



INDICE SEZIONI PTOF

L'OFFERTA FORMATIVA

- 1.1. Insegnamenti attivati
- 3.2. Il curriculum d'Istituto
- 3.3. Profili di uscita
- 3.4. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 3.5. Iniziative di ampliamento curriculare
- 3.6. Attività previste in relazione al PNSD
- 3.7. La valutazione degli apprendimenti e del comportamento
- 3.8. Azioni della scuola per l'inclusione scolastica
- 3.9. Piano per la didattica digitale integrata

L'OFFERTA FORMATIVA

INSEGNAMENTI ATTIVATI

INDIRIZZI E QUADRI ORARI

I.P.C. ALB.RIST.-COMM.TUR.

Codice Meccanografico: TERC01101C

Ordine Scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Indirizzo di studio

Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera:

Percorsi curriculari:

Ristorazione Alberghiera

Accoglienza per il turismo

Pasticceria e Gelateria Industriale e Artigianale

Servizi Ristorativi – Marketing, Food and Beverage

QUADRI ORARI

ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHERIA – RISTORAZIONE ALBERGHERIA

DISCIPLINE	Primo biennio	Secondo biennio	Monoennio
------------	---------------	-----------------	-----------

	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia, Cittadinanza e Costituzione	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2(1*)	1(1*)			
Diritto ed economia	2	2			
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	2(1*)	1(1*)			
Geografia	1	1			
Scienza e cultura degli alimenti	2(1*)	2(1*)	3(1*)	4(1*)	4(1*)
Laboratorio dei servizi enogastronomici (Lab cucina - Lab Sala e vendita)	4(4*)	6(6*)			
Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	2(1*)	3(1*)			
Seconda lingua straniera	2	1	3	3	3
Diritto e Tecniche amministrative			3	3	3
Laboratorio di enogastronomia e ristorazione alberghiera			6	5	5
Laboratorio di pasticceria alberghiera			3	3	3
Educazione civica trasversale agli insegnamenti individuati dal Consiglio di classe per un numero di 33 ore					

annuali					
Tot. ore settimanali (ore laboratorio)	32(5)	32(6)	32(7)	32(7)	32(7)

(*) ore di compresenza

ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA - ACCOGLIENZA PER IL TURISMO

DISCIPLINE	Primo biennio		Secondo biennio		Monoennio
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2(1*)	1(1*)			
Diritto ed economia	2	2			
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	2(1*)	1(1*)			
Geografia	1	1			
Scienza degli alimenti	2(1*)	2(1*)			
Laboratorio dei servizi enogastronomici (Lab. enogas. - Lab. Sala e vendita)	4(4*)	6(6*)			
Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	2(1*)	3(1*)	5	5	5

Seconda lingua straniera	2	1	3	3	3
Diritto e Tecniche amministrative			3(1*)	5(1*)	5(*)
Scienze Umane			2	2	2
Arte e Territorio			2	2	2
Inglese Tecnico			1(1*)	1(1*)	1(1*)
Educazione civica trasversale agli insegnamenti individuati dal Consiglio di classe per un numero di 33 ore annuali					
Tot. ore settimanali (ore laboratorio)	32(5)	32(6)	32(5)	32(5)	32(5)

(*) ore di compresenza

ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA – PASTICCERIA E GELATERIA INDUSTRIALE E ARTIGIANALE

DISCIPLINE	Primo biennio		Secondo biennio		Monoennio
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2(1*)	1(1*)			

Diritto ed economia	2	2			
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	2(1*)	1(1*)			
Geografia	1	1			
Scienza degli alimenti	2(1*)	2(1*)	3	4	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici (Lab. Enogas. – Lab. Sala e vendita)	4(4*)	6(6*)			
Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	2(1*)	3(1*)			
Seconda lingua straniera	2	1	3	3	3
Diritto e Tecniche amministrative			3	3	3
Laboratorio di Pasticceria			6	4	4
Laboratorio di Gelateria e Cioccolateria			3	2	2
Tecniche di org. e gestione dei processi produttivi				2	2
Educazione civica trasversale agli insegnamenti individuati dal Consiglio di classe per un numero di 33 ore annuali					
Tot. ore settimanali (ore laboratorio)	32(5)	32(6)	32(8)	32(5)	32(5)

(*) ore di compresenza

ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA- MARKETING - FOOD & BEVERAGE

DISCIPLINE	biennio		triennio		
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4

Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia, Cittadinanza e Costituzione	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2(2*)	1(1*)			
Diritto ed economia	2	2			
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	2(1*)	1(1*)			
Geografia	1	1			
Scienza degli alimenti	2(1*)	2(1*)	3(1*)	4(1*)	4(1*)
Laboratorio dei servizi enogastronomici (Lab cucina – Lab Sala e vendita)	4(4*)	6(6*)			
Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	2(1*)	3(1*)			
Seconda lingua straniera	2	1	3	3	3
Laboratorio dei servizi di Sala e Vendita			5	4	4
Diritto e Tecniche amministrative			3	4(1*)	4(1*)
Tecniche di comunicazione			1	1	1
Laboratorio di Bar ed Enologia Regionale			3	2	2
Educazione civica trasversale agli insegnamenti individuati dal Consiglio di classe per un numero di 33 ore annuali					
Tot. ore settimanali (ore laboratorio)	32(5)	32(6)	32(6)	32(5)	32(5)

(*) ore di compresenza

I.P.I.A. GIULIANOVA PAGLIACCETTI

Codice Meccanografico: TERI011015

Ordine Scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Manutenzione ed Assistenza Tecnica

Indirizzi di studi Operatore del Benessere

Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale

QUADRI ORARI

MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

DISCIPLINE	biennio		triennio		
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	3
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1

Scienze motorie e sportive		2	2	2	2	2
Scienze integrate	Sc. della Terra e Biologia	1	1			
	Fisica	2(1*)	2(1*)			
Diritto ed economia		2	2			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica		3(2*)	3(2*)			
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione		2(2*)	2(2*)			
Geografia		1	1			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni		6	6	5	5	3
Tecnologie meccaniche ed applicazioni				4(2*)	4(1*)	3(2*)
Tecnologie elettrico - elettroniche ed applicazioni				5(5*)	4(2*)	3(1*)
Tecnologie e tecniche di installazione e manutenzione				4(2*)	5(4*)	8(4*)
Educazione civica trasversale agli insegnamenti individuati dal Consiglio di classe per un numero di 33 ore annuali						
Tot. ore settimanali (ore nei laboratori)		32(5)	32(5)	32(9)	32(7)	32(7)

(*) ore di compresenza

OPERATORE DEL BENESSERE/ESTETICA

DISCIPLINE	Primo biennio		Secondo biennio	
	1°	2°	3°	4°
Lingua e letteratura italiana/Storia	4	4	4	4

Lingua inglese	2	2	2	2
Matematica-Informatica	3	3	3	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2
Scienze integrate (Chimica)	2(1*)	2(1*)		
Diritto ed economia	2	2		
Accoglienza e Assistenza Cliente	2	2		
Igiene e sicurezza/anatomia	2	2		
Chimica cosmesi e dietol.			3(1*)	3(1*)
Anatomia e Fisiologia umana			3	3
EPIL. DEPIL. DECOL. TRATT. C.	4	4	4	4
MAN. PED. DEC. RIC. UNGHIE	3	3	3	3
TRATT. VISO E MAKE-UP	3	3	3	3
Seconda lingua straniera	2	2	2	1
Contabilità di base e Gestione Amm.va			2	2
Scienze Umane				2
Educazione civica trasversale agli insegnamenti individuati dal Consiglio di classe per un numero di 33 ore annuali				
Tot. ore settimanali (ore laboratorio)	32(5)	32(8)	32(7)	32(7)

(*) ore di compresenza

SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

DISCIPLINE	Primo biennio		Secondo biennio		Monoennio
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana/storia	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	3
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate (Chimica)	2	2			
Diritto ed economia	2	2	2	2	3
Metodologie Operative	5	5	3	3	
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	2	1			
Geografia	1	1			
Scienze Umane	2	2			
Igiene e cultura medico sanitaria	1	2	4	4	4
Psicologia Generale			5	5	5
Seconda lingua straniera	2	2	2	2	3

Diritto e Tecnica amministrativa			2	2	2
Educazione civica trasversale agli insegnamenti individuati dal Consiglio di classe per un numero di 33 ore annuali					
Tot. ore settimanali	32	32	32	32	32

I.T.T. VINCENZO CERULLI

Codice Meccanografico: TETF011012

Ordine Scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Informatica e Telecomunicazioni

Indirizzi di studio Elettronica ed Elettrotecnica

Meccanica e Meccatronica

QUADRI ORARI

INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

DISCIPLINE	1° biennio		2° biennio		monoennio
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3

Storia		2	2	2	2	2
Matematica		4	4	3	3	3
Complementi di matematica				1	1	
Religione Cattolica o attività alternative		1	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive		2	2	2	2	2
Scienze integrate	Sc. della Terra e Biologia	2	2			
	Fisica	3(1*)	3(1*)			
	Chimica	3(1*)	3(1*)			
Diritto ed economia		2	2			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica		3(1*)	3(1*)			
Tecnologie informatiche		3(2*)				
Geografia		1				
Scienze e tecnologie applicate			3			
Tot. ore settimanali (ore nei laboratori)		33(5)	32()			
Informatica				6(4*)	6(4*)	6(3*)
Sistemi e reti				4(2*)	4(2*)	4(2*)
Tecn. e progettazione di sistemi informatici e di telecomunicazioni				3(2*)	3(2*)	4(3*)
Telecomunicazioni				3(2*)	3(2*)	
Gestione progetto, organizzazione d'impresa						3(2*)

Educazione civica trasversale agli insegnamenti individuati dal Consiglio di classe per un numero di 33 ore annuali					
Tot. ore settimanali (ore nei laboratori)	33(5)	32(3)	32(10)	32(10)	32(10)

(*) ore di compresenza

MECCANICA E MECCATRONICA

DISCIPLINE		1° biennio		2° biennio		5°
		1°	2°	3°	4°	
Lingua e letteratura italiana		4	4	4	4	4
Lingua inglese		3	3	3	3	3
Storia		2	2	2	2	2
Matematica		4	4	3	3	3
Complementi di matematica				1	1	
Religione Cattolica o attività alternative		1	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive		2	2	2	2	2
Scienze integrate	Sc. della Terra e Biologia	2	2			
	Fisica	3(1*)	3(1*)			
	Chimica	3(1*)	3(1*)			
Diritto ed economia		2	2			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica		3(1*)	3(1*)			

Tecnologie informatiche	3(2*)				
Geografia	1				
Scienze e tecnologie applicate		3			
Meccanica, macchine ed energia			4(1*)	4(1*)	4(1*)
Sistemi e automazione			4(2*)	3(2*)	3(2*)
Tecnologie Meccaniche di processo e prodotto			5(4*)	5(4*)	5(4*)
Disegno, progettazione e organizzazione industriale			3(2*)	4(2*)	5(2*)
Educazione civica trasversale agli insegnamenti individuati dal Consiglio di classe per un numero di 33 ore annuali					
Tot. ore settimanali (ore nei laboratori)	33(5)	32(3)	32(8)	32(8)	32(8)

(*) ore di compresenza

ELETTRONICA ED ELETTROTECNICA

DISCIPLINE	1° biennio		2° biennio		Monoennio
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Complementi di matematica			1	1	

Religione Cattolica o attività alternative		1	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive		2	2	2	2	2
Scienze integrate	Sc. della Terra e Biologia	2	2			
	Fisica	3(1*)	3(1*)			
	Chimica	3(1*)	3(1*)			
Diritto ed economia		2	2			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica		3(1*)	3(1*)			
Tecnologie informatiche		3(2*)				
Geografia		1				
Scienze e tecnologie applicate			3			
Elettronica ed Elettrotecnica				7(3*)	6(3*)	6(4*)
Sistemi automatici				4(2*)	5(3*)	5(3*)
Tecnologie e progettazione di sistemi Elettrici ed Elettronici				5(3*)	5(3*)	6(3*)
Educazione civica trasversale agli insegnamenti individuati dal Consiglio di classe per un numero di 33 ore annuali						
Tot. ore settimanali (ore nei laboratori)		33(5)	32(3)	32(8)	32(9)	32(10)

(*) ore di compresenza

IL CURRICOLO D'ISTITUTO

CURRICOLO DI ISTITUTO

I.I.S. CROCETTI V. CERULLI

Codice Meccanografico: TEIS01100D

Ordine Scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia: ISTITUTO SUPERIORE

CURRICOLO DI SCUOLA

Il curriculum di scuola indica la progettazione e pianificazione, organica e condivisa, del percorso formativo che mira all'acquisizione di competenze da parte dei nostri studenti, in sinergia con le famiglie e il territorio, in un'ottica di apprendimento permanente lungo tutto l'arco della vita.

