex Lege n. 92/2019)
<ul style="list-style-type: none"> • Istituzioni dell'Unione europea e degli organismi internazionali. • Agenda 2030: parità di genere; consumo e produzione. • Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva. • Tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.
DISCIPLINE COINVOLTE
Storia – Lingua e letteratura italiana – Scienza e cultura dell'alimentazione – Laboratorio Servizi Enogastronomici Cucina – DTASR – Lingue straniere (Inglese e Francese).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI DI LIVELLO	PUNTEGGIO
CONOSCENZE Conoscere le tematiche di educazione civica trattate nelle diverse discipline	Avanzato 9-10	Le conoscenze sui temi proposti sono complete e consolidate. L'alunno sa utilizzarle in modo autonomo e in diversi contesti.	
	Intermedio 7-8	Le conoscenze sui temi proposti sono acquisite e organizzate. L'alunno è autonomo nella gestione del lavoro	
	Base 6	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali.	
	Non adeguato 4-5	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche e frammentarie.	
ABILITÀ Saper individuare e riferire gli aspetti connessi alle tematiche di Educazione civica trattate nelle diverse discipline. Applicare, nella vita quotidiana, principi e regole assumendo la Costituzione come riferimento per l'interpretazione dei patti sociali e per la convivenza	Avanzato 9-10	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse, collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi e le rapporta a quanto studiato. Generalizza le abilità a contesti nuovi apportando contenuti personali e originali che sa adattare al variare delle situazioni.	
	Intermedio 7-8	L'alunno mette in atto, in autonomia, le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute.	
	Base 6	L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati in casi semplici e vicini all'appropriata esperienza.	
	Non adeguato 4-5	L'alunno mette in atto in modo sporadico le abilità connesse ai temi trattati.	
ATTEGGIAMENTI / COMPORAMENTI Assumere in autonomia e in modo consapevole comportamenti consoni ad una cittadinanza responsabile	Avanzato 9-10	L'alunno adotta sempre comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. E' responsabile verso il lavoro e le altre persone e la comunità.	
	Intermedio 7-8	L'alunno adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia e consapevolezza apportando a termine i compiti assegnati	
	Base 6	L'alunno adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica.	
	Non adeguato 4-5	L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti, atteggiamenti, coerenti con l'educazione civica.	

PROFESSIONALE - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

3.3 TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze.

3.3.1 Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

Competenza n. 1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

Competenza n. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. *Competenza n. 3* - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera 35

Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo. *Competenza n. 10* - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Competenza 10 – Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

3.3.2 Risultati di apprendimento specifici dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

Competenza n. 1 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza n. 2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza n. 3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza n. 4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Competenza n. 5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenza n. 6 - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza n. 7 - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza n. 8 - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza n. 9 - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza n. 10 - Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza n. 11 - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

3.3.3 MACRO AREE DI ATTIVITA' E DECLINAZIONI

Il diplomato nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche del territorio secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy.

L'Istituto, all'interno delle scelte autonome previste dal D.Lgs n. 61/2017 e ss.mm.ii., ha delineato 4 specifici profili, tesi ad offrire un panorama di scelta variegato, pur rispettando la tradizione e in linea con le richieste ed attese del territorio.

Macro area I - 56 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE - con declinazione 56.1 ENOGASTRONOMIA

(NUP/ISTAT: 3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare; SEP: Produzioni Alimentari)

(ulteriormente "curvabile" nello specifico, in relazione ai diversi quadri orari)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di ENOGASTRONOMIA, è un professionista della ristorazione, che possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia. Tale professionista è in grado di valutare la qualità degli alimenti, di utilizzare moderne tecniche di preparazione, cottura, conservazione e distribuzione, nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro. Egli predispone prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici, culture religiose e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

Il professionista di Enogastronomia conosce il sistema HACCP, le normative sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro e le applica in laboratorio e nei locali di pertinenza.

Il diplomato in enogastronomia è in grado di gestire il processo degli approvvigionamenti del proprio comparto, in un'ottica di qualità e sostenibilità, e di perseguire gli obiettivi di redditività. Le sue competenze gli consentono di valorizzare e promuovere, anche con tecnologie digitali, le tipicità enogastronomiche, le specifiche attrazioni, gli eventi e le manifestazioni, per veicolare un'immagine rappresentativa del proprio territorio.

Tale professionista, le cui competenze si estendono anche all'ambito enologico, è in grado di individuare coerenti abbinamenti cibo-vino e adeguate tipologie di servizio, con l'obiettivo di sostenere e valorizzare il Made in Italy.

Macro area I - 56 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE - con declinazioni 56.2 e 56.3 BAR - SALA E VENDITA

(NUP/ISTAT: 3.1.5.4.1 -Tecnici della preparazione alimentare); SEP: Produzioni Alimentari)

(ulteriormente "curvabile" nello specifico, in relazione ai diversi quadri orari)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di SALA-BAR E VENDITA, è un professionista di sala, bar e sommelier che trova sbocco lavorativo nelle imprese della ristorazione, del bar e dell'hotellerie a livello nazionale e internazionale. È una figura fondamentale del servizio di ristorazione, abile nell'applicare le tecniche di servizio delle pietanze e del vino curando l'abbinamento con i prodotti enogastronomici; è un bar manager in grado di operare con professionalità nei drink bar e nei locali più moderni. Possiede competenze professionali nell'accogliere, gestire, servire e intrattenere l'ospite, contribuiscono in maniera determinante al successo dell'impresa in cui è inserito. Egli, inoltre, è in grado di supportare il processo di gestione degli approvvigionamenti in un'ottica di qualità e di sostenibilità e di perseguire gli obiettivi di redditività. Tale professionista possiede specifiche competenze tecniche, tradizionali e innovative, di lavorazione, organizzazione e commercializzazione di servizi e prodotti enogastronomici nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro.

Nell'ambito delle aziende turistiche e ristorative, propone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari. È in grado di ricercare, elaborare e promuovere le nuove tendenze enogastronomiche. Valorizza e promuove, anche con competenze digitali, le offerte turistiche territoriali e i prodotti enogastronomici del Made in Italy, applicando i principi della sostenibilità.

Macro area C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI - CODICE ATECO C-10 con declinazioni 10.71 e 10.72 ARTE BIANCA E PASTICCERIA

(NUP/ISTAT: 3.1.5.4.1 -Tecnici della preparazione alimentare; SEP: Produzioni Alimentari)
(ulteriormente "curvabile" nello specifico, in relazione ai diversi quadri orari)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di ARTE BIANCA E PASTICCERIA, opera nella produzione, creazione, decorazione e vendita di prodotti dolciari che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del Made in Italy.

È un professionista che trova sbocco lavorativo in laboratori di pasticceria, panetteria e prodotti da forno, nelle imprese di ristorazione e negli alberghi; egli è in grado di supportare il processo di gestione degli approvvigionamenti in un'ottica di qualità e di sostenibilità e possiede specifiche competenze tecniche, tradizionali e innovative, di lavorazione e presentazione di servizi e prodotti dolciari locali, nazionali e internazionali. Il professionista di arte bianca e pasticceria conosce il sistema HACCP, le normative sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro e le applica in laboratorio e nei locali di pertinenza.

Con specifiche competenze tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi, egli è in grado di eseguire semplici procedure industriali e di controllo su macchine per la produzione dolciaria o di panificazione, in un'ottica di qualità, efficienza e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Il diplomato in Arte bianca e pasticceria è in grado di gestire il processo degli approvvigionamenti del proprio comparto, perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing.

Le sue competenze gli consentono di valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Macro area I - 55 ALLOGGIO - con declinazione 55.10 ACCOGLIENZA TURISTICA

(NUP/ISTAT: 3.4.1.1.0 – Tecnici delle attività ricettive e strutture assimilate, 3.4.1.2.2 – Organizzatori di convegni e ricevimenti; SEP: Servizi Turistici)
(ulteriormente "curvabile" nello specifico, in relazione ai diversi quadri orari)

La filiera del turismo della regione Puglia, ricca di proposte diversificate derivanti dal territorio, offre molteplici opportunità professionali per il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di ACCOGLIENZA TURISTICA. Tale professionista è in grado di intervenire e gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche di comunicazione e professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. Egli è in grado di utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze turistiche ed enogastronomiche; contribuisce, infatti, in modo diretto o indiretto, alla promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine rappresentativa del territorio. Le competenze professionali nell'accogliere e gestire l'ospite, contribuiscono in maniera determinante al successo dell'impresa in cui il diplomato è inserito. Inoltre egli è in grado di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing.

Tale professionista, le cui competenze si estendono anche all'ambito della scienza e cultura alimentare, è in grado di predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. L'esperto in Accoglienza Turistica è in grado, intercettando i bisogni di un turismo innovativo e sostenibile, di progettare, anche con tecnologie digitali, eventi congressuali e culturali e di realizzare pacchetti di offerta turistica, che valorizzino il

patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.

3.4 INSEGNAMENTI E QUADRI ORARI

3.4.1 ORARIO DELLE LEZIONI

Le lezioni, secondo il calendario scolastico deliberato dal Consiglio di Istituto e dal Collegio dei Docenti, iniziano nella prima metà di settembre e terminano nella prima decade di giugno. Oltre alle festività indicate dal calendario scolastico regionale, per deliberazione degli OO.CC. dell'Istituto e nel rispetto del numero di giorni di lezione fissato dalle norme, è prevista la sospensione delle attività didattiche in concomitanza delle festività religiose locali.

L'anno scolastico è diviso in un trimestre e in un pentamestre.

L'orario scolastico è articolato in cinque giornate settimanali secondo la scansione oraria di seguito riportata.

<i>Scansione oraria</i>						
1 ^a ora	2 ^a ora	3 ^a ora	4 ^a ora	5 ^a ora	6 ^a ora	7 ^a ora
8:00-8:50	8:50-9:40	9:40-10:30	10:30-11:20	11:20-12:10	12:10-13:00	13:00-13:50

3.4.2 QUADRI ORARI

INSEGNAMENTI		1° ANNO	2° ANNO
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Italiano	4	4
	Inglese	3	3
	Matematica	4	4
	Storia	1	1
	Geografia	1	1
	Diritto ed Economia	2	2
	Scienze motorie	2	2
	R.C. o Attività alternative	1	1
	Seconda Lingua Straniera - Francese	2	2
	Scienze Integrate - Scienze della Terra	2 (1*)	2 (1*)
	Tecnologie Informatiche e della Comunicazione	1 (1*)	2 (2*)
	Scienze degli alimenti	2	2 (1*)
	Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina	2 (+2) (+1*)	2 (+2) (+1*)
	Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar- sala e vendita	2 (+2) (+2*)	2 (+2)
	Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	2 (+1*)	2 (+1*)
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	

Legenda

1*/2* = ore in compresenza

	INSEGNAMENTI	Monoennio	Monoennio	Monoennio
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Enogastronomia	Italiano	4	4	4
	Inglese	2	2	2
	Inglese tecnico-professionale (potenziamento)	1	1	1
	Matematica	3	3	3
	Storia	2	2	2
	Scienze motorie	2	2	2
	R.C. o Attività alternative	1	1	1
	Seconda Lingua Straniera - Francese	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	5 (2*)	4 (1*)	4 (1*)
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	3
	Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina	6 (+2*)	6 (+1*)	5 (+1*)
	Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita	—	1	2
	TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32

Legenda

1*/2* = ore in compresenza

	INSEGNAMENTI	Monoennio	Monoennio	Monoennio
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Bar-Sala e vendita	Italiano	4	4	4
	Inglese	2	2	2
	Inglese tecnico-professionale (potenziamento)	1	1	1
	Matematica	3	3	3
	Storia	2	2	2
	Scienze motorie	2	2	2
	R.C. o Attività alternative	1	1	1
	Seconda Lingua Straniera - Francese	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	5 (2*)	4 (1*)	4 (1*)
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	3
	Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita	6 (+2*)	6 (+1*)	5 (+1*)
	Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina		1	2
	TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32

Legenda

1*/2* = ore in compresenza

	INSEGNAMENTI	Monoennio	Monoennio	Monoennio
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Accoglienza turistica	Italiano	4	4	4
	Inglese	2	2	2
	Inglese tecnico-professionale (potenziamento)	1	1	1
	Matematica	3	3	3
	Storia	2	2	2
	Scienze motorie	2	2	2
	R.C. o Attività alternative	1	1	1
	Seconda Lingua Straniera - Francese	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	3 (1*)	2 (1*)	2
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
	Tecniche di comunicazione	1	2	2
	Arte e territorio	0	1 (1*)	2 (1*)
	Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	6 (+1*)	5 (+2*)	4(+1*)
	TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32

Legenda

1*/2* = ore in presenza

	INSEGNAMENTI	Monoennio	Monoennio	Monoennio
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Arte bianca e pasticceria	Italiano	4	4	4
	Inglese	2	2	2
	Inglese tecnico-professionale (potenziamento)	1	1	1
	Matematica	3	3	3
	Storia	2	2	2
	Scienze motorie	2	2	2
	R.C. o Attività alternative	1	1	1
	Seconda Lingua Straniera - Francese	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	5 (2*)	4 (1*)	4 (1*)
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	-----	2	2
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	3
	Laboratorio di arte bianca e pasticceria	6 (+2*)	5 (+1*)	5 (+1*)
	TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32

Legenda

1*/2* = ore in presenza

TECNICO ECONOMICO - INDIRIZZO TURISMO

Curvatura "TURISMO SOSTENIBILE"

3.5 TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

3.5.1 Competenze di base a conclusione dell'obbligo di istruzione (DM 139/2007)

Le competenze acquisite nel primo biennio sono definite nel quadro generale degli Assi culturali dell'obbligo di istruzione. In particolare, l'Asse scientifico-tecnologico viene consolidato dagli apporti specialistici, finalizzati a far comprendere anche la continua evoluzione delle normative e degli standard tecnici, nazionali ed internazionali, operanti a livello settoriale.

COMPETENZE DI BASE
Asse dei linguaggi
Lingua italiana: <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario
Lingua straniera: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
Asse storico-sociale
Asse storico-sociale: <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. • Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. • Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. • Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
Asse matematico
Asse matematico: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anchesotto forma grafica. • Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni. • Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

Asse scientifico-tecnologico

- **Asse scientifico-tecnologico:**
- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
- Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate □
- Utilizzare e produrre testi multimediali.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

Le discipline di indirizzo sono presenti nel percorso fin dal primo biennio, in funzione orientativa e concorrono a far acquisire agli studenti i risultati di apprendimento dell'obbligo di istruzione; si sviluppano nel successivo triennio tenendo conto delle scelte professionali e di studio dei discenti. Un altro aspetto di rilievo è costituito dall'educazione all'imprenditorialità, in linea con le indicazioni dell'Unione europea, in quanto sono motore dell'innovazione, della competitività e della crescita.

3.5.2 PROFILO IN USCITA

Il Diplomato nel Turismo ha competenze specifiche nel comparto delle imprese del settore turistico e competenze generali nel campo dei macro-fenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi aziendali.

Interviene nella valorizzazione integrata e sostenibile del patrimonio culturale, artistico, artigianale, enogastronomico, paesaggistico ed ambientale. Integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa turistica inserita nel contesto internazionale.

Attraverso il percorso generale, è in grado di:

- *gestire servizi e/o prodotti turistici con particolare attenzione alla valorizzazione del patrimonio paesaggistico, artistico, culturale, artigianale, enogastronomico del territorio;*
- *collaborare a definire con i soggetti pubblici e privati l'immagine turistica del territorio e i piani di qualificazione per lo sviluppo dell'offerta integrata;*
- *utilizzare i sistemi informativi, disponibili a livello nazionale e internazionale, per proporre servizi turistici anche innovativi;*
- *promuovere il turismo integrato avvalendosi delle tecniche di comunicazione multimediale;*
- *intervenire nella gestione aziendale per gli aspetti organizzativi, amministrativi, contabili e commerciali.*

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo "Turismo" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Riconoscere e interpretare:

- le tendenze dei mercati locali, nazionali, globali anche per coglierne le ripercussioni nel contesto turistico;
- i macro-fenomeni socio-economici globali in termini generali e specifici dell'impresa turistica;
- i cambiamenti dei sistemi economici nella dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e nella dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali diverse.

2. Individuare e accedere alla normativa pubblicistica, civilistica, fiscale con particolare riferimento a quella del settore turistico.
3. Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi di gestione e flussi informativi.
4. Riconoscere le peculiarità organizzative delle imprese turistiche e contribuire a cercare soluzioni funzionali alle diverse tipologie.
5. Gestire il sistema delle rilevazioni aziendali con l'ausilio di programmi di contabilità integrata specifici per le aziende del settore Turistico.
6. Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile.
7. Contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici.
8. Progettare, documentare e presentare servizi o prodotti turistici.
9. Individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione del personale dell'impresa turistica.
10. Utilizzare il sistema delle comunicazioni e delle relazioni delle imprese turistiche.

Curvatura *TURISMO SOSTENIBILE*

La curvatura "Turismo sostenibile" rappresenta un percorso scolastico che consente di acquisire competenze specifiche nel comparto delle imprese del settore turistico e formare professionisti che sappiano soddisfare i bisogni del viaggiatore prestando attenzione alla salvaguardia del territorio.

Il corso di studi, da realizzare grazie all'autonomia scolastica e alla flessibilità organizzativa e didattica, nello specifico si pone come obiettivo la formazione di operatori esperti nella progettazione, gestione e sviluppo di prodotti turistici rispettosi dell'ambiente naturale.

L'intento è quello di rispondere alla crescente richiesta, da parte della filiera turistica, di professionisti del turismo che sappiano valorizzare e promuovere il patrimonio culturale, ambientale ed enogastronomico - in primis della cittadina, della provincia e della regione Puglia - utilizzando pratiche virtuose e a basso impatto ambientale in modo da aiutare il territorio nel raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità definiti in Agenda 2030.

A tal fine la scuola intende proporre attività di ampliamento dell'offerta formativa che consentano agli studenti di mettere in pratica le conoscenze teoriche. Il corso Tecnico Turistico, infatti, promuove le peculiarità dei territori attraverso la progettazione di pacchetti turistici mirati e la sperimentazione di diverse modalità di mobilità "dolce", a bassa emissione di anidride carbonica, che non comportano inquinamento.

I nuovi professionisti del turismo dovranno essere in grado di coniugare lo sviluppo turistico con la conservazione del patrimonio identitario, ambientale, culturale e sociale di un luogo, di collaborare con una pluralità di aziende e soggetti pubblici e privati del settore turistico o di operare come figura professionale autonoma. Gli studenti avranno la possibilità di confrontarsi anche con le realtà nazionali ed europee mediante, visite d'istruzione e scambi che consentano di conoscere il patrimonio culturale nazionale ed estero, approfondire le lingue straniere, accrescere la consapevolezza tecnica e culturale del viaggio e acquisire, sul campo, le competenze basilari per la futura professione.

3.6 INSEGNAMENTI E QUADRI ORARI

3.6.1 ORARIO DELLE LEZIONI

Le lezioni, secondo l'adattamento del calendario scolastico deliberato dal Consiglio di Istituto e dal Collegio dei Docenti, iniziano nella prima metà di settembre e terminano nella prima decade di giugno. Oltre alle festività indicate dal calendario scolastico regionale, per deliberazione degli OO.CC. dell'Istituto e nel rispetto del numero di giorni di lezione fissato dalle norme, è prevista la sospensione delle attività didattiche in concomitanza delle festività religiose locali.

L'anno scolastico è diviso in un trimestre e in un pentamestre. Tutte le attività dei Dipartimenti e quelle dei Consigli di Classe seguono la pianificazione deliberata dal Collegio dei Docenti.

L'orario scolastico è articolato in cinque giornate settimanali secondo la scansione oraria di seguito riportata.

<i>Scansione oraria</i>						
1 ^a ora	2 ^a ora	3 ^a ora	4 ^a ora	5 ^a ora	6 ^a ora	7 ^a ora
8.00-8.50	8.50-9.40	9.40-10.30	10.30-11.20	11.20-12.10	12.10-13:00	13:00-13.50

3.6.2 QUADRO ORARIO

	DISCIPLINE	I BIENNIO		II BIENNIO		MONOENNIO
		1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Tecnico Turismo Curvatura Turismo sostenibile	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
	Storia	2	2	2	2	2
	Lingua inglese	3	3	3	3	3
	Matematica	4	4	3	3	3
	Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
	Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
	Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
	Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
	Scienze Integrate Fisica	2	-	-	-	-
	Scienze Integrate Chimica	-	2	-	-	-
	Geografia	3	3	-	-	-
	Informatica	2	2	-	-	-
	Economia Aziendale	2	2	-	-	-
	Seconda Lingua Comunitaria - Francese	3	3	3	3	3
	Terza lingua comunitaria - Spagnolo	-	-	3	3	3
	Discipline turistiche e aziendali	-	-	4	4	4
	Geografia turistica	-	-	2	2	3
	Diritto e legislazione turistica			3	3	3
Arte e territorio	-		2	2	2	
TOTALE ORE		32	32	32	32	32

3.7 CORSI SERALI

I corsi serali dell'I/SS *Angelo Consoli*, ideati per rispondere alle esigenze di adulti lavoratori che intendono rientrare nel sistema formativo, prevedono percorsi didattici flessibili, che li differenziano sensibilmente dai corsi previsti per l'utenza diurna degli adolescenti.

Con detti corsi è data un'opportunità di rientro scolastico agli adulti, consentendo loro di concludere il percorso scolastico precedentemente interrotto.

I percorsi di studio hanno orari e contenuti adattati alle esigenze familiari e agli impegni lavorativi degli allievi. In base alla formazione e al grado d'istruzione già posseduto dall'allievo, possono essere riconosciuti dei crediti formativi che danno diritto ad esoneri dalla frequenza o all'ammissione alla classe successiva.

Le loro peculiarità si possono individuare in questi cinque punti fondamentali:

- riduzione dell'orario settimanale di lezione;
- riconoscimento di crediti formativi, professionali e personali;
- uso di metodologie didattiche specifiche per gli adulti;
- impianto modulare dell'attività didattica;
- flessibilità dei percorsi formativi.

CHI PUO' ISCRIVERSI:

- lavoratori maggiorenni;
- persone maggiorenni che non siano inserite in attività lavorative e siano uscite dai percorsi scolastici dopo la scuola media;
- persone maggiorenni che si siano allontanate dalla scuola superiore prima di terminare il percorso scolastico;
- persone che, in possesso di diploma o qualifica di scuola professionale, vogliano riconvertirlo in altre specializzazioni;
- persone maggiorenni con situazioni familiari che non gli permettono la frequenza diurna;
- persone maggiorenni iscritte al Centro per l'impiego che vogliano acquisire una formazione professionale idonea a inserirsi nel mondo del lavoro seguendo le richieste del territorio;
- persone maggiorenni inserite nel mondo del lavoro con contratti a tempo determinato che intendano integrare il proprio ruolo lavorativo con una formazione professionale idonea a facilitare la futura ricerca di attività lavorative.