L'elaborazione del curriculum è il risultato della progettazione sinergica per Assi culturali, Dipartimenti, Commissioni, Consigli di classe e dei singoli docenti che costruiscono i diversi aspetti del curriculum e li traducono nella prassi didattica. Ciò consente di realizzare un'offerta formativa coerente che, superando la logica della programmazione disciplinare e della frammentazione dei saperi, articola opportunità formative nelle quali lo studente possa sviluppare il suo personale percorso e valorizzare anche gli apprendimenti conseguiti in contesti non formali.

Infatti, il perno intorno al quale ruota il nostro curriculum di scuola è la consapevolezza che

tutte le competenze (ossia la capacità di utilizzare conoscenze, abilità e attitudini personali in un contesto reale) sono, per loro natura, necessariamente trasversali ed interrelate.

Sul piano metodologico, i laboratori, le esperienze svolte in contesti reali e di Percorsi Competenze Trasversali Orientamento (PCTO) rappresentano gli “ambienti di apprendimento” in cui entrano in relazione competenze disciplinari diverse e competenze trasversali strategiche, in primis quelle di cittadinanza.

La valutazione delle competenze viene effettuata facendo ricorso a compiti di realtà e/o Unità di apprendimento (UDA).

CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Dall'anno scolastico 2020/21 il nostro Istituto, in ottemperanza alla Legge N. 92 del 20/08/2019 che ha previsto l'obbligatorietà dell'insegnamento di Educazione civica, ha definito il curricolo di Educazione civica, attraverso la costruzione di percorsi trasversali al fine di formare cittadini responsabili e attivi che partecipino, in modo pieno e consapevole, alla vita civica, culturale e sociale della comunità. I percorsi tendono a sviluppare nuclei tematici che afferiscono alle tre aree indicate nella Legge:

1. Conoscenza della Costituzione italiana e delle Istituzioni dell'Unione europea
2. Cittadinanza digitale
3. Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona

AREE TEMATICHE	CONTENUTI
1. Conoscenza della Costituzione italiana e delle Istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità.	Costituzione italiana come fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese anche in relazione ad organismi sovranazionali; Legalità, rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza.

2. Cittadinanza attiva e digitale.	Uso consapevole e responsabile dei mezzi di comunicazione virtuali; acquisizione di informazioni e competenze utili alla valutazione dei rischi e delle insidie dell'ambiente digitale.
3. Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.	Sviluppo sostenibile e Agenda 2030 dell'ONU; costruzione di ambienti di vita inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone: salute, benessere psico-fisico, sicurezza alimentare, uguaglianza tra soggetti, lavoro dignitoso, istruzione di qualità, tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità.

OBIETTIVI

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di

responsabilità.

- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

PRIMO BIENNIO

COMPETENZE

- Competenza matematica e competenza base in scienze e tecnologie;
- Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;
- Competenza alfabetica funzionale;

CLASSI PRIME

MODULI

- Uso consapevole dei social media: la comunicazione in rete
- Il rispetto dell'ambiente

OBIETTIVI

- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e



protezione civile.

- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

CLASSI SECONDE

MODULI

- I diritti fondamentali dell'uomo: il diritto alla salute e le regole di una sana alimentazione
- Uso consapevole dei social media: fake news, cyberbullismo, haters

OBIETTIVI

- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

SECONDO BIENNIO

COMPETENZE

- Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza
- Competenza digitale
- Competenza alfabetica funzionale

CLASSI TERZE

MODULI

- La tutela della persona nei contesti di vita e di lavoro
- Unione Europea: Radici storiche, gli Organi e le relative funzioni, Fonti normative, cittadinanza europea

OBIETTIVI



- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

CLASSI QUARTE

MODULI

- Telelavoro, Smart Working, Digital Wellness
- Globalizzazione: luci e ombre

OBIETTIVI

- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

QUINTO ANNO

COMPETENZE

- Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
- Competenza digitale
- Competenza alfabetica funzionale

CLASSI QUINTE

MODULI

- Educazione ai media: orientarsi consapevolmente in una società mediatizzata

- Agenda ONU 2030

OBIETTIVI

- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza:

“Le competenze chiave sono considerate tutte di pari importanza; ognuna di esse contribuisce a una vita fruttuosa nella società. Le competenze possono essere applicate in molti contesti differenti e in combinazioni diverse. Esse si sovrappongono e sono interconnesse; gli aspetti essenziali per un determinato ambito favoriscono le competenze in un altro. Elementi quali il pensiero critico, la risoluzione di problemi, il lavoro di squadra, le abilità comunicative e negoziali, le abilità analitiche, la creatività e le abilità interculturali sottendono a tutte le competenze chiave”. (Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente).

Ciascun Consiglio di Classe provvederà a rilevare, promuovere, incrementare e consolidare le competenze chiave di cittadinanza come un risultato perseguito consapevolmente attraverso ed all'interno della quotidiana attività didattica.

Di seguito le otto competenze chiave per l'apprendimento lungo l'intero arco della vita.

- Competenza alfabetica funzionale
 - Rispettare le regole dei codici della comunicazione orale adeguandola alla situazione;
 - Utilizzare una grafia leggibile ed una impaginazione ordinata nella presentazione dei compiti
- Competenza multilinguistica
 - Esprimersi correttamente in italiano e a livello B1 nelle altre lingue

- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
 - Utilizzare formule e grafici;
 - Spiegare i fenomeni partendo dall'osservazione della realtà
 - Comprendere che la realtà è in continuo divenire
- Competenza digitale
 - Utilizzare il computer e la rete internet per utilizzare e produrre testi multimediali
 - Reperire e 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
 - Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate
 - Utilizzare responsabilmente le reti e gli strumenti informatici nelle quotidiane attività di studio, svago e relazione.
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
 - Controllare e interpretare gli stati d'animo propri e altrui
 - Rispettare le regole stabilite/concordate
 - Esprimere le proprie personali opinioni nel rispetto di quelle altrui
 - Rispettare i giusti tempi e modi della comunicazione
 - Sviluppare la capacità di razionalizzare e risolvere i problemi
 - Gestire efficacemente e responsabilmente il tempo scuola e le attività ad esso correlate
 - Agire in modo autonomo, consapevole e costruttivo
 - Comprendere che la realtà è in continuo divenire
 - Riflettere sul proprio modo di apprendere, sui propri limiti e sulle proprie potenzialità al fine di migliorare le prestazioni rese

-Interagire educatamente con il docente/gruppo dei pari per chiarire dubbi o comprendere errori o contribuire alla costruzione della conoscenza

- Competenza in materia di cittadinanza

-Assumere comportamenti responsabili nel partecipare alla vita scolastica ed extrascolastica

-Collegare i contenuti delle materie studiate con l'attualità ed il vissuto personale

-Accostarsi in modo positivo alle nuove situazioni presenti nella vita scolastica

-Sviluppare lo spirito dell'accoglienza e della solidarietà

- Competenza imprenditoriale

-Gestire in modo efficace le risorse disponibili

-Sviluppare l'attitudine e l'abitudine a reperire le informazioni necessarie/utili

-Aprirsi all'innovazione ed alla creatività anche in vista della risoluzione di problemi

- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Riconoscere il patrimonio culturale dell'altro come concreta opportunità di arricchimento personale

I.P.C. ALB.RIST.-COMM.TUR.

Codice Meccanografico: TERC01101C

Ordine Scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia: IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI

CURRICOLO DI SCUOLA

Il curriculum dell'IPSEDOC "V. Crocetti" traccia il profilo di un percorso di studi basato su un

approccio didattico per competenze volto a far acquisire allo studente una solida base di istruzione generale (comune a tutti gli indirizzi) sulla quale innestare un bagaglio di competenze tecnico-professionali specifiche, in una dimensione operativa posta in relazione con le attività economiche e produttive a cui si riferisce l'indirizzo di studio prescelto. Tutto ciò, in linea con la finalità prioritaria del sistema di istruzione professionale: "formare la studentessa e lo studente ad arti, mestieri e professioni strategici per l'economia del Paese per un saper fare di qualità comunemente denominato <<Made in Italy>>, nonché di garantire che le competenze acquisite nei percorsi di istruzione professionale consentano una facile transizione nel mondo del lavoro e delle professioni" .

Nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera", invece, oltre alla seconda lingua straniera, l'allievo approfondisce discipline alternative, sulla base dei differenti profili di uscita, riconducibili all'area scientifica e tecnico/professionale (Scienza degli alimenti/Arte del Territorio/Tecniche di Comunicazione), all'area giuridico - economica (Diritto e Tecniche Amministrative) e completa la formazione con attività pratiche svolte negli specifici Laboratori di settore.

Ai sensi dell'art.1, c.4, D. Lgs. n.61/2017 - Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, la progettazione dei percorsi didattici è interdisciplinare e si struttura in unità di apprendimento (U.d.A.), attraverso l'utilizzo di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, esperienze laboratoriali e di PCTO.

Lo studente ha la possibilità di scegliere, all'atto dell'iscrizione, tra:

- a) Percorsi di istruzione professionale (I.P.) per il conseguimento di diplomi quinquennali di istruzione secondaria di 2° grado;
- b) Percorsi di istruzione e formazione professionale (I. e F.P.), in quanto istituzione formativa accreditata dalla Regione, per il conseguimento di qualifiche triennali di 3° Livello EQF.

I.P.I.A. GIULIANOVA PAGLIACCETTI

Codice Meccanografico: TERI011015

Ordine Scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia: IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO

CURRICOLO DI SCUOLA

Il curriculum dell'IPIA "R. Pagliaccetti" si articola in due indirizzi: "Manutenzione e Assistenza tecnica" e "Servizi per la sanità e l'Assistenza sociale".

Entrambi gli indirizzi sono caratterizzati dal legame con il territorio in due settori strategici del sistema economico nazionale -ovvero la cura e il benessere della persona e la manutenzione degli impianti- e sono contraddistinti dalle applicazioni tecnologiche, in linea con la finalità prioritaria del sistema di istruzione professionale di "formare la studentessa e lo studente ad arti, mestieri e professioni strategici per l'economia del Paese per un saper fare di qualità comunemente denominato <<Made in Italy>>, nonché di garantire che le competenze acquisite nei percorsi di istruzione professionale consentano una facile transizione nel mondo del lavoro e delle professioni" (art.1, c.4, D. Lgs. n.61/2017 - Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale).

I nostri studenti, accanto ad una solida base di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, potranno costruire un bagaglio di competenze tecnico-professionali specifiche, in una dimensione operativa orientata al mondo del lavoro e delle professioni richieste dal territorio.

In particolare gli studenti dell'indirizzo "Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale" potranno approfondire l'area giuridico-economica (Diritto, Economia...) e l'area tecnico-professionale e scientifica (Psicologia, Metodologie operative, Igiene e Cultura medico-sanitaria...).

Gli allievi dell'indirizzo Manutenzione e Assistenza Tecnica, invece, potranno approfondire gli insegnamenti dell'area scientifico-tecnologica (Tecnologie meccaniche, elettriche...) e dell'area tecnico-professionale (Installazione e Manutenzione, Laboratori tecnologici...).

Ai sensi dell'art.1, c.4, D. Lgs. n.61/2017 - Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, la progettazione dei percorsi didattici è interdisciplinare e si struttura in unità di apprendimento (U.d.A.), attraverso l'utilizzo di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, esperienze laboratoriali e di PCTO.

Lo studente ha la possibilità di scegliere, all'atto dell'iscrizione, tra:

- a) Percorsi di istruzione professionale (I.P.) per il conseguimento di diplomi quinquennali di istruzione secondaria di 2° grado;
- b) Percorsi di istruzione e formazione professionale (I. e F.P.), in quanto istituzione formativa accreditata dalla Regione, per il conseguimento delle qualifiche triennali di Operatore di Estetica e di Manutenzione e Assistenza Tecnica. (3° livello EQF).

I.T.T. VINCENZO CERULLI

Codice Meccanografico: TETF011012

Ordine Scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia: ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE

CURRICOLO DI SCUOLA

Gli studenti dell'Istituto Tecnico Tecnologico acquisiscono non solo le competenze necessarie per accedere al mondo del lavoro e delle professioni, ma anche la capacità di comprendere e applicare le innovazioni connesse all'evoluzione della scienza e della tecnica.

L' I.T.T, attraverso la diversificazione dei tre indirizzi (Elettronica ed Elettrotecnica; Informatica e Telecomunicazioni; Meccanica Meccatronica ed Energia) coniuga una solida preparazione nelle discipline di area generale, necessaria alla formazione della persona e del cittadino, con il possesso di saperi tecnico-scientifici che si raccordano strategicamente con il mondo del lavoro.