Ogni deroga a quanto stabilito deve essere motivata e richiesta al Dirigente scolastico che potrà delegare i relativi Consigli di classe per l'ammissione.

3.7.1 CORSI SERALI PER ADULTI - PROFESSIONALE ALBERGHIERO

I Corsi Serali per adulti sono finalizzati al conseguimento del diploma di qualifica, alla fine del terzo anno, e del diploma di scuola secondaria di II grado alla fine del quinto anno.

Attraverso un accordo di rete, i corsi serali del nostro istituto sono coinvolti in un insieme di iniziative scolastiche per adulti che coinvolgono anche altri istituti superiori avendo come punto di riferimento il CPIA2 (Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti) di Altamura (BA).

Attualmente presso la sede centrale di via Rosatella sono attivati:

- il corso *Operatore della Ristorazione – Settore Cucina*: primo periodo didattico (classe seconda)
- l'indirizzo *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*: secondo periodo didattico

(classi terza e quarta) e terzo periodo didattico (classe quinta)

Orario delle lezioni				
1^a ora	2^a ora	3^a ora	4^a ora	5^a ora
15.30-16.30	16.30-17.30	17.30-18.30	18.30-19.30	19.30-20.30

Il monte ore totale previsto per i corsi serali consta di 23 ore settimanali, distribuite in modo tale che non tutti i giorni le lezioni abbiano termine alle 20.30, salvo eventuali e necessarie variazioni per motivi di buon funzionamento.

3.7.2 QUADRI ORARI

	DISCIPLINE	I periodo	II periodo
		2° ANNO	3° ANNO
Operatore della ristorazione	Lingua e letteratura italiana	3	3
	Storia	3	2
	Lingua inglese	2	2
	Matematica	3	3
	IRC/Attività alternativa	/	1
	Seconda Lingua Comunitaria - Francese	3	3
	Laboratorio di enogastronomia-settore cucina	2	4
	Scienza degli alimenti	3	/
	Scienza e cultura dell'alimentazione <i>In compresenza con ITP</i>	/	2 (1*)
	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	/
	Laboratorio servizi enogastronomici-settore sala e vendita	2	/
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	/	3
	TOTALE ORE SETTIMANALI	23	23

	DISCIPLINE	I Periodo	II Periodo	III Periodo
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	Lingua e letteratura italiana	3	3	3
	Storia	2	2	2
	Lingua inglese	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	IRC/Attività alternativa	1	/	1
	Seconda Lingua Comunitaria - Francese	3	2	2
	Laboratorio di enogastronomia-settore cucina	4	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione <i>In compresenza con ITP</i>	2 (1*)	3	2 (1*)
	Laboratorio servizi enogastronomici-settore sala e vendita	/	2	2
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	3
	TOTALE ORE SETTIMANALI	23	23	23

3.8 PROGETTI PER L'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Diverse le attività aggiuntive che fanno parte e caratterizzano il paniere dell'offerta formativa. I progetti proposti hanno la finalità di rendere l'offerta formativa più rispondente ai bisogni educativi degli allievi, innalzare il tasso di successo scolastico e la motivazione allo studio, aprire la scuola al territorio, quale luogo di formazione permanente.

Le aree delle attività progettuali curriculari ed extracurriculari sono:

- ✓ area linguistica: certificazioni lingue straniere, teatro in lingua straniera, laboratori di lingua italiana;
- ✓ area professionale: laboratori di approfondimento, gare e concorsi, masterclass, manifestazioni esterne;
- ✓ area inclusione: sportello consulenza BES e CIC, sport per l'integrazione;
- ✓ area dispersione scolastica e abbandono: sportello di ascolto, corsi di recupero;
- ✓ area educazione alla salute: prevenzione delle dipendenze, educazione alimentare, sport;
- ✓ area educazione alla cittadinanza attiva ed alla legalità: donazioni FIDAS, ADMO, solidarietà;
- ✓ area orientamento: opportunità di lavoro e percorsi Università e Alta Formazione;
- ✓ altro: viaggi istruzione, visite didattiche.

A questi si aggiungono le attività di recupero e sostegno che completano il ventaglio di opportunità che l'Istituto offre ai propri allievi.

Criteri per la scelta dei progetti

La progressiva contrazione delle risorse del fondo di Istituto e la contemporanea necessità di migliorare l'offerta formativa, impone una selezione qualitativa dei progetti, la cui scelta viene effettuata tenendo conto dei criteri di seguito elencati:

- coerenza con il PTOF, le priorità ed i traguardi del RAV e/o il Piano di Miglioramento;
- validità per il raggiungimento degli obiettivi formativi prioritari di cui alla Legge n. 107/2015 e in linea con le Raccomandazioni Comunitarie;
- proposte dei Dipartimenti;
- condivisione progettuale e numero di alunni coinvolti;
- attinenza con l'indirizzo di studio;
- apertura al territorio e collaborazioni con Enti e Soggetti esterni;
- rilascio certificazioni e attestati spendibili nel mondo del lavoro;
- equilibrio tra le proposte afferenti ai vari ambiti disciplinari.

Ogni progetto curriculare ed extracurriculare è accompagnato da una scheda progettuale depositata agli atti, per altro già prevista dalla normativa vigente, nella quale sono evidenziati in dettaglio gli obiettivi formativi, priorità del RAV e/o obiettivi formativi prioritari di riferimento, ma anche le risorse umane, strumentali e finanziarie necessarie per la realizzazione dello stesso progetto.

È cura del docente responsabile presentare il Progetto generale, la scheda di avvio e la relazione di chiusura dello stesso.

La partecipazione degli allievi alle attività aggiuntive è tenuta in debita considerazione nell'attribuzione del credito scolastico, come previsto dalla norma vigente.

Elenco progetti a.s. 2023/2024 – All. B

3.9 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Suddivisione dell'anno scolastico

Ai fini della valutazione periodica degli studenti, il Collegio docenti, in base alla normativa vigente, ha deliberato la suddivisione dell'anno scolastico in due periodi:

- ❖ **trimestre**
- ❖ **pentamestre** con valutazione intermedia (pagellino).

Tale suddivisione consente di ufficializzare le valutazioni periodiche in intervalli di tempo brevi, in modo tale da rendere consapevoli gli studenti e le loro famiglie dei risultati conseguiti.

Ogni periodo dell'anno scolastico, trimestre e pentamestre, si conclude con lo scrutinio (intermedio e finale) che comporta la compilazione, per ogni studente, delle schede di valutazione o pagelle, dove vengono riportati, oltre al voto di condotta, i voti conseguiti in ogni disciplina. Il pentamestre, a sua volta, è suddiviso in due periodi (bimestre e trimestre) grazie ad una valutazione intermedia che prevede la compilazione di un documento informativo o pagellino, consultabile dalle famiglie sul registro elettronico.

3.9.1 Criteri e modalità di valutazione degli apprendimenti

La valutazione assume una valenza formativa sia negli allievi, garantendo una puntuale comunicazione sul loro processo di apprendimento (*feedback*) e sostenendo la motivazione al miglioramento, sia nell'insegnante, il quale in base agli esiti via via rilevati effettua una autovalutazione e revisione del processo di insegnamento.

La valutazione, dunque, non è solo un atto sommativo finale, ma una componente interna che *"ha finalità formativa ed educativa e concorre al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo degli stessi, documenta lo sviluppo dell'identità personale e promuove la autovalutazione di ciascuno in relazione alle acquisizioni di conoscenze, abilità e competenze (D. L.gs 62/2017).*

- *Valutazione formativa:* adottata in itinere è continua e accompagna il processo di apprendimento.
- *Valutazione sommativa:* alla fine di un'U.D.A., in riferimento ai diversi periodi dell'anno scolastico, per verificare l'apprendimento globale dell'allievo.

Criteri, griglie e rubriche di valutazione sono individuati dai singoli dipartimenti disciplinari e adottati dal Collegio. Gli stessi sono resi noti agli allievi ed alle famiglie.

Alla valutazione periodica e finale concorrono una serie di fattori deliberati nel Collegio docenti tra cui:

- Fattori familiari: disagio sociale, difficoltà economiche.
- Fattori personali: assenze per lunghe malattie, eventuali terapie, situazioni particolari.
- Fattori didattici: eventuali interruzioni dell'attività didattica.
- Frequenza assidua, partecipazione alle attività didattiche e interesse verso l'indirizzo di scelta.
- Miglioramenti negli apprendimenti registrati nel corso dell'anno scolastico.
- Costanza nello studio individuale e nell'esecuzione dei lavori assegnati.

La scuola, secondo quanto stabilito dal DPR n. 122/2009, assicura alle famiglie una informazione tempestiva circa il processo di apprendimento e di valutazione degli alunni effettuata nei diversi momenti del percorso scolastico. A tal fine si avvale del registro elettronico per la gestione dei voti, degli scrutini e delle comunicazioni scuola/famiglia.

3.9.1 Valutazione delle competenze

I livelli di competenza raggiunti dagli allievi al termine dell'assolvimento dell'obbligo scolastico vengono certificati mediante il modello MIUR adottato con DM n. 9 del 27.01.2010.

La Valutazione delle competenze chiave è effettuata mediante l'utilizzo di una rubrica valutativa, adottata dal Collegio docenti, che garantisce una uniformità ed oggettività dei criteri di valutazione.

L'acquisizione di dette competenze rappresenta, tra l'altro, una delle priorità della scuola poiché costituisce il primo passo per promuovere l'istruzione, la formazione e l'apprendimento in ottica di life long learning.

3.9.2 Valutazione periodica degli apprendimenti e tipologia di prove

Il Collegio Docenti, nel rispetto delle normative vigenti, ha individuato per ciascuna materia di tutti gli indirizzi/articolazioni di studio le tipologie di prove da effettuarsi (scritte, orali, pratiche) al fine di rendere il processo valutativo uniforme, trasparente e coerente con gli obiettivi di apprendimento e le tipologie di prove degli Esami di Stato.

Gli insegnanti tecnico pratici che svolgono lezioni in compresenza con docenti curricolari effettuano una propria valutazione durante l'anno scolastico, ma nello scrutinio di fine anno concordano il voto insieme al docente con cui effettuano la compresenza.

Nel corso dell'anno scolastico vengono effettuate le seguenti prove di verifica:

- almeno due verifiche orali e due scritte nel primo trimestre;
- almeno tre prove scritte e tre orali nel secondo pentamestre.

3.9.3 Valutazione del comportamento degli studenti

(D.L. n. 137 del 01/09/2008; D.M. n.5/2009 e DPR n.122/2009 e D. Lgs. n. 62/2017)

La valutazione del comportamento viene effettuata mediante una griglia comune a tutto l'istituto. Il Collegio Docenti, in linea con quanto previsto dal D.Lgs. 62/2017, tiene conto nell'attribuzione del voto di condotta oltre che del comportamento anche delle competenze sociali e civiche acquisite, nonché del rispetto dello Statuto degli studenti e delle studentesse. Fattori determinanti nella valutazione del comportamento sono il rispetto di sé, dell'Istituzione, dei pari, delle regole, ma anche la partecipazione al dialogo educativo, intesa come momento formativo e di crescita sul piano umano e professionale, nonché la puntualità negli impegni scolastici, la correttezza di linguaggio.