Gli studenti di "Meccanica e Meccatronica" approfondiscono, dal terzo anno in poi, le seguenti discipline: Meccanica, Macchine ed energia, Sistemi ed automazione, Tecnologie meccaniche di processo e prodotto, Disegno, Progettazione e Organizzazione industriale.

Gli allievi di "Elettronica ed elettrotecnica" si concentrano sullo studio delle seguenti materie:

Complementi di matematica, Tecnologie e progettazione di sistemi elettrici ed elettronici, Elettrotecnica ed elettronica, Sistemi automatici.

Per gli studenti di "Informatica", infine, le materie caratterizzanti sono: Informatica, Telecomunicazioni, Sistemi e reti, Tecnologie e progettazioni di sistemi informatici e telecomunicazioni, Gestione progetto, organizzazione di impresa, Complementi di matematica.

PROFILI DI USCITA

PROFILI DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE

I.P.C. ALB.RIST.-COMM.TUR.

Codice Meccanografico: TERC01101C

Ordine Scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Indirizzo di studio Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera:

Percorsi curriculari: Ristorazione Alberghiera

Accoglienza per il turismo

Pasticceria e Gelateria Industriale e Artigianale

Servizi Ristorativi – Marketing, Food and Beverage

"ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA"**PROFILO UNITARIO**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera – Accoglienza turistica e promozione del territorio possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. 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 secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

COMPETENZE AREA GENERALE

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana, secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici tecnologici e professionali
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studi e di lavoro
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

COMPETENZE AREA D'INDIRIZZO

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

"ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA – LA RISTORAZIONE ALBERGHIERA"

Il tecnico dei servizi della ristorazione alberghiera si occupa di:

predisporre menù ciclici in grado di soddisfare le esigenze delle diverse tipologie di clientela;

preparare, trasformare e conservare le materie prime, nonché della loro distribuzione rispettando le normative vigenti;

compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e dei materiali operativi, applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari;

gestire i flussi di approvvigionamento, in base alle esigenze della tipologia di clientela, scegliendo i fornitori e prestabilendo le modalità di immagazzinamento e conservazione delle materie prime, tipiche della ristorazione alberghiera;

progettare l'offerta enogastronomica tenendo conto del tipo di struttura alberghiera, diversificando i momenti del servizio, nel rispetto della valorizzazione dei prodotti del territorio; allo stesso tempo innovando le proposte attraverso l'elaborazione e lo sviluppo di nuove ricette e l'originalità delle proposizioni estetiche;

promuovere e diffondere non solo il nome dell'albergo ma la location gastronomica stessa.

coordinare il proprio lavoro attribuendo ruoli e compiti all'interno del proprio team di lavoro, valorizzando le risorse umane presenti e variando in base al flusso di lavoro stagionale nelle strutture ricettive;

curare l'abbinamento della cucina dell'albergo con proposte gastronomiche per le attività congressuali, la banchettistica e all'apertura verso la clientela esterna all'hotel nazionale e internazionale.

COMPETENZE AREA D'INDIRIZZO

- 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.
- 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.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali

e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

- 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.
- 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.
- 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.

“ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA - TECNICO DELLA PASTICCERIA E DELLA GELATERIA INDUSTRIALE ED ARTIGIANALE”

Il percorso vuole esprimere un profilo che abbia le competenze di un “tecnico” della pasticceria e della gelateria industriale ed artigianale in grado di:

applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito;

formulare prodotti lievitati di pasticceria artigianale e industriale, gestendone l'impastamento, la maturazione, la formatura, la cottura e l'eventuale finitura, decorazione e conservazione;

comporre i diversi prodotti non lievitati di pasticceria (biscotteria, mignon, torte, cake e crostate, mousse e bavaresi), eseguendo le decorazioni e le eventuali farciture;

formulare e produrre prodotti di gelateria ricercando nuovi gusti, tendenze e sin grado di soddisfare eventuali esigenze dietetiche della clientela di riferimento;

applicare le tecniche di lavorazione del cioccolato e dello zucchero per realizzare decorazioni, cake design, praline e pièce artistiche;

valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione prevalentemente

locali, nonché nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;

intervenire nella realizzazione di 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.

COMPETENZE AREA D'INDIRIZZO

- 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.
- 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.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- 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.
- 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.
- 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.

“ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA - TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORATIVI - SETTORE MARKETING, FOOD AND BEVERAGE Mgr”

Il percorso vuole esprimere un profilo che abbia le competenze di un tecnico dei servizi ristorativi con particolare riferimento al settore marketing, food and beverage nel rispetto del territorio e delle sue tradizioni enogastronomiche.

In particolare il diplomato sarà in grado di:

collaborare con lo Chef, il Maitre e il Sommelier per la scelta dei prodotti, dei fornitori, dei piatti e dei vini da inserire nel menù, più che sull'aspetto gastronomico, l'attenzione è sull'aspetto economico della redazione del menù;

abbinare le diverse tipologie di vino con singoli cibi o menù; attribuendo i vini alle diverse fasce di prezzo e compilando la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef;

definire il Food Cost e di conseguenza stabilire il prezzo di vendita dei singoli piatti e delle bevande ed è in grado di diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, agli sviluppi di mercato;

coordinare e supervisionare tutte le attività legate alla ristorazione in hotel e altre strutture ricettive. Grazie alle sue competenze manageriali;

pianificare il budget, l'approvvigionamento delle materie prime, la gestione del personale e il controllo della qualità di cibi e bevande serviti;

gestire l'attività di ristorazione in modo economicamente efficiente e fornire ai clienti un servizio di alto livello, in linea con l'immagine e la reputazione della struttura ricettiva, dal punto di vista dell'efficienza e degli standard qualitativi;

utilizzare modelli di gestione operativa dell'attività commerciale, applicare le tecniche di controllo di gestione e utilizzare software di contabilità.

COMPETENZE AREA D'INDIRIZZO

- 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.

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

I.P.I.A. GIULIANOVA PAGLIACCETTI

Codice Meccanografico: TERI011015

Ordine Scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Manutenzione ed Assistenza Tecnica

Indirizzi di studi Operatore del Benessere

Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale

"MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA"

PROFILO UNITARIO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica" possiede le competenze per gestire, organizzare, effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, diagnostica, riparazione e collaudo di apparecchiature, sistemi, impianti e apparati tecnici in diversi settori. Le competenze sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio attraverso la sinergia con le aziende e i vari settori produttivi (elettronica, elettrotecnica, meccanica, termotecnica, etc.)

In particolare il diplomato è in grado di controllare e ripristinare la conformità del funzionamento di apparati e impianti alle specifiche tecniche, alle normative sulla sicurezza degli utenti e sulla salvaguardia dell'ambiente; sa comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti; utilizza la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici che usa e/o per i quali cura la manutenzione; usa correttamente gli strumenti di misura, controllo e diagnosi, per garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e installazione; è in grado di riprodurre componenti meccanici con macchine d'officina e/o C.N.C. per la sostituzione di componenti speciali; sa ripristinare mediante tecniche di saldatura apparati danneggiati; sa installare ed effettuare operazioni di manutenzione su impianti elettrici civili, su apparati elettronici e su impianti di automazione.

COMPETENZE AREA GENERALE

- ☐ Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- ☐ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana, secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici tecnologici e professionali
- ☐ Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- ☐ Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.
- ☐ Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studi e di lavoro
- ☐ Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- ☐ Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- ☐ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- ☐ Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- ☐ Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- ☐ Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- ☐ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

COMPETENZE AREA D'INDIRIZZO

- ☐ Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività.

- ☐ Installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore.
- ☐ Eseguire le attività di assistenza tecnica, nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche, alla normativa sulla sicurezza degli utenti.
- ☐ Collaborare alle attività di verifica, regolazione e collaudo, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore.
- ☐ Gestire le scorte di magazzino, curando il processo di approvvigionamento.
- ☐ Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente.

SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

PROFILO UNITARIO

- Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale", a conclusione del percorso quinquennale, possiede le competenze per realizzare attività di supporto sociale e assistenziale per la promozione della salute e del benessere bio-psico-sociale. La figura professionale è in grado di rispondere ai bisogni delle persone e delle comunità collaborando con le strutture socio-assistenziali e sanitarie presenti sul territorio.

COMPETENZE AREA GENERALE

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana, secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici tecnologici e professionali

- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studi e di lavoro
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

COMPETENZE AREA D'INDIRIZZO

- Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi, rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali e informali..
- Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipe multi-professionali in diversi contesti organizzativi /lavorativi.
- Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, adottando

modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza.

- Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane.
- Partecipare alla presa in carico socio-assistenziale di soggetti le cui condizioni determinino uno stato di non autosufficienza parziale o totale, di terminalità, di compromissione delle capacità cognitive e motorie, applicando procedure e tecniche stabilite e facendo uso dei principali ausili e presidi.
- Curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita.
- Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio.
- Realizzare in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni.
- Realizzare, in collaborazione con altre figure professionali, azioni a sostegno e a tutela della persona con fragilità e/o disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita.
- Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate.

PROFILI DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE TECNICA

I.T.T. VINCENZO CERULLI

Codice Meccanografico: TETF011012

Ordine Scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Informatica e Telecomunicazioni

Indirizzi di studio Elettronica ed Elettrotecnica

Meccanica e Meccatronica

“INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI”

PROFILO UNITARIO

L'identità degli Istituti Tecnici è connotata da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico, in linea con le indicazioni dell'Unione europea, costruita attraverso lo studio, l'approfondimento, l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, correlati a settori fondamentali per lo sviluppo economico e produttivo del Paese.

Tale base ha l'obiettivo di far acquisire agli studenti sia conoscenze teoriche e applicative spendibili in vari contesti di vita, di studio e di lavoro sia abilità cognitive idonee per risolvere problemi, sapersi gestire, autonomamente in ambiti caratterizzati da innovazioni continue, assumere progressivamente anche responsabilità per la valutazione e il miglioramento dei risultati ottenuti, promuovere la formazione di personalità integrate, complete, capaci di sviluppare le proprie potenzialità nel cogliere le sfide presenti nella realtà e nel divenire cittadini attivi e responsabili.

COMPETENZE AREA GENERALE

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.

- ☐ utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- ☐ padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- ☐ utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- ☐ identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- ☐ redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- ☐ individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

COMPETENZE AREA D'INDIRIZZO

- ☐ scegliere dispositivi e strumenti in base alle loro caratteristiche funzionali
- ☐ descrivere e comparare il funzionamento di dispositivi e strumenti elettronici e di telecomunicazione.
- ☐ gestire progetti secondo le procedure e gli standard previsti dai sistemi aziendali di gestione della qualità e della sicurezza
- ☐ gestire processi produttivi correlati a funzioni aziendali
- ☐ configurare, installare e gestire sistemi di elaborazione dati e reti
- ☐ sviluppare applicazioni informatiche per reti locali o servizi a distanza

"ELETTRONICA ED ELETTROTECNICA"

PROFILO UNITARIO

L'identità degli Istituti Tecnici è connotata da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico, in linea con le indicazioni dell'Unione europea, costruita attraverso lo studio, l'approfondimento, l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, correlati a settori fondamentali per lo sviluppo economico e produttivo del Paese.

Tale base ha l'obiettivo di far acquisire agli studenti sia conoscenze teoriche e applicative spendibili in vari contesti di vita, di studio e di lavoro sia abilità cognitive idonee per risolvere problemi, sapersi gestire, autonomamente in ambiti caratterizzati da innovazioni continue, assumere progressivamente anche responsabilità per la valutazione e il miglioramento dei risultati ottenuti, promuovere la formazione di personalità integrate, complete, capaci di sviluppare le proprie potenzialità nel cogliere le sfide presenti nella realtà e nel divenire cittadini attivi e responsabili.

COMPETENZE AREA GENERALE

- ☐ utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- ☐ stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- ☐ utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- ☐ utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- ☐ padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- ☐ utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- ☐ identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

- ☐ redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- ☐ individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

COMPETENZE AREA D'INDIRIZZO

- ☐ applicare nello studio e nella progettazione di impianti e di apparecchiature elettriche ed elettroniche i procedimenti dell'elettrotecnica e dell'elettronica.
- ☐ utilizzare la strumentazione di laboratorio e di settore e applicare i metodi di misura per effettuare verifiche, controlli e collaudi.
- ☐ analizzare tipologie e caratteristiche tecniche delle macchine elettriche e delle apparecchiature elettroniche, con riferimento ai criteri di scelta per la loro utilizzazione e interfacciamento.
- ☐ gestire progetti.
- ☐ gestire processi produttivi correlati a funzioni aziendali.
- ☐ utilizzare linguaggi di programmazione, di diversi livelli, riferiti ad ambiti specifici di applicazione.
- ☐ analizzare il funzionamento, progettare e implementare sistemi automatici.