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI
10	Risponde a tutti gli indicatori del voto 9 e riporta nella valutazione una media maggiore di 8.	
9	Comportamento: MOLTO CORRETTO	L'alunno è sempre rispettoso nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola, anche durante visite guidate e viaggi d'istruzione. Partecipa attivamente al dialogo educativo e si propone come elemento trainante. Non partecipa ad astensioni di massa dalle lezioni per futili motivi.
	Atteggiamento: IRREPENSIBILE	Ineccepibile negli atteggiamenti tenuti a scuola e durante le attività extra-curricolari.
	Note disciplinari: NESSUNA	Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della Scuola: APPROPRIATO	Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza: REGOLARE - ASSENZE E/ORITARDI GIUSTIFICATI	Frequenta con assiduità le lezioni in presenza e a distanza e rispetta gli orari.
	Rispetto delle Consegne: PUNTUALE ECOSTANTE	Estrema puntualità nelle verifiche, nelle giustifiche e nelle consegne. Esegue quotidianamente i compiti assegnati.
	Partecipazione al dialogo educativo: PROFICUO	Apporta di frequente contributi originali e costruttivi alle attività didattiche.
8	Comportamento: CORRETTO	Il comportamento dell'alunno è rispettoso nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola; responsabile durante visite guidate e viaggi d'istruzione. Non partecipa ad assenze di massa per futili motivi.
	Atteggiamento: ADEGUATO	Sempre corretto negli atteggiamenti tenuti a scuola e durante le attività extra-curricolari.
	Note disciplinari: NESSUNA	Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della Scuola: APPROPRIATO	Utilizza in maniera attenta il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza: RARAMENTE IRREGOLAREASSENZE E/O RITARDI GIUSTIFICATI	Frequenta con assiduità le lezioni, rispetta gli orari ed i ritardi e le uscite anticipate risultano non abituali.
	Rispetto delle consegne complessivamente: PUNTUALE E COSTANTE	Abitualmente esegue i compiti assegnati.
	Partecipazione al dialogo educativo: PERTINENTE	Sa apportare, quando si impegna, un contributo personale e costruttivo alle attività didattiche.
7	Comportamento: QUASI SEMPRECORRETTO	Il comportamento dell'alunno è sostanzialmente rispettoso nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola; responsabile durante visite guidate e viaggi d'istruzione. Talvolta partecipa ad assenze di massa per futili motivi.
	Atteggiamento: NON SEMPREADEGUATO	L'alunno viene a volte richiamato ad un atteggiamento più consono.
	Note disciplinari: SPORADICHE	Note disciplinari della Presidenza in numero limitato (max 2) che non prevedano l'allontanamento dalle lezioni.
	Uso del materiale e delle strutture della Scuola: POCO APPROPRIATO	Utilizza in maniera poco responsabile il materiale e le strutture della scuola.

	Frequenza: NON REGOLARE– ASSENZE E/O RITARDI NON SEMPRE GIUSTIFICATI	La frequenza è connotata da assenze, ritardi ed uscite anticipate abituali.
	Rispetto delle consegne: NON SEMPREPUNTUALE E COSTANTE	Talvolta non rispetta le consegne.
	Partecipazione al dialogo educativo: PERTINENTE, MA SALTUARIA	Mostra un interesse selettivo e/o discontinuo per una o più discipline. Assume talvolta atteggiamenti poco collaborativi e di disturbo dell'attività didattica.
6	Comportamento: POCO CORRETTO	Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è spesso connotato da azioni sconvenienti. Si rende spesso responsabile di assenze e/o ritardi non giustificati, abituali uscite anticipate e partecipa ad assenze di massa per futili motivi.
	Atteggiamento: BIASIMEVOLE	L'alunno viene ripetutamente ripreso per i modi con cui si atteggia nei confronti dei docenti e dei compagni e del personale ATA.
	Note disciplinari: RIPETUTE	Più di due note disciplinari della Presidenza e/o una nota che preveda l'allontanamento dalle lezioni, secondo il Regolamento d'Istituto.
	Uso del materiale e delle strutture della Scuola: NEGLIGENTE	Utilizza in maniera trascurata il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza: DISCONTINUA - ASSENZEE/O RITARDI INGIUSTIFICATI	Frequenta in maniera discontinua le lezioni, non rispetta gli orari ed è costante nei ritardi e nelle uscite anticipate.
	Rispetto delle consegne: CARENTE	Rispetta le consegne solo saltuariamente.
	Partecipazione al dialogo educativo: NON SEMPRE PERTINENTE	Mostra interesse generalizzato per le attività proposte e disturba frequentemente il regolare svolgimento della didattica. Durante le prove di verifica, mette in atto comportamenti scorretti e/o utilizza strategie e mezzi non consentiti dal regolamento
5	Si rimanda alle precisazioni legislative di cui al comma 3 dell'art. 2 del D.L. n. 137 del 01/09/08 e al Regolamento d'Istituto approvato per l'a.s. 2022/23.	

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

I criteri seguiti per lo svolgimento degli scrutini, anche al fine di assicurare omogeneità di comportamenti nelle decisioni di competenza dei singoli consigli di classe, sono deliberati dal Collegio docenti e vengono illustrati nel prospetto riportato di seguito.

I requisiti di accesso all'esame di Stato sono: l'obbligo di frequenza per almeno 3/4 del monte ore annuo, fatte salve le deroghe previste dal DPR 122/ 2009, art. 14, comma 7, il conseguimento di una valutazione non inferiore a 6/10 in ciascuna disciplina, e, al massimo una mediocrità in una disciplina, un voto di comportamento non inferiore a 6.

La partecipazione durante l'ultimo anno di corso alle prove INVALSI, lo svolgimento delle attività di PCTO, secondo quanto previsto nell'indirizzo di studio, rappresentano requisiti indispensabili per l'ammissione all'Esame di Stato.

CLASSI	RISULTANZE		COMPORTAMENTO	ESITO
PRIME	6 insufficienze		Voto \geq 6	Non ammesso
	4 insufficienze gravi	1 insufficienza non grave	Voto \geq 6	Non ammesso
	4 insufficienze gravi		Voto \geq 6	Giudizio sospeso
SECONDE	6 insufficienze		Voto \geq 6	Non ammesso
	4 insufficienze gravi	1 insufficienza non grave	Voto \geq 6	Non ammesso
	4 insufficienze gravi		Voto \geq 6	Giudizio sospeso
TERZE	6 insufficienze		Voto \geq 6	Non ammesso
	4 insufficienze gravi	1 insufficienza non grave	Voto \geq 6	Non ammesso
	4 insufficienze gravi		Voto \geq 6	Non ammesso
QUARTE	6 insufficienze		Voto \geq 6	Non ammesso
	4 insufficienze gravi	1 insufficienza non grave	Voto \geq 6	Non ammesso
	4 insufficienze gravi		Voto \geq 6	Non ammesso
QUINTE	Il Consiglio di classe, opera tenendo conto della specificità dei casi e nel rispetto della normativa vigente (DPR 122/ 2009 e s.m.i; D. Lgs. 62/2017)			

3.9.5 Attribuzione del credito scolastico

L'attribuzione del credito scolastico da parte del Consiglio di classe viene effettuata sulla base della tabella A di cui all'articolo 15, comma 2) del D. L.gs 62/2017, che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

Tabella attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	-	-	7 - 8
$M = 6$	7 - 8	8 - 9	9 - 10
$6 < M \leq 7$	8 - 9	9 - 10	10 - 11
$7 < M \leq 8$	9 - 10	10 - 11	11 - 12
$8 < M \leq 9$	10 - 11	11 - 12	13 - 14
$9 < M \leq 10$	11 - 12	12 - 13	14 - 15

NOTA - *M* rappresenta la media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico.

3.9.6 Recupero dei debiti formativi

Gli interventi didattici finalizzati al recupero dei debiti formativi e delle lacune che, comunque, espongono gli alunni a rischio di insuccesso scolastico, sono attivati secondo le seguenti modalità:

- interventi "in itinere", rivolti a studenti con insufficienze stimate non gravi, che si ritiene possano

colmare le loro lacune nel corso delle ordinarie attività didattiche;

- interventi effettuati durante le ore curricolari dedicate dal docente al recupero (pausa didattica);
- sportelli didattici/corsi di recupero in orario extracurricolari;
- sportelli permanenti in coda all'orario delle lezioni e interventi di studio assistito;
- inclusione degli alunni nei percorsi educativi e formativi previsti dai Programmi Operativi Nazionali FSE 2014/2010;
- inclusione di alunni nei percorsi educativi e formativi previsti dal Piano di Istituto, dagli interventi per le scuole ricadenti nelle "Aree a rischio" e nelle "Aree a forte processo immigratorio" (progetti ex art. 9), da eventuali progetti P.O.R. e Regione Puglia/Diritti a Scuola.

3.10 AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA

Obiettivo-chiave delle politiche dell'istruzione europee è una scuola più inclusiva, ovvero una "scuola su misura" che riparta dal superamento dell'antitesi "abilità/deficit", avviato a livello normativo in Italia nel 1977. Si tratta di perseguire la finalità di "*Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva e opportunità di apprendimento per tutti*". Diventa quindi necessario consolidare una piena prospettiva dell'inclusione educativa e di istruzione rivolta a tutti gli studenti.

In tal senso il Piano Triennale dell'Offerta Formativa del nostro Istituto prende in considerazione le specificità del contesto anche in termini di utenza e si avvale delle opportunità previste dalla Legge n. 107/2015 e dai successivi decreti legislativi: un rilancio dell'autonomia scolastica che risponde a tali esigenze educative con strumenti flessibili di progettazione organizzativa e didattica.

La nostra realtà scolastica può essere considerata come un laboratorio di *ricerca educativa e didattica* nella quale, nell'ottica del *miglioramento continuo*, si individuano e si mettono in atto azioni efficaci.

L'Istituto riduce la dispersione e la demotivazione e consente che tutti gli attori coinvolti (alunni, insegnanti, famiglie, personale, dirigente) di vivere in un contesto accogliente e stimolante, caratterizzato da relazioni significative e da opportunità conoscitive, fondamenti delle esperienze di apprendimento e crescita di ognuno.

Un *clima di classe inclusivo* favorisce la realizzazione di un *curricolo inclusivo*, che punti all'apprendimento e alla partecipazione sociale di tutti gli alunni/studenti. Pertanto da un lato si pone attenzione alle prassi didattiche, dall'altro alla promozione delle relazioni sociali.

AREA DELLE RELAZIONI

L'I.I.S.S. "Angelo Consoli" genera una diffusa convivialità relazionale, intessuta di collaborazioni plurali orientate su più fronti:

Prevenzione e gestione del disagio adolescenziale con l'ausilio di psicologi, operatori SERT, professionalità di settore

- Sportello BES/DSA, di consulenza e informazione per docenti, alunni, famiglie.
- Sportello CIC - prevenzione delle dipendenze e supporto adolescenziale.
- Sportello di orientamento e di accompagnamento ai percorsi di studi degli alunni stranieri.
- Sportello di counseling psicologico attraverso l'ascolto.

Promozione della continuità del processo educativo attraverso azioni di orientamento in entrata e in uscita

- Incontri di continuità con le Scuole Medie degli alunni neo iscritti, per un iniziale raccordo pedagogico, curriculare e organizzativo fra i due ordini di scuola.
- Collaborazioni con le differenti aziende del territorio per la costruzione di percorsi inclusivi di alternanza scuola/lavoro, al fine di rendere significativa l'esperienza professionale e relazionale degli alunni BES/DSA e, al contempo, creare i presupposti per il futuro inserimento lavorativo.
- Reti e intese con le cooperative e le associazioni del territorio, con le amministrazioni comunali dei paesi di provenienza degli alunni con BES/DSA, per definire il progetto di vita dei ragazzi con BES/DSA e costruire un corretto orientamento in uscita.
- Coinvolgimento sistematico delle famiglie, quale interlocutore privilegiato per conoscere meglio gli alunni in carico all'Istituto e costruire un progetto di vita concreto, credibile e realizzabile, in relazione al contesto di riferimento.