"MECCANICA E MECCATRONICA"

PROFILO UNITARIO

L'identità degli Istituti Tecnici è connotata da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico, in linea con le indicazioni dell'Unione europea, costruita attraverso lo studio, l'approfondimento, l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, correlati a settori fondamentali per lo sviluppo economico e produttivo del Paese.

Tale base ha l'obiettivo di far acquisire agli studenti sia conoscenze teoriche e applicative spendibili in vari contesti di vita, di studio e di lavoro sia abilità cognitive idonee per risolvere problemi, sapersi gestire, autonomamente in ambiti caratterizzati da innovazioni continue, assumere progressivamente anche responsabilità per la valutazione e il miglioramento dei risultati ottenuti, promuovere la formazione di personalità integrate, complete, capaci di sviluppare le proprie potenzialità nel cogliere le sfide presenti nella realtà e nel divenire cittadini attivi e responsabili.

COMPETENZE AREA GENERALE

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

COMPETENZE AREA D'INDIRIZZO

- ☐ individuare le proprietà dei materiali in relazione all'impiego, ai processi produttivi e ai trattamenti.
- ☐ misurare, elaborare e valutare grandezze e caratteristiche tecniche con opportuna strumentazione.
- ☐ organizzare il processo produttivo contribuendo a definire le modalità di realizzazione, di controllo e collaudo del prodotto.
- ☐ documentare e seguire i processi di industrializzazione.
- ☐ progettare strutture, apparati e sistemi, applicando anche modelli matematici, e analizzarne le risposte alle sollecitazioni meccaniche, termiche, elettriche e di altra natura.
- ☐ progettare, assemblare, collaudare e predisporre la manutenzione di componenti, di macchine e di sistemi termotecnici di varia natura.
- ☐ organizzare e gestire processi di manutenzione per i principali apparati dei sistemi di trasporto, nel rispetto delle relative procedure.
- ☐ definire, classificare e programmare sistemi di automazione integrata e robotica applicata ai processi produttivi.
- ☐ gestire ed innovare processi correlati a funzioni aziendali.
- ☐ gestire progetti secondo le procedure e gli standard previsti dai sistemi aziendali della qualità e della sicurezza.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

Studenti, docenti, mondo del lavoro e delle professioni, insieme per un modello formativo competitivo

I percorsi PCTO, obbligatori come da normativa vigente, sono principalmente una metodologia didattica che permette agli studenti di svolgere una parte del proprio percorso formativo presso un'impresa o un ente pubblico del territorio, in una sola parola sinergia:

- la scuola trasferisce metodologie, logica e concettualizzazioni;
- l'impresa trasferisce conoscenze, abilità ed esperienze sul campo che esaltano e rendono operativi gli apprendimenti teorici.

L'obiettivo è quello di realizzare un'esperienza orientante facilitata dall'incontro con il mondo del lavoro:

- Conoscenza del sé, dei propri punti di forza e di debolezza;
- Conoscenza della società contemporanea e della realtà mutevole del mondo del lavoro;
- Scoprire le proprie passioni per scegliere consapevolmente la professione futura;
- Sperimentare come risolvere problemi, sviluppare pensiero critico, autonomia, responsabilità, etica del lavoro.

Il progetto la cui titolarità è della scuola prevede, prevalentemente, lo svolgimento delle attività di alternanza scuola lavoro con il modello Scuola-Impresa: che punta ad un segmento (filiera) della realtà produttiva mediante attività a scuola e in azienda. La legge 107/2015 oltre alla metodologia Scuola-Impresa prevede una pluralità di tipologie di integrazione con il mondo del lavoro, pertanto, la scuola riconosce come alternanza anche altre attività svolte dallo studente e dalla studentessa, quali:

- Visite a realtà aziendali;
- Mobilità attraverso il progetto Erasmus+;
- Attività sul territorio legate ad eventi;
- Partecipazione a concorsi e progetti extracurricolari;

- Impresa formativa simulata;
- Corsi tematici, tenuti da esperti esterni, aderenti all'indirizzo di studio;
- Attività sportive riconosciute dal Coni, e Volontariato.

Le attività, le cui linee guida sono promosse dai Dipartimenti di Indirizzo, dalla Commissione alternanza scuola lavoro e dal Collegio dei Docenti, sono progettate dal Consiglio di Classe che le adatta alle individualità dei singoli studenti. Il C.d.C. si avvale di un docente tutor per il coordinamento dell'alternanza scuola lavoro che funge da interfaccia fra scuola e azienda e che cura tutta la documentazione che accompagna l'esperienza di formazione.

Eventi enogastronomici e territorio

Presso la sede dell'IPSEDOC sono tradizionalmente attuate molteplici progettualità (eventi, concorsi, banchetti, convegni ecc.) che legano a doppio filo gli eventi enogastronomici con il nostro territorio e con la cultura dell'ospitalità.

In tal modo, i nostri studenti sono posti in condizione di ricevere un ampio ventaglio di stimoli e di misurarsi con se stessi e con gli altri in vista, di un reciproco arricchimento ed orientamento.

Tra i principali percorsi che confluiscono nella presente progettualità citiamo:

- "Brodetti dell'Adriatico" a confronto (gara culinaria tra istituti alberghieri, con premiazione finale, ideata e gestita dalla nostra Scuola con la partecipazione di rinomati ristoranti del territorio);

- "A cena con" (evento progettato ed attuato per valorizzare le tradizioni culturali di tutti i popoli presenti nella nostra scuola);

- "Pasticceria Crocetti" progettato ed attuato per valorizzare la pasticceria tradizionale

- "Apprendigusto" collaborazione con imprese del territorio

A ciò si aggiungono le frequenti partecipazioni dei nostri alunni a campionati nazionali, progetti Erasmus, inaugurazioni ed eventi presso centri commerciali, strutture ricettive e fiere.

Produzione per la Teleco

Nella sede IPSIA continua, con reciproca soddisfazione, il progetto di PCTO avviato da qualche anno con l'azienda Teleco cavi S.p.a. di Roseto degli Abruzzi per la produzione, a scuola, di manufatti meccanici acquistati dall'azienda stessa.

Progetti Erasmus +

Tutti gli studenti dell'IIS Crocetti Cerulli hanno la possibilità di svolgere percorsi formativi all'estero,

valutabili anche ai fini dei percorsi di PCTO.

Professione Receptionist

Gli studenti e le studentesse delle classi 4^a e 5^a dell'indirizzo Accoglienza Turistica effettueranno attività di tutoraggio nel servizio di receptionist al Front Office agli alunni delle classi seconde.

Raccolta dello zafferano

Gli alunni coinvolti si recheranno presso l'azienda agricola certificata BIO "Il giardino dei profumi" di Giulianova per la raccolta dello zafferano nella stagione 2021.

Tre giornate dedicate alla spezia più pregiata al mondo, prodotto di eccellenza della regione Abruzzo, dalla raccolta agli usi in cucina e pasticceria per

- migliorare l'efficacia didattica del percorso scolastico, fornendo l'opportunità di inserire un'esperienza d'impresa durante il proprio percorso di formazione;

- favorire l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;

- conoscere l'utilizzo dello zafferano in cucina e pasticceria e saper promuoverlo.

PCTO presso Struttura Ospitante

Scambio culturale enogastronomico

Stage di PCTO che si sviluppa attraverso attività di interazione con alunni e docenti di lingua francese

Il progetto è orientato, attraverso il potenziamento laboratoriale e professionale, a rafforzare le competenze e conoscenze del percorso di studi, a sviluppare competenze linguistiche mediante l'utilizzo della lingua francese in diversi ambiti di studio e di lavoro e a favorire il senso di arricchimento dato dal contatto con altre culture.

Progetto Amadori sulla filiera avicola

Il progetto prevede due ore di formazione frontale con Esperti di Casa Artusi e attività di laboratorio finalizzate ad una gara fra le diverse classi terze dell'indirizzo Enogastronomia all'interno dell'Istituto focalizzata su una portata, un antipasto, un primo e un secondo a base di carne bianca. I finalisti parteciperanno all'evento finale a Forlimpopoli.

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICULARE

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICULARE

La scuola presenta un'ampia offerta formativa che pone particolare attenzione ai progetti di PCTO per migliorare l'efficacia didattica e dare agli studenti e alle studentesse l'opportunità di ampliare le proprie competenze spendibili nel mondo del lavoro, progetti ERASMUS+, per un'esperienza di studio e di lavoro all'estero, progetti per le Certificazioni linguistiche, progetti per ampliare le attività di laboratorio e progetti di inclusione.

BRODETTI DELL'ADRIATICO A CONFRONTO

Il progetto si prefigge l'obiettivo di porre la scuola al centro di un processo culturale che coinvolga sinergicamente il territorio, gli esperti e le aziende di settore con il fine di ricercare e salvaguardare le tradizioni marinare tramandate in generazione con un'attenzione particolare sulle diverse tipologie di brodetto che si possono riconoscere ed apprezzare, nonché nel saper utilizzare le nuove tecniche culinarie per esaltarne le caratteristiche organolettiche e la presentazione.

"Brodetti dell'Adriatico... a confronto" si propone come una rassegna enogastronomica ispirata al mare, al territorio e all'arte culinaria che ne deriva.

L'evento finale consisterà in un concorso enogastronomico nel quale verranno proposti i principali brodetti della costa adriatica nella versione tradizionale e rivisitata, attraverso un lavoro di squadra tra gli allievi di diversi Istituti alberghieri e il loro gemellaggio con i migliori ristoranti del rispettivo territorio. Nella cena tematica si coinvolgeranno i ristoranti della costa teramana detentori delle rispettive ricette di famiglia del brodetto alla giuliese.

Il progetto nelle fasi di ricerca e documentazione delle tradizioni legate al brodetto e di organizzazione del concorso vedranno coinvolti alunni delle classi III dell'indirizzo Enogastronomia ed Accoglienza turistica, mentre per l'organizzazione e la gestione dell'evento finale saranno coinvolti alunni scelti da diverse classi dell'Istituto.

Obiettivi formativi e Competenze Attese

-
- Consolidare percorsi di sostenibilità prevedendo itinerari educativi tesi alla valorizzazione del nostro territorio alla promozione di una coscienza "ecologica" nei confronti dell'ambiente "antropizzato" anche al fine di orientare gli studenti verso percorsi professionali nei quali il "bene culturale" costituisce autentico fattore di sviluppo economico per il Settore Turistico ed Enogastronomico;
- Fidelizzazione delle aziende, enti locali, associazioni sportive e no profit nelle convenzioni di Alternanza scuola lavoro;

- Organizzazione di eventi in linea con gli indirizzi di studio che coinvolgano le aziende del settore;
- Miglioramento del livello di competenza generale e specialistica degli alunni in relazione con le nuove esigenze della clientela;
- Progettare 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.

CERTIFICAZIONE INFORMATICA PER L'UTENTE EVOLUTO ECDL CAD 2D

Gestione del Test Center finalizzato allo svolgimento degli esami necessari per il conseguimento delle Certificazioni della Patente Europea del Computer ECDL finalizzato al disegno elettronico assistito CAD.

L'attività è rivolta a studenti interni, personale docente e non docente dell'istituto e soggetti esterni.

Obiettivi formativi e Competenze Attese

Offrire la possibilità di conseguire le certificazioni per la Patente Europea del Computer (ECDL) relativa al CAD 2D. Tali certificazioni sono rilasciate dall'AICA (Associazione Italiana per l'Informatica e il Calcolo) di Milano e riconosciute come credito formativo, oltre che per crediti scolastici interni, nei concorsi.

CAMBRIDGE ENGLISH FOR SCHOOLS

Corsi pomeridiani di potenziamento della lingua inglese finalizzati al conseguimento delle certificazioni linguistiche Cambridge English KEY FOR SCHOOLS (A2) – PET FOR SCHOOLS (B1) – FIRST FOR SCHOOLS (B2) . Il progetto prevede a carico delle famiglie l'acquisto dei libri di testo, la Tassa di esame all'ente certificatore di riferimento (Cambridge English all'ente Assessment) e un contributo per le ore di lezione per il LIVELLO A2 (30 ORE) € 60,00, per il LIVELLO B1 (40 ORE) € 80,00, per il LIVELLO B2 (30 ORE) € 80,00.