PREVENZIONE E RECUPERO DELL'INSUCCESSO SCOLASTICO

- Proposte di attività finalizzate al miglioramento della relazione socio-affettiva nella classe, alla gestione delle emozioni e alla buona conduzione del gruppo-classe.
- Costruzioni di intese con l'assistenza specialistica e con altre specifiche professionalità concorrenti alla costruzione del progetto di vita di ogni alunno con BES/DSA.
- Conduzione, in alcune classi, di percorsi di alfabetizzazione affettiva personalizzati, finalizzati allo "stare bene a scuola" e alla risoluzione di dinamiche conflittuali.
- Somministrazione di strumenti diagnostici per l'individuazione dei problemi legati ai DSA o alla disabilità.
- Sportelli didattici, per l'individuazione delle specifiche debolezze e lacune con interventi di recupero disciplinare individuali.

PAI e Protocollo di accoglienza BES – All. H - I

3.11 ATTIVITA' INERENTI IL PNSD

La scuola aderisce al Piano nazionale Scuola Digitale (PNSD) ed ha intrapreso un percorso di innovazione e digitalizzazione con l'obiettivo di rendere l'offerta formativa più vicina agli stili di apprendimento ed ai bisogni formativi delle nuove generazioni. Il PNSD mira a diffondere l'uso delle nuove tecnologie, rendere i discenti fruitori consapevoli degli strumenti digitali, capaci di imparare ad apprendere lungo tutto l'arco della vita (*lifelong*) e in tutti contesti della vita, formali e non formali (*lifewide Learning*).

Il PNSD consente di rinnovare l'idea di scuola, intesa non più come luogo di trasmissione dei saperi ma come ambiente che consente agli studenti di apprendere in modo attivo e di sviluppare le competenze per l'apprendimento permanente.

Per consentire il passaggio da una didattica trasmissiva ad una didattica digitale e attiva, sono sicuramente necessarie le risorse strutturali ma anche la formazione del personale docente in materia di competenze digitali e metodologie didattiche innovative. Diverse, pertanto, sono le attività previste nel Piano che possono rendere possibile tale cambiamento del processo di insegnamento-apprendimento. Esse a grandi linee sono:

- la creazione di ambienti di apprendimento innovativi;
- il potenziamento delle dotazioni hardware;
- l'implementazione della didattica digitale;
- la formazione degli insegnanti.

La figura dell'animatore digitale sarà di supporto nell'organizzazione delle attività e dei laboratori, nell'individuazione di soluzioni tecnologiche e nella diffusione della innovazione digitale nell'attività didattica.

Progettazione del PNSD – All. C

3.12 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

(ex Alternanza Scuola Lavoro)

La Legge 30 dicembre 2018, n.145, relativa al "Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2019 e bilancio pluriennale per il triennio 2019/2021" (Legge di Bilancio 2019) ha apportato modifiche sostanziali alla disciplina dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro (ASL).

Infatti, a partire dall'anno scolastico 2018/2019, i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono rinominati **Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO)**. I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, che il nostro Istituto attiva già da molti anni come parte integrante del progetto di offerta formativa, prevedono specifici corsi di formazione on-line per la sicurezza sui luoghi di lavoro e progetti formativi esterni che permettono ai ragazzi di acquisire importanti competenze trasversali o personali, comunemente indicate dalla scuola e nel mondo del lavoro come soft skill.

MATRICE DELLE COMPETENZE TRASVERSALI (Raccomandazione del Consiglio UE competenze chiave per l'apprendimento permanente)			
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Competenza in materia di cittadinanza	Competenza imprenditoriale	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale

COMPETENZA	INDICATORI
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini ✓ Gestire efficacemente il tempo e le informazioni ✓ Imparare a lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma ✓ Lavorare con gli altri in maniera costruttiva ✓ Comunicare in modo efficace in ambienti diversi

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Esprimere, comprendere e accettare punti di vista diversi ✓ Riflettere criticamente e prendere decisioni ✓ Gestire il proprio apprendimento e il proprio percorso di vita ✓ Gestire lo stress e mantenersi resilienti
Competenze in materia di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico ✓ Pensiero critico
Competenza imprenditoriale	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Trasformare le idee in azioni ✓ Risoluzione di problemi ✓ Assumere iniziative efficaci ✓ Lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma, rispettando i tempi ✓ Comunicare efficacemente con gli altri ✓ Possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza ✓ Perseveranza nel raggiungere gli obiettivi ✓ Valorizzare le loro idee degli altri e provare empatia
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le diverse forme culturali ✓ Curiosità nei confronti del mondo e apertura verso nuove possibilità

Un'azione di tutoring interno ed esterno accompagna e verifica il percorso dei ragazzi che, nell'arco del 3°, 4° e 5° anno, devono svolgere:

Anno	Ore PCTO previste
Terzo	80 in orario pomeridiano e/o durante la sospensione scolastica
Quarto	80 in orario pomeridiano e/o durante la sospensione scolastica
Quinto	50 in orario pomeridiano e/o durante la sospensione scolastica
	Totale ore 210

L'attenta progettazione dei PCTO contempla la dimensione curriculare, la dimensione esperienziale, la dimensione orientativa che, integrate, in un percorso unitario, mireranno allo sviluppo non solo delle competenze trasversali, ma anche di quelle tecnico professionali, utili allo studente negli studi e nelle scelte di vita, spendibili nel mondo del lavoro e dell'eventuale formazione superiore.

Dal punto di vista organizzativo si provvederà a:

- ✚ Costruire una rubrica adeguata di enti e imprese che possano accogliere tutti gli studenti in PCTO a partire dalle convenzioni già in essere.
- ✚ Predisporre un piano graduale per il suo completamento e continuo aggiornamento nell'arco del triennio.
- ✚ Rendere pienamente coinvolti e consapevoli gli studenti affinché assumano responsabilità diretta nei confronti del proprio apprendimento, in coerenza con la Carta dei diritti e dei doveri degli studenti in ASL (ora PCTO).
- ✚ Ricercare ogni forma di utile raccordo con le altre istituzioni scolastiche del territorio per la

realizzazione di PCTO.

- ✚ Rafforzare le relazioni con il territorio, cooperando a progetti già avviati da Enti e da Istituzioni pubbliche e private che abbiano le stesse finalità di formazione e di orientamento. Monitorare l'efficacia e la coerenza dei percorsi di PCTO con gli indirizzi di studio, anche rilevando il grado di soddisfazione degli studenti.

3.13 ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

La scuola sta avviando il monitoraggio sistematico delle informazioni e dei dati riguardanti il percorso di avviamento (stage, formazione non universitaria, ecc) ed inserimento nel mondo del lavoro degli alunni diplomati.

Un'alta percentuale di alunni, entro il primo anno dal conseguimento del diploma, trova occupazione perlopiù nel settore di pertinenza.

La scuola annovera tra i suoi studenti diversi casi di eccellenza professionale. Tanti hanno trovato occupazione in vari Paesi europei (in particolare in Svizzera, Germania, Inghilterra, Lussemburgo) grazie alle buone competenze linguistiche acquisite anche attraverso un'accurata realizzazione di progetti di lingua straniera che consentono di conseguire le certificazioni previste.

La scuola agevola la partecipazione ai concorsi di settore nazionali ed internazionali, onde poter fare esperienza "sul campo" favorendo l'incontro ed il confronto con studenti provenienti da Nazioni con tradizioni culinarie e culture alimentari diverse.

Per favorire lo sviluppo della didattica laboratoriale (ai sensi del comma 60 della Legge n.107/2015), l'Istituto aderisce ai diversi programmi (network di soggetti integrati nella realtà produttiva locale, nazionale ed internazionale) che propongono alla scuola di offrire ai giovani destinatari una rete di relazioni con le imprese.

In base all'orientamento specialistico i destinatari saranno inseriti in uno dei seguenti percorsi:

1. "Accompagnamento al lavoro": affiancamento e supporto nella ricerca del lavoro, che offrano ai giovani mezzi per individuare opportunità professionali e proposte di impiego adeguate. L'esito del percorso mira a definire contratti a Tempo Indeterminato, a Tempo Determinato e Apprendistato.
2. "Tirocinio formativo extracurricolare": esperienza formativa sul campo fino a 6 mesi presso aziende pugliesi e nazionali, per l'apprendimento di conoscenze specifiche sull'impresa.
3. "Mobilità Internazionale per Inserimenti lavorativi o Tirocini in Aziende all'estero": percorsi di apprendimento esperienziale per l'occupazione in ambito internazionale ed extraregionale.
4. "Formazione finalizzata all'occupazione", cui si aggiungerà o un "Tirocinio Formativo" o il percorso di "Accompagnamento al Lavoro".

3.14 ORIENTAMENTO FORMATIVO (ex DM 328/2022)

In attuazione delle **Linee Guida per l'Orientamento** il nostro Istituto si è prontamente attivato per l'individuazione delle figure del *docente tutor* e quella dell'*orientatore*, al fine di consentire l'avvio delle attività curriculari di orientamento destinate agli studenti del secondo biennio e dell'ultimo anno.

Il **docente tutor** avrà il compito di supportare gli studenti nella loro crescita personale e formativa, aiutandoli a raggiungere i loro obiettivi e sviluppando le loro competenze. In particolare, aiuterà ogni studente a creare un E-portfolio personale, che comprenda il percorso di studi compiuti, lo sviluppo documentato delle competenze, in prospettiva del proprio personale progetto di vita e professionale, le riflessioni in chiave valutativa, auto-valutativa e orientativa sul percorso svolto.

Il **docente orientatore** avrà, invece, il compito di favorire le attività di orientamento per aiutare gli studenti a fare scelte in linea con le loro aspirazioni, potenzialità e progetti di vita, tenendo conto anche delle varie opportunità offerte dai territori, dal mondo produttivo e universitario.

3.14.1 Moduli curriculari di orientamento - classi triennio

Le attività di orientamento che verranno messe in atto per gli studenti delle classi terze, quarte e quinte dei corsi diurni e serali sono di seguito riportate.