Obiettivi formativi e Competenze Attese

I risultati attesi per gli studenti sono i seguenti:

- potenziamento di tutte le abilità linguistiche (reading, writing, listening, speaking);
- sviluppo e consolidamento delle funzioni linguistiche e del lessico;
- uso consapevole e corretto delle strutture linguistiche;
- sviluppo della fluency e delle abilità orali, per una competenza comunicativa reale;
- aumento della sicurezza e disinvoltura nell'uso della lingua;

- coinvolgimento e partecipazione attiva ai progetti Erasmus+;
- certificazione delle competenze raggiunte mediante importanti attestati internazionali (ente certificatore di riferimento: Cambridge Assessment English, Università di Cambridge)

per i docenti: I risultati attesi sono i seguenti:

- potenziamento di tutte le abilità linguistiche (reading, writing, listening, speaking);
- sviluppo e consolidamento delle funzioni linguistiche e del lessico;
- uso consapevole e corretto delle strutture linguistiche;
- sviluppo della fluency e delle abilità orali, per una competenza comunicativa reale;
- aumento della sicurezza e disinvoltura nell'uso della lingua;
- coinvolgimento e partecipazione attiva a tutte le opportunità offerte dal programma Erasmus+: visite, scambi, o gemellaggi, stage, permanenze all'estero, attività di job shadowing
- sviluppo delle competenze linguistiche per i percorsi CLIL (Content and Language Integrated

Learning)1;

- certificazione delle competenze raggiunte mediante importanti attestati internazionali (ente certificatore di riferimento: Cambridge Assessment English, Università di Cambridge)

GASTRONOMIA, TURISMO E TERRITORIO

Il progetto ha lo scopo di legare le attività didattiche a quelle organizzate dagli enti pubblici a promozione del territorio e dei suoi prodotti tipici.

Obiettivi formativi e Competenze Attese

- Specializzare e coinvolgere il personale interno alle attività connesse con il ruolo di "Polo regionale per il Turismo" che il nostro istituto riveste;
- Consolidare percorsi turistici e di sostenibilità prevedendo itinerari educativi tesi alla valorizzazione del nostro territorio alla promozione di una coscienza "ecologica" nei confronti dell'ambiente "antropizzato" anche al fine di orientare gli studenti verso percorsi professionali nei quali il "bene culturale" costituisce autentico fattore di sviluppo economico per il Settore Turistico ed Enogastronomico;
- Consolidare percorsi di sostenibilità prevedendo itinerari educativi tesi alla valorizzazione del nostro

territorio alla promozione di una coscienza "ecologica" nei confronti dell'ambiente "antropizzato" anche al fine di orientare gli studenti verso percorsi professionali nei quali il "bene culturale" costituisce autentico fattore di sviluppo economico per il Settore Turistico ed Enogastronomico;

- Fidelizzazione delle aziende, enti locali, associazioni sportive e no profit nelle convenzioni di Alternanza scuola lavoro;
- Organizzazione di eventi in linea con gli indirizzi di studio che coinvolgano le aziende del settore;
- Miglioramento del livello di competenza generale e specialistica degli alunni in relazione con le nuove esigenze della clientela;
- Progettare 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.

ROBOTICA E CODING

Progettazione, costruzione e programmazione di Robot Lego MindStorm e M-Block attraverso una serie di fasi in cui si impara a programmare prima a blocchi e poi in Java, a seconda dei livelli di conoscenza del coding. Una serie di attività in cui docenti e alunni collaborano in modo divertente a progetti di costruzione e programmazione e imparano nuove tecniche.

Obiettivi formativi e Competenze Attese

L'obiettivo è quello di utilizzare gli strumenti della programmazione e del lavoro in gruppo per imparare (facendo) come "addestrare" una macchina a compiere autonomamente operazioni complesse. La partecipazione alle gare di robotica educativa potrà essere un momento di confronto per i partecipanti, sia con i compagni di istituto, sia con le altre scuole.

PROFESSIONE RECEPTIONIST!

Gli alunni delle classi seconde dell'IPSEdOC avranno la possibilità di effettuare servizio di receptionist al Front Office dell'IPSEdOC "Crocetti" con la guida degli studenti del 4^a e del 5^a anno di Accoglienza Turistica. Per gli alunni delle classi seconde le ore effettuate in questa attività rientreranno nel monte ore destinato alla personalizzazione dei percorsi didattici finalizzati all'orientamento; per gli alunni delle classi 4^a e 5^aG le ore effettuate in questa attività rientreranno nei PCTO.

Obiettivi formativi e Competenze Attese

-
- imparare a presentarsi in maniera corretta e migliorare il rapporto con il pubblico

- perfezionare le tecniche di comunicazione (soprattutto al centralino)
- imparare ad organizzare il lavoro ed abituarsi a rispettare i ruoli, i colleghi di lavoro, le attrezzature e gli orari di servizio
- acquisire responsabilità e autonomia e prepararsi ad affrontare il mondo del lavoro
- imparare a trasmettere le conoscenze e le competenze acquisite istruendo i ragazzi meno esperti delle classi prime e seconde che effettueranno le esercitazioni al FO, durante le ore di Accoglienza Turistica, in modalità peer to peer.

ESPERIENZA TERRITORIO

Creazione e fruizione di itinerari turistici a tema

Obiettivi formativi e Competenze Attese

- far conoscere il territorio italiano dal punto di vista geografico e turistico, con particolare riferimento alla regione Abruzzo e alla località di Giulianova
- evidenziare la connessione tra turismo e tradizioni enogastronomiche, con particolare riferimento al turismo responsabile e sostenibile
- creare pacchetti turistici per escursioni giornaliere con l'eventuale ausilio di un Tour Operator
- essere fruitori del pacchetto per valutarne la validità e la fattibilità
- interagire con la popolazione locale del posto visitato (imprenditori, autorità, cittadini)
- visitare aziende di produzione e strutture ricettive di particolare interesse
- comunicare i contenuti delle visite sul territorio anche in lingua inglese

Collaborazione con l'agenzia "VETOPENCOM" di Arezzo per lo svolgimento di vari PROGRAMMI ERASMUS+

AZIONE KA1 "MOBILITA' INDIVIDUALE AI FINI DELL'APPRENDIMENTO" AMBITO VET

- Favorire il WBL (Work Based Learning) di studenti presso imprese del settore artigiano europee, per sviluppare partenariati istituzionali a sostegno della definizione e attuazione di strategie di internazionalizzazione dell'apprendimento basato sul lavoro in ogni sua forma con opportunità di applicare le conoscenze in progetti pratici/situazioni lavorative reali, favorendo processi di mobilità lavorativa;

- Sviluppare, attraverso l'esperienza in azienda, abilità tecnico-produttive e abilità imprenditoriali, tra gli studenti partecipanti, tali da essere utili nell'eventuale creazione di attività economiche da parte degli stessi, soprattutto artigiane. L'obiettivo è favorire l'apprendimento, promuovendo processi di transizione dall'istruzione/formazione al mondo del lavoro e sostenere l'occupabilità;
- Fornire le basi conoscitive utili per il recupero, attraverso l'eventuale creazione di attività economiche, di soggetti socialmente marginalizzati, promuovendo in tal modo valori condivisi quali diversità, uguaglianza, non discriminazione e inclusione sociale;
- Preservare il patrimonio antropologico e culturale di cui l'artigiano è custode, attraverso il trasferimento di conoscenze e competenze caratterizzanti le singole attività artigianali in cui gli studenti vivranno le proprie esperienze, conoscenze e competenze diversamente non acquisibili in quanto fortemente specifiche;
- Favorire la trasparenza e riconoscimento delle competenze e delle qualifiche per quanto la transizione tra mondo dell'istruzione formale e mondo del lavoro grazie alla metodologia ECVET, utilizzata per implementare il progetto, e al Libretto del Cittadino rilasciato dai Centri per l'Impiego al termine dell'esperienza all'estero.

LET'S SPEAK PROFESSIONAL ENGLISH!

Il progetto consiste in un CLIL sperimentale per gli Istituti Professionali, in particolare per l'indirizzo di Accoglienza Turistica, con potenziamento dell'apprendimento della lingua inglese, nello specifico della microlingua di settore, e approfondimento in particolare delle attività di listening e speaking.

Obiettivi formativi e Competenze Attese

Gli obiettivi sono il potenziamento delle abilità linguistiche, sviluppo della fluency per una competenza comunicativa nella microlingua di settore, aumento della sicurezza e disinvoltura nell'uso della lingua inglese.

L'APPRENDIGUSTO

Creare un laboratorio enogastronomico attraverso la collaborazione tra scuola, supermercato Conad di Mosciano S.A. ed altre aziende di settore con il fine di promuovere la valorizzazione dell'enogastronomia e delle tradizioni culinarie del nostro territorio, attraverso una serie di eventi in cui i nostri allievi andranno a presentare i propri elaborati in pubblico.

Obiettivi formativi e Competenze Attese

- Migliorare il livello di competenza generale e specialistica degli alunni e ridurre l'insuccesso scolastico

- Individuare percorsi funzionali alla premialità ed alla valorizzazione del merito scolastico, promuovendo la partecipazione sia a concorsi interni sia a gare, olimpiadi e concorsi esterni tra scuole italiane nelle diverse discipline;
- Valorizzare la scuola come comunità attiva ed aperta al territorio, in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, attraverso occasioni aperte di incontri culturali, di collaborazioni con ex alunni, di gestione di progetti con il coinvolgimento attivo delle famiglie, anche nell'orizzonte del contrasto alla dispersione ed all'abbandono scolastico.

4.0 GUEIGIUBAR PROGETTO ERASMUS+

Attività finalizzate alla realizzazione di prodotti intellettuali che saranno veicolate in lingua Inglese e che utilizzeranno tecnologie digitali, tutte le attività saranno utilizzate per la registrazione del film intitolato "Il lavoro che ho scelto"

Obiettivi formativi e Competenze Attese

Il progetto si pone come risposta concreta all'esigenza di una scuola aperta all'Europa e alla formazione di studenti futuri cittadini europei e competenti nel mondo del lavoro. sviluppando e consolidando le competenze digitali e le competenze linguistiche di reading, writing, listening, speaking.

SPECIAL OLYMPICS

Sport integrato con attività di calcio a cinque, pallavolo, basket.

Obiettivi formativi e Competenze Attese

Il progetto risponde all'intento di educare e formare oltre che istruire. Fornisce esperienze di integrazione pratica, con attività che portano alla stretta collaborazione tra alunni con e senza disabilità, attraverso lo sport inteso prima di tutto come esperienza formativa e di gioco; promuove tra gli studenti una forte sensibilizzazione e formazione nel volontariato, sviluppa iniziative che favoriscano la conoscenza e l'inclusione delle diverse disabilità; utilizza tutte le potenzialità offerte dalle attività sportive; afferma pienamente il valore dello sport quale strumento relazionale, riabilitativo, sociale e accrescere il livello qualitativo dell'attività motoria. Organizza e realizza eventi e manifestazioni culturali, artistiche e sportive, che mirino a valorizzare l'autonomia, l'autodeterminazione e l'autostima della persona con disabilità intellettiva, per il miglioramento della qualità della sua condizione di vita.

ANGOLO BOSH

Angolo diagnostico autoveicoli

Obiettivi formativi e Competenze Attese

-Installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore.

-Eeguire, le attività di assistenza tecnica nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche, alla normativa sulla sicurezza degli utenti

LABORATORI DI ITALIANO L2 POTENZIAMENTO LINGUA ITALIANA PER STRANIERI

Realizzazione di interventi mirati di 9 ore settimanali su ogni gruppo di studenti, in base al livello di alfabetizzazione, distinti sui rispettivi plessi IPSEDOC e ITT

Obiettivi formativi e Competenze Attese

I laboratori L2 e il potenziamento allo studio nascono dalla necessità di rispondere ai bisogni linguistici degli alunni stranieri non italofoeni presenti già da tempo in Italia e dall'urgenza di intervenire sugli studenti neo-arrivati con livello di italiano elementare o nullo, tale da non consentire ai ragazzi l'integrazione e l'autonomia nello studio delle varie discipline (Rif. "Linee guida per l'accoglienza e l'integrazione degli alunni stranieri – febbraio 2014) Il principale obiettivo formativo è quello di iniziare un percorso di apprendimento di italiano L2, soprattutto nelle classi prime e seconde, per creare integrazione sociale e una solida base che conduca all'autonomia linguistica dello studente straniero nelle classi terminali. Per quanto riguarda gli obiettivi specifici, si fa riferimento al QCER (Quadro Comune Europeo di riferimento per le lingue) che delinea in modo dettagliato le azioni linguistiche che un apprendente con una competenza di italiano A1, A2 o B1 (a seconda del livello linguistico oggetto del laboratorio L2) deve essere in grado di svolgere.

Aiutare e favorire l'integrazione dell'alunno all'interno della scuola e sul territorio; Offrire pari opportunità di istruzione superando l'ostacolo linguistico con un adeguato supporto; Creare in tutti gli alunni un'adeguata sensibilità rispetto a tematiche interculturali e offrire percorsi di educazione alla convivenza civile.

PROGETTO CLASSI APERTE

Il progetto prevede l'inserimento di alunni con disabilità in attività laboratoriali in classi diverse dalla propria

Obiettivi formativi e Competenze Attese

Il progetto mira ad inserire nella didattica momenti istituzionalizzati in cui gli alunni possono lavorare interclasse, confrontarsi con altri pari o adulti diversi da quelli della propria classe, aumentare

l'autostima attraverso la consapevolezza del proprio saper fare, sperimentare codici comunicativi non verbali e sviluppare competenze relazionali.

PASTICCERIA CROCETTI

La "Pasticceria Crocetti" nasce per simulare un vero e proprio laboratorio, dove l'alunno impara a confezionare il prodotto destinato alla vendita, con cura e attenzione rispettando le esigenze della clientela. L'alunno infatti si occupa della produzione di pasticceria operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti da forno nel rispetto delle norme alimentari e di igiene, svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni; dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, forma e stampa i vari tipi di pasticceria; presiede la loro cottura.

Il progetto favorisce la formazione professionale dell'alunno per il conseguimento della nuova "Qualifica Regionale di Pasticcere", riservata alle classi terze, per le classi quarte e quinte invece, contribuisce ad accumulare ore di percorsi di PCTO. Il progetto vuole continuare la realizzazione e la promozione del dolce di Giulianova, "Cupola di San Flaviano" ormai da 13 anni in produzione nel laboratorio di cucina dell'Istituto IPSEdOC.

Si favorisce anche la realizzazione di prodotti dolciari in centri commerciali, mercatini e per enti e/o privati che dovessero richiederli e la loro vendita, autofinanzia il progetto per l'acquisto di derrate alimentari, corsi di aggiornamento per gli alunni, uscite didattiche gratuite e acquisto di attrezzature di laboratorio.

Obiettivi formativi e Competenze Attese

Il progetto prevede l'acquisizione e/o il potenziamento di competenze Trasversali e Tecnico Professionali, motiva l'alunno al percorso scolastico prospettando le opportunità lavorative, fino al conseguimento del Diploma in modo tale da combattere, indirettamente, sia la disaffezione sia la dispersione scolastica.

Le attività previste sono incentrate sull'orientamento, sulla condivisione delle competenze da raggiungere in azienda e sul successivo periodo di inserimento in azienda. In particolare tendono a migliorare l'efficacia didattica del percorso scolastico, fornendo al tempo stesso all'alunno maggiori opportunità di inserire un'esperienza d'impresa durante il proprio percorso di formazione, e a favorire l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro da parte degli studenti.

CREATTIVI

Il progetto "Creattivi" si propone di offrire agli allievi l'occasione di vivere, in un clima socio-educativo positivo e nell'ottica di "promozione della persona", un percorso di "crescita" in senso globale, con il coinvolgimento di tutte le dimensioni (cognitive, emotive e sociali). Verrà privilegiato l'impiego di una

“didattica laboratoriale”, imperniata sulla “produzione”.

Obiettivi formativi e Competenze Attese

- Rafforzare l'autonomia e l'autostima
- Sviluppare il senso di appartenenza ad una comunità.
- Imparare ad imparare.
- Promuovere atteggiamenti di aiuto e collaborazione.
- Potenziare le capacità cognitive, comunicative e relazionali utilizzando linguaggi non solo verbali.
- Sviluppare l'espressività e la creatività.
- Sperimentare modalità di lavoro laboratoriale attraverso la capacità di ascolto, il tatto, la manualità fine, globale e la spazialità.

IL TEMPO DEL CAFFE'

Descrizione e realizzazione dei prodotti (caffè, cocktail analcolici, frullati, frappè e centrifugati) e relativo servizio.

Obiettivi formativi e Competenze Attese

Riprodurre un ambiente simulato che consenta all'allievo di apprendere nuove competenze sotto il profilo operativo, rafforzando anche le conoscenze e le competenze di indirizzo apprese nel corso degli studi.

LE MANI IN PASTA

È un progetto pienamente inclusivo, che consente a tutti gli alunni di fare un'esperienza lavorativa.

Obiettivi formativi e Competenze Attese

Riprodurre un ambiente simulato che consenta all'allievo di apprendere nuove competenze sotto il profilo operativo, rafforzando anche le conoscenze e le competenze di indirizzo apprese nel corso degli studi.

ORTO IN CONDOTTA: ORTO, GIARDINO & FRUTTETO SCOLASTICO

Manutenzione ordinaria e straordinaria orto e frutteto scolastico presso l'IPSEdOC "V. Crocetti" con cura dell'area verde ed impianto di alcuni prodotti agricoli base stagionalità.

Obiettivi formativi e Competenze Attese

Integrazione e socializzazione fra alunni;

Formazione nel settore "primario" Agricoltura;

Cura e manutenzione aree verdi;

Cultura e rispetto per l'ambiente

A CENA CON....

Attività di realizzazione di specialità culinarie appartenenti a ciascuna nazionalità presenti nella scuola, passando attraverso il confronto degli alunni e la riflessione sulla tematica del rispetto dell'altro e della legalità.

Obiettivi formativi e Competenze Attese

Sviluppare competenze in materia di cittadinanza attiva attraverso la valorizzazione dell'educazione multiculturale, il rispetto delle differenze e il dialogo tra culture. Sviluppare comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità

LE SFIDE PER LA FABBRICA DEL FUTURO

Lavorazioni meccaniche del futuro utilizzando una componentistica meccanica di alta precisione, strumenti di misura e strumentazioni specifiche, controllo di qualità

Obiettivi formativi e Competenze Attese

Il progetto vuole, attraverso la progettazione e realizzazione di particolari meccanici, aumentare la consapevolezza del proprio saper fare, contrastare la demotivazione allo studio e migliorare il successo formativo

ENGLISH IN THE LABS

Attività di compresenza nei laboratori di enogastronomia tra docente di Inglese e docente dell'insegnamento di indirizzo per simulare situazioni in cui utilizzare strutture grammaticali, funzioni linguistiche e terminologia di settore per descrivere in lingua inglese le fasi di preparazione, realizzazione e presentazione dei prodotti.

Obiettivi formativi e Competenze Attese

Il progetto risponde all'esigenza del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale di saper utilizzare la lingua inglese non solo in ambiti inerenti la sfera personale e sociale, ma anche negli ambiti professionali di appartenenza utilizzando il lessico specifico per descrivere situazioni, presentare esperienze e partecipare a brevi conversazioni.

PROGRAMMAZIONE CON SIMULATORE SINUMERIK SINUTRAIN

Programmare macchine CNC utilizzando il simulatore Sinu Train

Obiettivi formativi e Competenze Attese

Il progetto mira a potenziare le competenze di indirizzo in modo che lo studente sappia progettare, realizzare piccoli particolari meccanici e stilare la programmazione CNC opportuna.

COMPUTER AIDED DESIGN

Attività laboratoriale di utilizzo del software cad AUTOCAD

Obiettivi formativi e Competenze Attese

Potenziare le competenze di base e la competenza digitale degli studenti

SCAMBIO CULTURALE ENOGASTRONOMICO

Stage di PCTO che si sviluppa attraverso attività di interazione con alunni e docenti di lingua francese

Obiettivi formativi e Competenze Attese

Il progetto è orientato, attraverso il potenziamento laboratoriale e professionale, a rafforzare le competenze e conoscenze del percorso di studi, a sviluppare competenze linguistiche mediante l'utilizzo della lingua francese in diversi ambiti di studio e di lavoro e a favorire il senso di arricchimento dato dal contatto con altre culture.

EPAS - EUROPEAN PARLIMENT AMBASSADOR SCHOOL

L'I.I.S. Crocetti - Cerulli è tra le scuole italiane selezionate per diventare Scuole Ambasciatrici del Parlamento europeo. Il progetto ha lo scopo di raccontare il percorso di integrazione europea e illustrare funzioni, attività e processo legislativo delle istituzioni europee. Negli incontri previsti, i ragazzi saranno stimolati al dibattito e alla partecipazione sulle tematiche centrali della politica europea.

Obiettivi formativi e Competenze Attese

Negli incontri previsti, i ragazzi saranno stimolati al dibattito e alla partecipazione sulle tematiche centrali della politica europea. Gli alunni individuati diventeranno Junior Ambassador e diffonderanno il messaggio europeo ai loro compagni.

ALTERNATIVA.....MENTE

Attività alternative alla religione cattolica essenzialmente di tipo laboratoriale, con conversazioni e riflessioni, visione di documentari/video didattici/film, lettura di articoli riguardanti i seguenti nuclei tematici:

- I diritti dell'infanzia: la Dichiarazione dei diritti del fanciullo
- I diritti umani: la Dichiarazione dei diritti dell'uomo
- Diversità e integrazione: culture a confronto
- Donne e uomini che hanno contribuito all'accrescimento del patrimonio etico e morale dell'umanità
- Il sé e l'altro: la funzione delle regole nella società civile
- Il dialogo interreligioso
- I muri nel mondo
- I conflitti nel mondo contemporaneo

Obiettivi formativi e Competenze Attese

Riflettere su solidarietà, diversità e dialogo interculturale;

Assumere comportamenti finalizzati alla convivenza civile e alla cittadinanza attiva;

Raggiungere la consapevolezza di sé e delle proprie origini;

Sviluppare capacità relazionali

Interpretare le problematiche contingenti del mondo contemporaneo;

Esprimere il proprio punto di vista in modo corretto e argomentato;

Maturare un atteggiamento di convivenza rispettosa delle regole;

Acquisire la capacità di discutere, affrontare problemi, indicare soluzioni

GRUPPO SPORTIVO

Il progetto "Gruppo Sportivo" promuove la pratica dell'attività motoria, in particolare camminata sportiva, allenamento funzionale, aerobica, yoga posturale e balli di gruppo, come momento di esperienza sportiva, di interiorizzazione dei valori dello sport, della cultura della salute e dell'inclusione di tutti gli alunni dell'istituto. Lo sport, infatti, è un fattore di crescita, di inserimento, di partecipazione alla vita sociale, di tolleranza, di accettazione delle differenze e di rispetto delle regole. Stare insieme, condividere regole ed obiettivi, misurarsi con le proprie capacità e con quelle dei compagni di squadra o di gruppo, favoriscono l'inclusione sociale e aiutano a prevenire situazioni di disagio.

Obiettivi formativi e competenze attese

Coinvolgimento attivo degli studenti alla pratica sportiva.

Migliorare e consolidare gli schemi motori di base, le capacità coordinative e condizionali.

Abituare ad una regolare pratica sportiva, senza eccessi agonistici, nel rispetto dei valori formativi, una sana competizione e uno stile di vita sano.

Sviluppare una nuova cultura sportiva e contribuire ad aumentare il senso civico, favorendo l'aggregazione, l'integrazione e la socializzazione.

Acquisire la consapevolezza che solo un impegno continuo e intenso consente il raggiungimento di una migliore prestazione.

Promuovere la conoscenza di sé, dei differenti ambienti e delle differenti possibilità di movimento, nonché la necessità di prendersi cura della propria persona e del proprio benessere.

PROGRAMMA EUROPEO VERDUN

Il progetto prevede attività di scambio culturale con l'istituto alberghiero di Verdun.

Obiettivi formativi e competenze attese

-

Favorire la mobilità e gli scambi culturali e sociali.

Conoscere culture diverse favorendo la crescita personale e uno scambio effettivo di conoscenze, punti

di vista, idee ed iniziative tra studenti con differenti background culturali.

Accrescere le proprie competenze linguistiche.

SCUOLA IN CAMMINO

Attività di trekking intervallata con lezioni all'aperto lungo famosi itinerari di interesse culturale.

Obiettivi formativi e competenze attese

-

Il progetto mira a favorire la socializzazione, la crescita personale e del gruppo classe, lo sviluppo dell'inclusione.

PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN AUTOMATISMO

Realizzazione di pezzi meccanici attraverso il disegno meccanico 3D e la prototipazione rapida con stampa 3D e la movimentazione dei componenti.

Obiettivi formativi e competenze attese

-

Potenziamento e completamento degli obiettivi del curriculum di manutenzione e assistenza tecnica.

TREKKING URBANO

Passeggiate, marce, camminate con andature naturali, leggere e moderate sul territorio di Giulianova e zone limitrofe.

Obiettivi formativi e competenze attese

-

Il progetto mira a promuovere la pratica della camminata come attività sportiva, a migliorare l'efficienza muscolare e le capacità cardiovascolari e respiratorie, ad aumentare il livello di benessere degli studenti, attraverso la riduzione della sedentarietà e l'acquisizione di tecniche di allenamento, ad ampliare la loro gamma di esperienze anche con la conoscenza del territorio e a praticare la mobilità dolce come stile di vita sostenibile.

PROGETTO AMADORI SULLA FILIERA AGRICOLA

Attività di due ore di formazione frontale con esperti di Casa Artusi e attività di laboratorio finalizzate ad una gara fra le diverse classi terze dell'indirizzo Enogastronomia all'interno dell'Istituto focalizzata su una portata, un antipasto, un primo e un secondo a base di carne bianca. I finalisti parteciperanno all'evento finale a Forlimpopoli.