CORSI DIURNI

CLASSI TERZE		
MACROAREA	ATTIVITA' PROPOSTE	ORE
Auto-eplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Incontro con il tutor dell'orientamento Piattaforma UNICA e didattica orientativa	n. 3
Esplorare le opportunità	Il valore del risparmio e il budget personale	n. 3
Esplorare le opportunità	Progetti extracurricolari a carattere orientativo PCTO	n. 10
Autoeplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Didattica orientativa, UDA n.2	n. 10
Autoeplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Restituzione percorso formativo annuale e compilazione e-portfolio	n. 6

CLASSI QUARTE		
MACROAREA	ATTIVITA' PROPOSTE	ORE
Auto-eplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Incontro con il tutor dell'orientamento Piattaforma UNICA e didattica orientativa	n. 3
Esplorare le opportunità	Il valore del risparmio e il budget personale	n. 3
Autoeplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Supporto orientativo alla scelta post diploma S.O.Schools	n. 6
Esplorare le opportunità	Progetti extracurricolari carattere orientativo PCTO	n. 4
Autoeplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Didattica orientativa, UDA n.2	n. 5
Esplorare le opportunità	ITS Agroalimentare	n. 5
Autoeplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Restituzione percorso formativo annuale e compilazione e-portfolio	n. 6

CLASSI QUINTE		
MACROAREA	ATTIVITA' PROPOSTE	ORE
Auto-eplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Incontro con il tutor dell'orientamento Piattaforma UNICA e didattica orientativa	n. 3
Esplorare le opportunità	Investo nel mio futuro	n. 3
Autoeplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Supporto orientativo alla scelta post diploma S.O.Schools	n. 6
Esplorare le opportunità	Progetti extracurricolari carattere orientativo PCTO	n. 4
Autoeplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Didattica orientativa, UDA n.2	n. 4
Autoeplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Parco la Serra	n. 5
Esplorare le opportunità	ITS Agroalimentare	n. 5
Autoeplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Restituzione percorso formativo annuale e compilazione e-portfolio	n. 6

CORSI SERALI

CLASSI TERZE		
MACROAREA	ATTIVITA' PROPOSTE	ORE
Auto-eplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Incontro con il tutor dell'orientamento Piattaforma UNICA e didattica orientativa	n. 3
Esplorare le opportunità	Il valore del risparmio e il budget personale	n. 3
Esplorare le opportunità	Progetti extracurricolari a carattere orientativo PCTO	n. 8
Autoeplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Didattica orientativa multidisciplinare	n. 10
Autoeplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Restituzione percorso formativo annuale e compilazione e-portfolio	n. 6

CLASSI QUARTE		
MACROAREA	ATTIVITA' PROPOSTE	ORE
Auto-eplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Incontro con il tutor dell'orientamento Piattaforma UNICA e didattica orientativa	n. 3
Esplorare le opportunità	Il valore del risparmio e il budget personale	n. 3
Esplorare le opportunità	Progetti extracurricolari a carattere orientativo	n. 4
Autoeplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Didattica orientativa multidisciplinare	n. 9

Esplorare le opportunità	ITS Agroalimentare	n. 5
Autoeplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Restituzione percorso formativo annuale e compilazione e-portfolio	n. 6

CLASSI QUINTE		
MACROAREA	ATTIVITA' PROPOSTE	ORE
Auto-eplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Incontro con il tutor dell'orientamento Piattaforma UNICA e didattica orientativa	n. 3
Esplorare le opportunità	Investo nel mio futuro	n. 3
Esplorare le opportunità	Progetti extracurricolari a carattere orientativo	n. 4
Autoeplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Didattica orientativa multidisciplinare	n. 4
Autoeplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Parco la Serra	n. 5
Esplorare le opportunità	ITS Agroalimentare	n. 5
Autoeplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti	Restituzione percorso formativo annuale e compilazione e-portfolio	n. 6

3.14.2 Modulo curriculare di orientamento - classi I biennio

IPSSEOA - TUR

L' **Orientamento formativo** prevede di destinare 30 ore, nel corso dell'anno scolastico, ad un momento fondamentale della vita degli studenti, per spingerli a chiedersi "Sto facendo bene? Cosa è meglio per me, cosa mi piace di più, quali sono i miei punti di forza?" Verranno, dunque, proposte attività per stimolare negli studenti delle classi prime e seconde una riflessione costruttiva e concreta su se stessi e sui propri talenti.

L'orientamento, pertanto, è un servizio necessario di informazione, affiancamento e riflessione che deve tener conto della componente emotiva e utilizzarla positivamente.

Il percorso di orientamento narrativo utilizza la letteratura come strumento per far emergere gli elementi emotivi, le aspirazioni e i valori per condurre una riflessione consapevole sul futuro formativo e professionale.

Infatti la narrazione raccoglie e restituisce avvenimenti che ciascuno rielabora sulla base delle proprie esperienze di vita e caratteristiche personali.

Per gli studenti in adolescenza, leggere e scrivere è anche un modo per riflettere su se stessi attraverso le storie degli altri e capire, quindi, come entrare nel mondo degli adulti.

Savickas – uno dei padri dell'orientamento narrativo – afferma che il nostro pensiero si alimenta di storie fin da piccoli che elabora in forma e struttura narrativa.

Accompagnare nella scoperta di sé stessi è un compito delicato ma assolutamente affascinante per chi vuole "orientare" e "consigliare". Protagonista, attore, scrittore della propria storia è la persona/lo studente. Poi c'è il gruppo, altra risorsa importante oltre che elemento da considerare nella riflessione su questi temi.

Anche in questo, la scrittura aiuta a risolvere e trovare gli spazi di riservatezza necessari.

ATTIVITA' PROPOSTE	ORE	CLASSI INTERESSATE
Laboratorio di lettura <i>Jonas e il mondo nero</i> di F. Carofiglio.	n. 20 circa	Prime e seconde
Incontri per gruppi classe in orario curricolare con psicologo	n. 8 circa	Prime
Supporto alla genitorialità	n. 2 circa	Prime
Incontri per gruppi classe in orario curricolare con figure esperte ("job influencer"/blogger) e studenti tutor della scuola.	n. 10 circa	Seconde

N.B. I suddetti moduli potranno essere soggetti ad integrazioni e/o rimodulazioni nel corso dell'anno scolastico, qualora ciò si dovesse rendere necessario.

Progettazione dettagliata Moduli Orientamento a.s. 2023/2024 – All. D

4. ORGANIZZAZIONE E GOVERNANCE

4.1 MODELLO ORGANIZZATIVO

4.1.1 Figure e funzioni organizzative

1° Collaboratore del Dirigente	<p>Collaboratore con compiti di collaborazione in attività di supporto organizzativo e didattico dell'Istituzione scolastica.</p> <p><u>Funzioni:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Redigere in collaborazione con il Dirigente, il Piano annuale delle attività • Coordinare le attività didattiche (programmazioni, simulazioni prove, ecc.) • Redigere e diffondere circolari/comunicazioni per il personale docente, alunni e genitori • Definire l'organico dell'autonomia in collaborazione con il D.S. • Coadiuvare il Dirigente nella predisposizione/assegnazione delle cattedre ai docenti • Collaborare con la commissione formazione classi • Vigilanza/controllo disciplina alunni negli ambienti comuni • Autorizzare ingressi in ritardo e uscite anticipate degli alunni.
2° Collaboratore del Dirigente	<p>Collaboratore con compiti di supporto organizzativo e didattico dell'Istituzione scolastica.</p> <p><u>Funzioni:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Assicurare la gestione della sede in collaborazione con i Responsabili di plesso • Curare le relazioni con le famiglie, gli alunni e i docenti • Predisporre l'orario di ricevimento individuale dei genitori, il calendario gli incontri scuola-famiglia • Collaborare con la commissione formazione classi • Redigere e diffondere comunicazioni/circolari inerenti proposte progettuali, assemblee sindacali e scioperi docenti, incontri scuola-famiglia, elezioni organi collegiali • Coordinare/organizzare le elezioni dei rappresentanti alunni e genitori • Coordinare le attività relative all'esame di Stato • Provvedere alla organizzazione di corsi di recupero/sportelli didattici, esami debiti formativi, esami idoneità, esami integrativi, esami di qualifica
Responsabili di sede	<p>I <i>Responsabili di sede</i> svolgono le seguenti <u>funzioni</u> rivolte a migliorare la gestione e l'organizzazione delle attività scolastiche quotidiane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coordinano il personale del plesso • Curano i rapporti scuola/famiglia per gli alunni del plesso • Informano il D.S. dei problemi relativi al funzionamento didattico ed organizzativo • Gestiscono gli ingressi ritardati/uscite anticipate degli alunni • Assicurano la vigilanza degli alunni negli spazi comuni • Segnalano al Dirigente malfunzionamenti, pericoli, rischi.

<p>Funzioni strumentali</p>	<p>I docenti incaricati di <i>Funzione Strumentale</i> si occupano di quei particolari aspetti dell'organizzazione scolastica per i quali si rende necessario ampliare le risorse, monitorare la qualità dei servizi e favorire la formazione e l'innovazione. I docenti F.S. vengono designati con delibera del Collegio dei docenti in base alle loro competenze, esperienze professionali o capacità relazionali. La loro azione è indirizzata a garantire la realizzazione e l'arricchimento del PTOF, anche in collaborazione con Enti e Istituzioni esterne.</p> <p><u>Funzioni individuate:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestione del PTOF – Autovalutazione di Istituto • Interventi e servizi per gli studenti e le famiglie • Inclusione • Tecnologie e innovazione digitale • PCTO e rapporti con il Territorio
<p>Coordinatori di Assi/Aree</p>	<p>I <i>Coordinatori dei Dipartimenti di Asse</i>: presiedono le riunioni; coordinano i lavori dei dipartimenti di Asse; elaborano, coadiuvati dai Coordinatori dei Dipartimenti disciplinari, percorsi pluridisciplinari/UdA, mantengono rapporti con i coordinatori dei dipartimenti disciplinari e la Dirigenza.</p> <p>Sono attivi i seguenti Dipartimenti: 1. Asse dei Linguaggi; 2. Asse matematico, 3. Asse storico sociale, 4. Asse scienze motorie, 5. Asse RC, 6. Asse scientifico-tecnologico e professionale.</p>
<p>Coordinatori di Dipartimentidisciplinari</p>	<p>I <i>Coordinatori dei Dipartimenti disciplinari</i>: presiedono le riunioni del dipartimento; coordinano le attività di progettazione didattico-educativa; collaborano alla elaborazione delle UdA interdisciplinari, valutano insieme ai colleghi le adozioni di nuovi libri di testo; rappresentano una figura di riferimento per i nuovi docenti; informano il Dirigente su elementi di rilievo emersi nelle discussioni collegiali.</p> <p>Sono attivi i seguenti dipartimenti disciplinari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italiano – Storia – Geografia - Tecniche di comunicazione – Arte e territorio • Lingue straniere - Inglese e Francese • Matematica - Tecniche dell'informazione e comunicazione - Informatica – Lab. tec. informatiche; • Diritto ed economia • Scienze economico-aziendali • Scienze integrate (Scienze della terra - Biologia) • Scienza dell'alimentazione – Tecniche di Organizzazione e Gestione dei processi produttivi - Analisi e controlli chimici – Lab. di sc. e tec. chimiche e microbiologiche • Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore cucina/pasticceria • Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore sala e vendita • Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica • Scienze motorie • I.R.C.
<p>Coordinatori di classe</p>	<p>I <i>Coordinatori di classe</i> sono nominati dal Dirigente scolastico ed hanno le seguenti funzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • coordinano le attività didattico-educative del Consiglio di classe • Presiedono le sedute del CdC, su delega del DS • Coordinano la stesura della piano annuale del CdC, e, nelle classi finali, del documento del 15 maggio • Sono figure di riferimento circa i problemi specifici della classe • Mantengono continui contatti con i colleghi e le famiglie • Monitorano le assenze, i ritardi e le uscite anticipate degli alunni • Raccordano il Consiglio nella eventuale stesura di PDP e PEI.

Commissioni di lavoro	<p>I gruppi di lavoro, deliberati dal Collegio, danno esecuzione a progetti/azioni coerenti con il RAV, il PdM ed il Piano Triennale dell'Offerta Formativa e ad attività necessarie per garantire il buon funzionamento scolastico.</p> <p><u>Team di lavoro:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Autovalutazione (RAV, PdM) • Progettazione didattica e valutazione per competenze • Certificazioni linguistiche • Qualifica leFP • Orientamento • PCTO • Inclusione e ben-essere a scuola • Innovazione digitale • Progetti scuola.
Referenti/Responsabili	<p>I Referenti/Responsabili, con compiti specifici dell'area di intervento, sono designati per migliorare l'Offerta formativa e l'efficienza dei servizi erogati.</p> <p><u>Referenti/Responsabili individuati:</u></p> <p>Referente Educazione civica - Referenti INVALSI - Responsabile corso serale - Referente Bullismo e Cyberbullismo – Referente PNSD — Referente innovazione didattica e nuove tecnologie –Referente sostituzione docenti – Referente DSA/BES – Responsabile leFP –Referente formazione docenti – Referente PFI – Referente Orientamento in ingresso – Responsabili sicurezza/preposti e addetti alla prevenzione – Responsabili Laboratori informatici, tecnico professionali e linguistici – Responsabili biblioteche.</p>

Per la descrizione dettagliata delle funzioni di ciascuna figura di sistema si fa riferimento ai decreti di nomina agli Atti della scuola.

4.1.2 Modalità di utilizzo dell'organico dell'autonomia

L'organico dell'autonomia sarà costituito dalle cattedre COI e COE assegnate dall'Ufficio competente.

Classi di concorso a.s.2022/23	
A008 – DISCIPLINE GEOMETRICHE, ARCHITETTURA	<p>L'organico è utilizzato nel rispetto delle norme vigenti e della progettualità della Scuola.</p> <p>Si rileva, da parte dell'Istituto, l'opportunità di una efficace assegnazione di dette risorse in ambito di organico, coerente con l'offerta formativa della Scuola ed i percorsi di studio. Necessaria una rispondente ed equa assegnazione delle risorse professionali, al fine di rendere la proposta assolutamente aderente ai bisogni formativi dell'utenza e di gratificazione delle professionalità.</p>
A012 – DISCIPL. LETTERARIE ISTITUTI IIGRAD.	
A018 - FILOSOFIA E SCIENZE UMANE	
A021 - GEOGRAFIA	
A026 - MATEMATICA	
A027 – MATEMATICA E FISICA	
A031 – SCIENZE DEGLI ALIMENTI	
A041 – SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	
A042 – SCIENZE E TECNOLOGIE MECCANICHE	
A045 – SCIENZE ECONOMICO-AZIENDALI	
A046 – SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	
A048 – SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE II GRAD.	
A050 – SCIENZE NAT., CHIM. E BIOLOGIA	
A054 – STORIA DELL'ARTE	

AA24 – LINGUA E CULT. STRANIERA (FRANCESE)
AB24 – LINGUA E CULT. STRANIERA (INGLESE)
B012 – LAB SCIENZE E TEC CHIM MICROBIOLOGICHE
B016 – LAB SCIENZE E TECNOL INFORMATICHE
B019 – LAB SERVIZI RICETTIVITA' ALBERGHIERA
B020 – LAB. SER. ENOGASTRONOMIA, SETT. CUCINA/PASTICCERIA
B021 LAB SERV ENOGASTR, SETT. BAR-SALA VENDITA
ADSS - SOSTEGNO

4.2 ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITA' DI RAPPORTI CON L'UTENZA

4.2.1 Organizzazione Uffici amministrativi

Direttore SS.GG.AA.	Il D.S.G.A. svolge compiti di tipo amministrativo, contabile e direttivo. Organizza le attività del personale alle sue dirette dipendenze (ATA) nell'ambito delle direttive del Dirigente scolastico. Ha autonomia operativa e responsabilità diretta nella definizione ed esecuzione degli atti amministrativo-contabili, di ragioneria e di economato.
Ufficio didattica	Gestisce l'anagrafe degli alunni e tutte le procedure collegate.
Ufficio personale	Si occupa della gestione giuridica e amministrativa del personale.
Ufficio amministrativo	Provvede, in collaborazione con il DSGA, all'esecuzione di atti amministrativo-contabili.
Ufficio economato	Cura le procedure di acquisto beni o servizi e merci necessarie per le esercitazioni pratiche degli studenti.
<p>Gli Uffici sono aperti per il ricevimento dell'utenza, nel rispetto dell'orario affisso all'esterno degli stessi e pubblicato sul sito web dell'Istituto.</p> <p>Viene garantita, comunque, in caso di necessità o su richiesta dell'utenza, la presenza del personale nei giorni in cui si svolgono attività pomeridiane.</p>	

4.2.2 Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro elettronico Classeviva
 Pagelle on line
 Sito web scuola
 Modulistica da sito scuola/registro elettronico
 Protocollo informatico
 Conservazione documenti digitali
 Invio richieste/comunicazioni digitali

4.3 PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE E ATA

L'istituto promuove l'aggiornamento professionale di tutto il Personale poiché fondamentale per migliorare la qualità dell'Offerta formativa e favorire lo sviluppo professionale e personale di ciascuno. D'altronde, la formazione dei docenti e del personale ATA assume, come indicato dal comma 124 della L. 107/2015, un *carattere obbligatorio, permanente e strutturale*.

Le attività di formazione sono definite dall'istituzione scolastica tenendo conto:

- ✓ *delle priorità, dei traguardi e degli obiettivi di processo individuati nel RAV e nel PDM;*
- ✓ *degli obiettivi formativi prioritari indicati nel PTOF;*
- ✓ *delle priorità per la formazione docenti individuate dal Ministero dell'Istruzione e del Merito;*
- ✓ *della programmazione della rete di ambito, della rete di scopo e dell'USR Puglia.*

Per il triennio 2022/25 la formazione del personale docente verterà sulle seguenti aree strategiche:

- ✓ *Metodologie didattiche innovative.*
- ✓ *Competenze digitali e didattica multimediale.*
- ✓ *Inclusione, disabilità e personalizzazione della didattica.*
- ✓ *Competenze di cittadinanza e prevenzione del disagio giovanile.*
- ✓ *Scuola e lavoro.*
- ✓ *Valutazione e miglioramento.*
- ✓ *Sicurezza nei luoghi di lavoro.*

Si individuano inoltre, i criteri per la partecipazione alle iniziative di formazione e aggiornamento promosse dall'Istituto.

- *Fra i docenti, che chiedono di partecipare ad un corso di aggiornamento, ha diritto di precedenza:*
 - a) *chi non ha mai partecipato ad aggiornamenti specifici o chi ha partecipato ad un numero inferiore di attività formative (nel triennio);*
 - b) *chi, pur avendo partecipato ad altri corsi, riveste un incarico coerente con le tematiche oggetto dell'attività formativa, affinché possa migliorare le competenze necessarie per assolvere la propria funzione;*
 - c) *il docente a T.I. rispetto al docente a T.D., pur nel rispetto dei suddetti criteri, soltanto nel caso in cui il numero dei posti disponibile, risulti esiguo;*
- *I docenti partecipanti ai corsi di maggiore rilievo, interni all'Istituto, avranno cura di diffondere e condividere le proprie esperienze e i materiali, anche digitali, al fine di costituire un archivio consultabile sul portale della scuola.*
- *Gli insegnanti che conseguono attestati e/o certificazioni alla fine di percorsi formativi, sono tenuti a consegnarne copia presso l'Ufficio di segreteria - personale.*

Il piano di Formazione del Personale, allegato al presente documento, potrà essere aggiornato e rivisto annualmente in funzione di nuovi bisogni emersi e delle modifiche e adeguamenti previsti nel PDM.

ALLEGATI

ALLEGATO B

PROGETTI PROPOSTI A.S. 2023-2024

DENOMINAZIONE DEL PROGETTO	TIPOLOGIA DEL PROGETTO	CLASSI COINVOLTE/ ALUNNI INTERESSATI
COFFEE BOOK – INCONTRI CON AUTORI	RAV/PDM	n. 22 classi (biennio + triennio)
QUOTIDIANO IN CLASSE	RAV/PDM	n. 23 classi
LIBRIAMOCI A SCUOLA	RAV/PDM	n.14 classi biennio
“TACCHI A SPILLO” - Spettacolo teatrale	PTOF	Tutte le classi
DIDACTA 2023	PTOF	n. 2 alunne – corso serale
CERTIFICAZIONE LINGUA INGLESE (B1)	RAV/PDM	Studenti interessati classi quarte e quinte (diurno e serale)
CERTIFICAZIONE LINGUA FRANCESE (B1)	RAV/PDM	Studenti interessati classi quarte e quinte (diurno e serale)
CERTIFICAZIONE LINGUA FRANCESE (B2)	RAV/PDM	Studenti interessati classi quarte e quinte (diurno e serale)
TEATRO IN LINGUA INGLESE	RAV/PDM	Studenti interessati classi quarte e quinte (diurno e serale)
TEATRO IN LINGUA FRANCESE	RAV/PDM	Studenti interessati classi quarte e quinte (diurno e serale)
LES ATELIERS DE FRANCAIS	RAV/PDM	Studenti classi quinte
C'ERA UNA VOLTA (E C'E' ANCORA) IL DENARO	PTOF	Classi prime e seconde
IL VALORE DEL RISPARMIO E IL BUGGET PERSONALE	PTOF	Classi terze e quarte
INVESTO NEL MIO FUTURO	PTOF	Classi quinte
SEI ANDATO A SCUOLA, SAI CONTARE? CENTO PASSI PER LA LEGALITA', LA GIUSTIZIA SOCIALE E LA CITTADINANZA ATTIVA.	PTOF	I <u>Biennio</u> : Legami di giustizia: incontro con una figura di rilievo nell'ambito della lotta alla cultura mafiosa. <u>Triennio (classi quarte)</u> : La terra è cosa nostra: visita a cooperative sociali nate su terreni confiscate alle mafie.
SUPPORTO ORIENTATIVO ALLA SCELTA POST DIPLOMA	PTOF	Classi quarte e quinte

LECTOR IN FABULA	RAV/PDM	V AACC
#IOLEGGOPERCHE'	RAV/PDM	III PA + III AA
ANDARE A TEATRO: 1. IL BARONE RAMPICANTE; 2. LA VITA DI GIOVANNI E PAOLO.	RAV/PDM	Classi quinte
ANDARE A TEATRO: L'EBREO	PTOF	Classi terze e quarte - alunni interessati
ANDARE A TEATRO: PINO 4.0	PTOF	Classi seconde
ANDARE A TEATRO: IL BULLO, IL BULLISMO, L'ABBANDONO SCOLASTICO E L'ILLEGALITA'	PTOF	Classi prime
TEATRO RADAR MONOPOLI: IL SOGNO DI SHAKESPEARE/LA FELICITA', PROF?	PTOF	n.50 studenti delle classi quarte
SCUOLA, SPORT E DISABILITÀ	PTOF	n. 12 studenti
A SCUOLA DI ... SPORT - TORNEI SPORTIVI INTERNI E PARTECIPAZIONE COMPETIZIONI SPORTIVE STUDENTESCHE	PTOF	Biennio e Triennio
QUERCIA	PTOF	Studenti classi terze
IL DIVERTIMENTO E' SEMPRE NELL'ARIA	PTOF	N. 30 alunni circa delle classi quarte e quinte (eventualmente anche terze)
GUIDA SICURA	PTOF	N. 200 studenti circa del biennio e triennio
PRIMO SOCCORSO E UTILIZZO DEL DEFIBRILLATORE	PTOF	N. 200 studenti circa del biennio e triennio
INDIANA PARK	PTOF	Studenti classi prime e seconde
PASSEGGIANDO IN BICICLETTA	PTOF	Classe 1^ AT
E SE DONASSI ANCHE TU...	PTOF	Classi quinte
LA TRASFORMAZIONE DEL LATTE	PTOF	Studenti Percorsi leFP
MASSERIA LA LUNGHIERA	PTOF	Studenti Percorsi leFP
LA CHIUSA DI CHIETRI	PTOF	Studenti Percorsi leFP
L'ARTE DEL CONFETTIERE E DEL CIOCCOLATIERE	PTOF	Studenti Percorsi leFP
IL MARE RICCHEZZA DA SALVAGUARDARE E UTILIZZARE IN MODO SOSTENIBILE	PTOF	Studenti Percorsi leFP - classi terze.
SICUREZZA IGIENICO-SANITARIA HACCP	PTOF	Studenti Percorsi leFP - classi terze.