Obiettivi formativi e competenze attese

-

La filiera avicola e la sicurezza alimentare.

L'importanza nella dieta delle carni bianche, il contributo di Artusi e le sue ricette.

L'utilizzo di tutte le parti (no spreco).

SPORTELLLO DIDATTICO – MOTIVAZIONALE

Percorsi personalizzati di recupero e di potenziamento attuati mediante metodologie Peer to peer e Cooperative Learning, volti a consentire agli studenti con fragilità (emotiva, cognitiva, socio-economica ecc.) di affrontare le stesse tematiche svolte in classe lavorando nel piccolo gruppo e in ambiti relazionali calibrati sulle reali esigenze dello studente, nei tempi, negli strumenti e nelle strategie di

apprendimento, con spazi di riflessione e autovalutazione

Obiettivi formativi e competenze attese

Il progetto è teso al progressivo miglioramento del metodo di studio, della motivazione ad apprendere e della conoscenza del sé, anche in funzione del successo formativo e del contrasto alla dispersione scolastica.

OPENLAB

Orientamento interno delle classi seconde dell'IPSEdOC attraverso la partecipazione a lezioni di laboratorio di tutti i settori dell'enogastronomia e dell'accoglienza turistica.

Obiettivi formativi e competenze attese

-

Il progetto vuole orientare gli alunni delle classi seconde ad una scelta consapevole dell'indirizzo di studio.

GINs-GIOVANI PROTAGONISTI: IDENTITA', NETWORKING E SERVIZI DI SOSTEGNO

Interventi di supporto psicologico e di sostegno allo studio

Obiettivi formativi e competenze attese

Favorire l'inclusione sociale e culturale per implementare buone pratiche formative.

Stimolare la creazione di buone relazioni tra gli alunni e favorire un clima positivo per l'apprendimento

WEFREE - COMUNITA' SAN PATRIGNANO

Partecipazione ad incontri on line e in presenza di informazione, formazione e prevenzione dei disagi giovanili con esperti del settore.

Obiettivi formativi e competenze attese

-

Prevenire i disagi giovanili

SCAMBIO INTERCULTURALE: CULTURA USI, COSTUMI E TRADIZIONI TRA LE DIVERSE ETNIE

Attività di riflessione sulle ragioni dell'importanza della convivenza pacifica fra persone di culture ed etnie diverse attraverso lo sviluppo di uno stile comunicativo assertivo e di un atteggiamento empatico.

Obiettivi formativi e competenze attese

-

L'attività mira a ridurre la dispersione scolastica e gli atteggiamenti di bullismo e cyberbullismo e a realizzare l'integrazione basata sull'accettazione del diverso e sul rispetto reciproco.

CENTRO DI ASCOLTO, INFORMAZIONE E CONSULENZA PER STUDENTESSE, STUDENTI, GENITORI E PERSONALE SCOLASTICO

Censimento degli studenti che hanno abbandonato gli studi nell'anno scolastico 2020/2021

Contatti telefonici e appuntamenti personalizzati.

Attività di Sportello.

Obiettivi formativi e competenze attese

-

Agevolare e migliorare le relazioni e la comunicazione; far crescere la motivazione scolastica; sviluppare la competenza emotiva negli alunni, docenti, genitori; rafforzare l'autonomia e la capacità di problem solving; fornire un orientamento scolastico e professionale agli studenti.

RACCOLTA DELLO ZAFFERANO

Tre giornate dedicate alla spezia più pregiata al mondo, prodotto di eccellenza della regione Abruzzo, dalla raccolta, effettuata dagli alunni coinvolti presso l'azienda agricola certificata BIO "Il giardino dei profumi" di Giulianova, agli usi in cucina e pasticceria.

Obiettivi formativi e competenze attese

-

L'attività vuole migliorare l'efficacia didattica del percorso scolastico, fornendo all'alunno l'opportunità di inserire un'esperienza d'impresa durante il proprio percorso di formazione, favorire l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro e conoscere e promuovere l'utilizzo dello zafferano in cucina e pasticceria.

PROGRAMMAZIONE ALLE MACCHINE CNC

Attività laboratoriale per la struttura di un programma CNC, lavorazioni con fresatrice con linguaggio di programmazione ISO ed esercitazioni pratiche sul simulatore Sinu Train.

Obiettivi formativi e competenze attese

-

Progettare piccoli particolari meccanici e stilare la programmazione CNC opportuna.

JUVENES TRANSLATORES

Concorso di traduzione online indetto dalla Commissione europea

Obiettivi formativi e competenze attese

-

Il progetto mira a promuovere l'apprendimento delle lingue straniere, a migliorare le abilità nella traduzione e favorire attività comuni con le scuole di altri paesi.

SUSTAINABLE GOAL (PCTO)

Sustainable Goal è un'iniziativa formativa che nasce per avvicinare gli studenti al mondo del lavoro guidandoli attraverso alcuni workshop, alla scoperta di strumenti utili per affrontare le sfide del mercato e permettendogli di allenare le sempre più richieste digital soft skills fondamentali oggi per rimanere competitivi. E' rivolto agli alunni delle classi quinte della sede IPSEDOC che, suddivisi in 4 aule, parteciperanno ad un corso in presenza di 28 ore, tenuto da docenti esterni della Randstad Education per le Scuole.

Obiettivi formativi e competenze attese

- Acquisire consapevolezza delle competenze chiave per approcciarsi al mondo del lavoro;
- Acquisire strumenti concreti per entrare nel mondo del lavoro: curriculum, colloquio, assessment;
- Saper gestire la propria web reputation;
- Conoscere le professioni del futuro.

ERASMUS+ InTeaM4IEd - Innovative Teaching Methodologies in Hospitality Schools

for Inclusive Education

ERASMUS+ KA220-VET - Partenariati di cooperazione in materia di istruzione e formazione professionale. Formatori e operatori VET saranno di supporto a insegnanti e tutor per disegnare e implementare una metodologia innovativa e un set di strumenti educativi flessibili e ibridi al fine di assistere gli studenti ASD nell'acquisizione di competenze spendibili in nuovi settori.

Obiettivi formativi e competenze attese

Sviluppo inclusivo e socio lavorativo per soggetti ASD per l'acquisizione di competenze tecniche e trasversali all'interno e all'esterno del sistema educativo per l'inserimento nell'industria dell'ospitalità.

ERASMUS+ A.C.C.E.S.S. UP - ACTIVE CROSS -SECTORAL COOPERATION FOR EDUCATIONAL AND SOCIAL SUCCESS_UP

ERASMUS+ KA220 - Partenariati di cooperazione nel settore scuola per la prevenzione e il contrasto alla dispersione scolastica.

Obiettivi formativi e competenze attese

Il progetto intende implementare migliorare la qualità delle strategie di prevenzione e di intervento contro l'abbandono scolastico

ATTIVITÀ PREVISTE IN RELAZIONE AL PNSD

ATTIVITÀ PREVISTE IN RELAZIONE AL PNSD

DIGITAL BOARD

Creare ambienti per la didattica digitale dotando di lavagne digitali e monitor digitali interattivi touch screen le aule, così da migliorare la qualità della didattica nelle classi e utilizzare metodologie didattiche innovative e inclusive.

Accelerare il processo di dematerializzazione e digitalizzazione amministrativa della scuola adeguando le attrezzature e gli strumenti in dotazione della segreteria scolastica.

DDI MEZZOGIORNO

Prevede l'acquisto di dispositivi e strumenti per sviluppare ambienti funzionali alla didattica digitale integrata

RETI CABLATE E WIRWLESS

Realizzare reti locali cablate e wireless per dotare la scuola di un'infrastruttura di rete capace di coprire gli spazi didattici e amministrativi di entrambi i plessi dell'istituto e consentire la connessione alla rete da parte del personale scolastico, delle studentesse e degli studenti, assicurando la sicurezza informatica dei dati, la gestione e autenticazione degli accessi.

LA VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E DEL COMPORTAMENTO

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

CRITERI DI VALUTAZIONE COMUNI

La valutazione è trasparente e tempestiva, art.2, c.4, DPR n. 249/1998 e s.m., affinché possa assolvere alla sua naturale vocazione certificativa e, al contempo, risulti centrata sullo studente, continua, motivante, orientante, responsabilizzante e rispettosa dei processi reali di apprendimento.

Gli alunni con cittadinanza non italiana presenti sul territorio nazionale sono valutati nelle forme e nei modi previsti per i cittadini italiani (art.1, c. 8, del D.Lgs. n.62/2017).

La valutazione, intermedia e finale, degli apprendimenti è effettuata dal Consiglio di Classe con deliberazione assunta, ove necessario, a maggioranza.

Essa ha ad oggetto, ex art.1 D.Lgs.n.62/2017, sia il processo formativo che i risultati di apprendimento, ha finalità formativa ed educativa, concorre al miglioramento degli apprendimenti ed al successo formativo degli studenti, documenta lo sviluppo dell'identità personale e promuove l'autovalutazione di ciascuno in relazione alle acquisizioni di competenze, conoscenze e abilità.

Il Collegio Docenti, nel rispetto del principio di libertà di insegnamento, definisce i criteri per assicurare omogeneità, equità e trasparenza alla valutazione degli apprendimenti come di seguito indicato:

- Coerenza con le competenze intermedie e finali previsti nel profilo di uscita;
- Considerazione del progresso conseguito nel percorso di apprendimento relativamente al livello di autonomia, al metodo di studio ed agli esiti dell'apprendimento;
- Valorizzazione di competenze significative acquisite in contesti informali e non formali.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

In sede di scrutinio, il docente di Diritto, Diritto e Tecniche Amministrative o Storia coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di voto, espressa ai sensi della normativa vigente, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento. Il voto di Educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'esame di Stato e, per le classi terze, quarte e quinte degli Istituti secondari di secondo grado, all'attribuzione del credito scolastico.

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Il voto di condotta non dipende dal profitto conseguito dall'alunno ma viene attribuito con riferimento esclusivo ai seguenti parametri:

- numero di assenze;
- numero di ingressi in ritardo;
- numero di uscite anticipate;
- partecipazione attiva ai percorsi PCTO;
- il comportamento.

La valutazione del comportamento dell'alunno si fonda su:

-la valorizzazione dei comportamenti positivi degli studenti in funzione del loro apporto alla costruzione di un clima di solidarietà e collaborazione nei confronti dei compagni in situazione di difficoltà;

-lo sviluppo delle competenze di cittadinanza in relazione all'acquisizione, da parte dello studente, di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell'esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile in generale e la vita scolastica in particolare.

A tal fine costituiscono riferimenti imprescindibili:

- lo Statuto delle Studentesse e degli Studenti;
- il Patto Educativo di Corresponsabilità;
- il Regolamento di Istituto e di Disciplina dell'IIS Crocetti-Cerulli.

Con riguardo al documento da ultimo citato, assumono rilievo gli indicatori di cui all'All.3 che di seguito si trascrivono:

- Comportamento attivo, propositivo, responsabile e consapevolmente rispettoso del Regolamento di Disciplina ed assenza di note individuali;
- Comportamento generalmente corretto, responsabile e rispettoso del Regolamento di Disciplina ed assenza di note individuali;
- Comportamento abbastanza corretto e rispettoso del Regolamento di Disciplina ed episodiche violazioni dei doveri scolastici sanzionate con l'ammonizione o con l'annotazione sul registro di classe;
- Reiterate violazioni del Regolamento di Disciplina ovvero irrogazione di una sanzione comportante la sospensione con obbligo di frequenza fino a 15 giorni;
- Reiterate violazioni del Regolamento di disciplina sanzionate dal Consiglio di Classe anche con l'allontanamento dalla scuola fino a 15 giorni, purché l'alunno abbia successivamente dimostrato di aver compreso il disvalore della propria condotta attraverso il puntuale rispetto dei doveri di cui al Regolamento di Disciplina;
- Comportamenti gravemente lesivi degli altrui diritti personali e patrimoniali o che abbiano messo in pericolo l'incolumità delle persone o ingenerato un elevato allarme sociale, per i quali sia stato irrogato uno o più provvedimenti di allontanamento dalla comunità scolastica.

CRITERI PER L' AMMISSIONE/NON AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA

I criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva sono di seguito specificati:

- Valutazione insufficiente (< 6) in non più di un numero di insegnamenti deliberato dal Collegio Docenti in base alla situazione contingente;
- Frequenza di almeno tre quarti del monte orario annuale personalizzato, salvo motivate deroghe per casi eccezionali e congruamente documentati, purché la frequenza effettuata consenta al Consiglio di Classe di disporre degli elementi necessari e sufficienti per poter procedere alla valutazione.

Per i nuovi percorsi degli Istituti Professionali, al termine del primo anno del biennio unitario, accertata la presenza del requisito di frequenza del 75% del monte ore personalizzato, ovvero del diritto alla deroga per gravi motivi secondo i criteri adottati dal Collegio dei docenti, si procede alla valutazione intermedia degli apprendimenti sulla base delle proposte di voto dei docenti titolari, le competenze maturate, la motivazione e le attitudini. Gli esiti possibili sono i seguenti:

- a) Lo studente è ammesso alla classe successiva, avendo riportato una valutazione positiva in tutte le discipline di insegnamento e maturato le competenze previste, e il P.F.I., non necessitando di adeguamenti, è confermato;
- b) Lo studente è ammesso alla classe successiva, avendo riportato valutazione positiva in tutte le discipline e maturato le competenze previste, ma il P.F.I., necessitando di adeguamenti (ad esempio in previsione di un cambio di indirizzo, della volontà di conseguire anche la qualifica leFP maturando crediti con lo strumento della personalizzazione, ecc) potrà essere modificato anche all'inizio dell'anno scolastico successivo;
- c) Lo studente è ammesso alla classe successiva, nonostante abbia riportato una valutazione negativa in una o più discipline e/o non abbia maturato tutte le competenze previste, con revisione del P.F.I., prevedendo una o più attività finalizzate al proficuo proseguimento della carriera scolastica, fra cui:
 - Partecipazione nell'anno scolastico successivo ad attività didattiche mirate al recupero delle carenze riscontrate (es. frequenza di attività didattiche nelle classi del primo anno e/o in gruppi omogenei);
 - Partecipazione agli interventi didattici programmati ordinariamente dalla scuola durante i mesi estivi per il recupero delle carenze rilevate.
- d) Lo studente non è ammesso all'annualità successiva, avendo riportato valutazioni negative e deficit nelle competenze attese tali da non poter ipotizzare il pieno raggiungimento degli obiettivi di apprendimento al termine del secondo anno, neanche a seguito della revisione del P.F.I. e/o miglioramento dell'impegno, della motivazione e dell'efficacia del processo di apprendimento. In tal caso il P.F.I. è rimodulato prorogandolo di un anno. Nel P.F.I. saranno previste le opportune attività per

l'eventuale riorientamento e la valorizzazione delle competenze comunque maturate.

e) Lo studente non è ammesso alla classe successiva se la valutazione sul comportamento è inferiore a sei decimi.

CRITERI PER L'AMMISSIONE/NON AMMISSIONE AGLI ESAMI DI STATO

I criteri per l'ammissione all'Esame di Stato sono i seguenti:

- Voto non inferiore a sei decimi nel comportamento;
- Voto non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con unico voto (in caso contrario, il Consiglio di Classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo, giusta previsione di cui all'art.13, c.2, lett. d, D. Lgs. n.62/2017).

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

CREDITO SCOLASTICO

Ai sensi del D. Lgs. N.62 del 13 aprile 2017, art.15, il credito scolastico è assegnato dal Consiglio di Classe in sede di scrutinio finale del 3°, 4° e 5° anno, fino ad un massimo di 40 punti, sulla base della media dei voti in decimi, comprensiva del voto di comportamento, tabella All. A ("Attribuzione credito scolastico")

La medesima tabella si applica anche ai candidati esterni ammessi all'esame a seguito di esame preliminare e a coloro che hanno sostenuto esami di idoneità.

Tabella A – Attribuzione crediti scolastici (D.Lgs.62/17 – Allegato A)

Media	Classe 3°	Classe 4°	Classe 5°
=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

Si assegna il punteggio più alto della banda di oscillazione del credito scolastico allo studente che abbia riportato una media dei voti con il decimale superiore o uguale a 0,50.

Il credito scolastico da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate nella Tabella "Attribuzione crediti scolastici", oltre alla media dei voti (M), deve considerare l'assiduità della frequenza, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività integrative secondo i parametri specificati nella Tabella "Integrazione punteggi" di seguito riportata.

Integrazione punteggi

Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo	Punti 0,1
Interesse e impegno nella partecipazione a progetti extra curriculari previsti nel PTOF	Punti 0,1 – 0,3
Religione/Attività alternativa con valutazione da ottimo ad eccellente	Punti 0,1
Corsi di lingua straniera interni alla scuola (percentuale di assenze non superiore al 20% del monte ore complessivo)	Punti 0,1

Il punteggio integrato con un decimale pari o superiore a 0,50 assegna il valore più alto della banda di oscillazione del credito scolastico.

Per i candidati esterni, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe, dinanzi al quale è sostenuto l'esame preliminare (art 14 c.2) sulla base della documentazione del curriculum scolastico e dei risultati delle prove preliminari.

In caso di abbreviazione del corso di studi per merito, il credito scolastico è attribuito, per l'anno non frequentato, nella misura massima prevista per lo stesso, in relazione alla media dei voti conseguiti nel

penultimo anno.

In caso di promozione dello studente con voto di consiglio o in sede di scrutinio finale differito (ossia con sospensione di giudizio), è attribuito il credito nel punteggio più basso della banda.

Il credito scolastico può essere integrato:

- con il credito formativo, che considera le esperienze maturate al di fuori dell'ambiente scolastico, debitamente documentate e coerenti con l'indirizzo di studio, in ambiti e settori della società legati alla creatività, alla solidarietà, al volontariato, allo sport ed alla crescita civile e culturale

CREDITO FORMATIVO

Il credito formativo viene attribuito per ogni qualificata esperienza, debitamente documentata dagli enti, associazioni, istituzioni presso cui lo studente l'ha realizzata, e dalla quale derivino competenze coerenti con il corso di studi a conclusione del quale sostiene l'Esame di Stato (D.M. 452 del 12 novembre 1998).

I parametri a tal fine deliberati dal Collegio docenti sono riportati nella Tabella del Punteggio Credito formativo di seguito riportata.

Punteggio Credito Formativo

Conseguimento certificazione linguistica:	Punti
livello A1 – A2	0,2
livello B1	0,3
livello B2 - C1	0,4
Certificazione ECDL:	Punti
Nuova ECDL base (4 Esami)	0,2
IT security (Livello Specialised - 1 esame)	0,3
Nuova ECDL standard o full standard (7 esami)	0,4

Corsi di lingue straniere svolti da enti esterni, anche all'estero, con certificazione delle abilità conseguite	Punti 0,2
Attività sportiva agonistica (promossa da enti riconosciuti dal C.O.N.I.)	Punti 0,2
Attività di volontariato, certificata, per un numero minimo di 30 ore	Punti 0,1
Partecipazione a progetti promossi da istituzioni scolastiche e/o culturali esterne in accordo con la scuola come Gare e/o Olimpiadi di Matematica, Olimpiadi di Informatica, gare nazionali di indirizzo	Punti 0,1
Eccellenti risultati nelle Gare/Olimpiadi nazionali (entro i primi tre posti)	Punti 0,4

I Consigli di classe, nel valutare le richieste e l'allegata documentazione che debbono pervenire alla segreteria non oltre il 15 maggio dell'anno in corso, devono tener conto:

- della coerenza con le discipline del corso di studi e/o con le finalità educative e formative del PTOF;
- della non occasionalità dell'attività certificata;
- delle effettive competenze conseguite dallo studente.

L'attestazione dell'attività deve, quindi, indicare la continuità nella presenza, il numero delle ore impegnate, la descrizione sintetica dell'attività svolta, la firma del responsabile.

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

Ulteriori integrazioni sono previste in sede di Esame di Stato

- con il Bonus Esami di Stato, fino ad un massimo di 5 punti, attribuibile dalla Commissione d'Esame con decisione motivata, ricorrendo i presupposti di cui all'art. 18, c.5, del D.Lgs.n.62/2017 (credito scolastico di almeno 30 punti e un risultato complessivo nelle prove di esame di almeno 50 punti);
- con la Lode, attribuibile dalla Commissione d'Esame con decisione unanime e motivata, ricorrendo i presupposti di cui all'art. 18, c.6, del D.Lgs.n.62/2017 (punteggio massimo di 100 punti senza fruire del bonus integrativo dei 5 punti).

Gli studenti che hanno raggiunto risultati di eccellenza (100 e lode) saranno inseriti nell'Albo nazionale, che sarà pubblicato sul sito del Ministero per essere utilizzato dalle università, dalle istituzioni di Alta

cultura, dalle comunità scientifiche ed accademiche e dalle imprese interessate. Nell'Albo saranno inclusi anche gli studenti vincitori di competizioni scolastiche di livello particolarmente elevato quali le Olimpiadi nelle varie discipline scolastiche e competizioni nazionali.

ALLEGATI:

Griglie di Valutazione.pdf

AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA

AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA

Nel corso degli ultimi anni la scuola ha registrato un progressivo aumento del numero di studenti con bisogni educativi speciali (BES), raggiungendo l'attuale 20% circa della popolazione scolastica. È molto cresciuto, in particolare, il numero di studenti con disturbi specifici di apprendimento (DSA) e con situazione di disagio socio-culturale e linguistico.

Dall'anno 2017/2018 la scuola ha attivato un buon piano di recupero dello svantaggio linguistico degli studenti stranieri, soprattutto NAI, attraverso appositi laboratori di Italiano L2.

Gli edifici e gli arredi scolastici sono accessibili, la dotazione strumentale/tecnologica è sufficientemente adeguata alle varie esigenze e nella maggior parte delle classi sono presenti insegnanti specializzati a supporto della personalizzazione e del rinforzo degli apprendimenti e della socializzazione.

La scuola ha avviato pratiche di progettazione condivisa tra insegnanti di sostegno e docenti curricolari, affinché l'azione didattica sia pienamente concordata, coordinata, riflessuta e monitorata per migliorarne l'efficacia.

In considerazione della correlazione spesso esistente tra lo svantaggio sociale e l'insuccesso scolastico, l'Istituto promuove appropriate attività progettuali tese al recupero motivazionale e al sostegno didattico.

La Scuola inoltre, per realizzare una concreta inclusione, favorisce il potenziamento di particolari attitudini disciplinari attraverso progetti extracurricolari ed europei nelle aree d'indirizzo.

La stesura dei Piani Educativi Individualizzati (PEI) e dei Piani Didattici Personalizzati (PDP) per gli studenti con BES avviene, sulla base di modelli condivisi da tutto l'Istituto pubblicati sul sito della scuola in un'apposita sezione dedicata all'inclusione, coinvolgendo gli insegnanti del Consiglio di Classe, di sostegno e curricolari, la famiglia o i soggetti che ne esercitano la responsabilità, le figure professionali interne (esempio: assistenti educativi) o esterne alla scuola (esempio: terapisti, psicologi).

La valutazione è adeguata al percorso personale dei singoli ragazzi, così come enucleato in ciascun Piano Didattico Individualizzato, coinvolgendo in modo responsabile sia il singolo docente che il Consiglio di Classe. In particolare, i docenti del Consiglio di classe tengono conto dei risultati raggiunti in relazione al punto di partenza dell'alunno e delle sue potenzialità.

L'Istituto garantisce l'orientamento e la continuità con la scuola secondaria di primo grado attraverso la realizzazione di progetti, la continuità (quando possibile) dell'assistente educativo per tutto il percorso scolastico dell'alunno disabile e la continuità dell'assistente educativo/tutor nel percorso di avviamento al lavoro.

Fondamentale risulta essere l'Orientamento in uscita, come processo funzionale a dotare l'individuo di competenze che lo rendano capace di fare scelte consapevoli.

L'obiettivo prioritario che sostiene l'intera progettazione è permettere a ciascun alunno di "sviluppare un proprio progetto di vita futura" che ne valorizzi le potenzialità e consenta lo sviluppo di competenze sociali e professionali.

PIANO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

PIANO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Il Piano scolastico per la didattica digitale integrata (DDI) dell'I.I.S. "V. Crocetti – V. Cerulli" di Giulianova (TE) nasce dall'esperienza maturata dalla nostra Istituzione scolastica a seguito dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 che nella seconda parte dell'anno scolastico 2019-2020 ha determinato la sospensione delle attività didattiche e l'attivazione di modalità di didattica a distanza, così come stabilito dal Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri dell'8 marzo 2020 (Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e

gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19) a cui hanno fatto seguito le indicazioni operative contenute nella Nota dipartimentale prot. 388 del 17 marzo 2020 (Emergenza sanitaria da nuovo Coronavirus. Prime indicazioni operative per le attività didattiche a distanza). Il Piano scolastico per la DDI è inoltre ispirato al D.M. 7 agosto 2020, n. 89 contenente norme su "Adozione delle Linee guida sulla Didattica digitale integrata, di cui al Decreto del Ministro dell'Istruzione 26 giugno 2020, n. 39".

ALLEGATI:

Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata 21-22 (1).pdf