SICUREZZA SUL LAVORO	PTOF	Studenti Percorsi leFP - classi terze.
LA SCUOLA "IN USCITA" NEL TERRITORIO PRESSO MASSERIA ANDRIANI	PTOF	Alunni interessati
LE FUNZIONI DEL FOOD AND BEVERAGE MANAGER	PTOF	Studenti – classi III EC; IV EC; V PA; V EC.
BARMAN	PTOF	Classi seconde
CORSO DI PANIFICAZIONE	PTOF	Classi III PA, IV PA e V PA
MASSERIA ATIPICA	RAV/PDM	Classi terze
FELTRINELLI	RAV/PDM	Classi V SA + V SB
USCITA DIDATTICA: BIODIVERSITA' IN CAMPO	PTOF	Classe VC Eno Cucina
COOKING QUIZ	PTOF	Classi quarte Enogastronomia, Pasticceria, Sala e vendita
MASTERCLASS "L'ORA VIOLA DELL'APERITIVO ITALIANO"	PTOF	Classi triennio – Bar Sala e vendita
I LIKE TREKKING: ESPLORANDO LE TIPIICITA' CULTURALI, NATURALI E GASTRONOMICHE DEL TERRITORIO	PTOF	I AT, II G, IV AB, III AA, IV AA.
VISITA DI ISTRUZIONE – MONACO DI BAVIERA	PTOF	Classi quinte
VISITA DI ISTRUZIONE IN EMILIA	PTOF	Classi quarte
VISITA DI ISTRUZIONE IN EMILIA	PTOF	Classi terze
VISITA DI ISTRUZIONE A CASERTA, NAPOLI E POMPEI	PTOF	Classi seconde

***N.B.** Le presenti progettualità sono tutte soggette alle azioni di fattibilità nell'ambito dell'offerta formativa.*

ALLEGATO C

PIANO TRIENNALE DI INTERVENTO PER IL PNSD aa.ss.2022/2025

Premessa

Il presente piano continua il percorso già intrapreso nel precedente triennio, pur con le esigue risorse finanziarie. La partecipazione ai bandi PON 2014/2020 può rappresentare una fonte di finanziamento appropriato mediante il profilo *Azione #28 del PNSD*.

Il piano prevede tre linee di azione:

Formazione interna: stimolare la formazione interna alla scuola negli ambiti del PNSD, attraverso

l'organizzazione di laboratori per favorire la partecipazione di tutta la comunità scolastica alle attività formative.

Coinvolgimento della comunità scolastica: favorire la partecipazione e stimolare il protagonismo degli studenti nell'organizzazione di attività sui temi del PNSD, anche attraverso momenti formativi aperti alle famiglie e ad altri attori del territorio, per la diffusione della cultura digitale.

Creazione di soluzioni innovative: diffusione dell'uso delle tecnologie digitali e delle metodologie didattiche attive e partecipative anche mediante la creazione di ambienti di apprendimento innovativi adeguatamente attrezzati, coerenti con l'analisi dei fabbisogni della scuola stessa, in sinergia con attività di assistenza tecnica condotta da altre figure.

PIANO DI INTERVENTO

Ambito	Formazione interna
	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione specifica per Animatore Digitale e Team Digitale. <p>Sostegno ai docenti per lo sviluppo e la diffusione del pensiero computazionale nella didattica.</p> <p>Formazione sulle nuove funzionalità della piattaforma e-learning per la creazione di lezioni multimediali, la gestione dei compiti e di altre attività didattiche.</p> <p>Formazione per l'uso di software open source piattaforma sito moodle.</p> <p>Formazione all'utilizzo delle Google Apps for Educational per l'organizzazione e la didattica.</p> <p>Formazione per l'uso di strumenti utili per la realizzazione di digital story telling.</p> <p>Formazione per utilizzo spazi Drive condivisi e documentazione di sistema.</p> <p>Formazione per l'uso di strumenti per la realizzazione di test, web quiz.</p> <p>Aggiornamento del repository d'Istituto per discipline e/o aree tematiche per la condivisione del materiale prodotto.</p> <p>Formazione sull'uso di ambienti di apprendimento per la didattica digitale integrata: soluzioni on line per la creazione di classi virtuali, social network.</p> <p>Monitoraggio attività e rilevazione del livello di competenze digitali acquisite.</p>
Ambito	Coinvolgimento della comunità scolastica
	<ul style="list-style-type: none"> • Creazione di un gruppo di lavoro costituito dal Dirigente, dall'animatore digitale, dal DSGA e da docenti disponibili a mettere a disposizione della comunità scolastica le proprie competenze, in un'ottica di condivisione con i colleghi. <p>Costituzione di una commissione web di Istituto.</p> <p>Raccolta e pubblicizzazione sul sito della scuola delle attività svolte in formatomultimediale.</p> <p>Utilizzo di strumenti per la condivisione con gli alunni (gruppi,community).</p> <p>Realizzazione da parte di docenti e studenti di video, utili alla didattica e alla documentazione di eventi/progetti di Istituto.</p> <p>Eventi aperti al territorio, con particolare riferimento ai genitori e agli alunni sui temi del PNSD (cittadinanza digitale, sicurezza, uso dei social network, educazione ai media, cyberbullismo).</p> <p>Implementazione degli spazi web per la documentazione e diffusione delle azioni relative al PNSD.</p>

Ambito	Creazione di soluzioni innovative
	<ul style="list-style-type: none"> • Ricognizione della dotazione tecnologica di Istituto e sua eventuale integrazione/revisione. Utilizzo dei Tablet per le attività didattiche in alcune classi. Creazione di un repository d'Istituto per discipline e aree tematiche utile per la condivisione del materiale prodotto. Attività rivolte allo sviluppo competenze dell'area computazionale degli alunni;. Diffusione dell'utilizzo del coding nella didattica (linguaggio Scratch). • Attivazione di un Canale Youtube per la raccolta di video delle attività svolte nella scuola. • Creazione di classi virtuali (community, classroom). • Realizzazione di nuovi ambienti di apprendimento per la didattica innovativa integrata con l'utilizzo di tecnologie: flipped classroom, teal. • Realizzazione di biblioteche scolastiche come ambienti mediali. • Individuazione e richiesta di possibili finanziamenti per incrementare le attrezzature in dotazione alla scuola.

ALLEGATO E**PIANO PER LA FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE E ATA**
aa.ss. 2022/2025

La formazione sarà realizzata attraverso la partecipazione ad iniziative formative organizzate dall'Istituto, dalle scuole della rete dell'Ambito 7, dal MIM o Enti di formazione accreditati.

ATTIVITA' FORMATIVE RIVOLTE AL PERSONALE DOCENTE			
CORSO/ATTIVITA' FORMATIVA	DESTINATARI	OBIETTIVI	SOGGETTO PROPONENTE
Metodologie didattiche innovative	Docenti interessati	Utilizzare metodologie didattiche cooperative e attive	Ambito
Valutazione e certificazione delle competenze	Docenti interessati	Migliorare le capacità di effettuare una valutazione per l'apprendimento; individuare strumenti e metodi per la validazione degli apprendimenti non formali ed informali	Istituto
Approfondimenti psico-pedagogici per la prevenzione del disagio scolastico	FS area 2 Docenti/figure di riferimento Docenti interessati	Saper individuare strategie di prevenzione, pianificare azioni volte alla promozione del ben-essere degli studenti	Istituto
Capacità relazionali e comunicative in classe	Docenti interessati	Sviluppare le capacità di comunicazione efficace e le competenze relazionali per creare un buon clima classe	Istituto
Stili di apprendimento e stili di insegnamento	Docenti interessati	Saper individuare strategie di insegnamento adeguate agli allievi del gruppo classe	Istituto
Educazione alla legalità e cittadinanza attiva	Docenti di diritto e docenti interessati	Promuovere la cultura della legalità, del rispetto "dell'altro", della cura dei beni comuni e dell'ambiente	Ambito Autoaggiornamento
Competenze digitali di base	Docenti interessati	Implementare le competenze professionali	Istituto
Certificazioni informatiche	Docenti interessati	Migliorare le competenze professionali, implementare l'uso delle tecnologie nella didattica	Istituto/Enti certificatori
L'uso degli schermi interattivi e del tablet nella didattica	Docenti delle classi digitali Docenti interessati	Costruzione di contenuti digitali per la didattica	Istituto
Formazione linguistica e metodologica per il CLIL	Docenti	Introdurre la metodologia CLIL nell'insegnamento di DNL	Ambito
Didattica inclusiva	Docenti interessati	Diffondere l'uso di metodologie didattiche che favoriscano l'inclusione	Istituto/altri Enti di formazione

Progettazione di percorsi didattici individualizzati	Docenti di sostegno e docenti curriculari interessati	Progettare percorsi didattici rispondenti alle esigenze degli alunni	
Le tecnologie digitali nella didattica	Docenti delle classi digitali Docenti interessati	Diffondere/sostenere l'uso della didattica digitale e delle piattaforme per scopi didattici	PNSD sulla base della disponibilità dei fondi - Animatore digitale
Formazione su specifiche disabilità	Docenti	Acquisire competenze su specifiche disabilità	Rete di scopo
Progettazione dei PCTO	Docenti ITP Docenti dell'area professionale	Saper progettare percorsi in coerenza con l'indirizzo di studio	Rete di ambito Istituto
Bullismo e cyberbullismo	Referenti	Prevenire comportamenti/ atteggiamenti lesivi della dignità della persona	MIUR – altri Enti
Autoformazione ed autoaggiornamento - Avanguardie educative	Docenti iscritti alle Avanguardie Educative	Utilizzare metodologie didattiche innovative (flipped classroom, teal, debate, altro)	Avanguardie educative – altri Soggetti/ Enti di formazione accreditati
Sicurezza nei luoghi di lavoro D. Lgs. n. 81/2008 e D. Lgs. n. 106/2009	Docenti e ATA Preposti, addetti primo soccorso	Acquisire la formazione necessaria per lo svolgimento della propria funzione	Istituto Ambito

ATTIVITA' FORMATIVE RIVOLTE AL PERSONALE ATA

CORSO/ATTIVITA' FORMATIVA	DESTINATARI	OBIETTIVI	SOGGETTO PROPONENTE
Gestione del bilancio	AA – settore amministrazione	Acquisire la formazione necessaria per lo svolgimento della propria funzione	Istituto
Sicurezza dei dati e privacy	AA e staff DS	Acquisire la formazione necessaria per lo svolgimento della propria funzione	Istituto
Archiviazione pratiche digitalisecondo norma (Linee guida AGID)	Tutti gli AA	Acquisire la formazione specifica per della propria funzione	Istituto
Ricostruzioni di carriera e pratiche pensionistiche	AA - Ufficio personale	Acquisire le competenze per svolgimento della propria funzione	Istituto
Formazione lingue straniere	Assistenti Tecnici	Saper interagire/colloquiare in un contesto multilinguistico	Istituto