



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
“D. A. AZUNI” – CAGLIARI
www.azunicagliari.gov.it

SEDE COORDINATA
PULA
[www.azunipula.altervista.org.](http://www.azunipula.altervista.org)

PIANO TRIENNALE DELL’OFFERTA FORMATIVA
ex ART. 1, COMMA 14, LEGGE N. 107/2015

aa.ss. 2016-17/2017-18/2018-19

Dirigente Scolastico
Dott. Ing. Vincenzo Porrà

Approvato dal Consiglio di Istituto
nella seduta del 13 dicembre, 2016



Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa è dedicato a tutti i portatori di interesse

*L'azione educativo-formativa,
diretta al contrasto di ogni forma di discriminazione,
di diseguaglianza, di dispersione e di abbandono scolastico,
è orientata,
in termini di esperienze, attività e organizzazione scolastica,
alla realizzazione di obiettivi
per l'inclusione
e per la crescita personale, civile, sociale, culturale e professionale degli
Studenti
nel pieno rispetto delle diversità culturali, etniche e religiose.*

*Il riconoscimento della partecipazione
alla formazione in servizio e alla ricerca educativa
-in funzione di buone pratiche didattiche e organizzative-
valorizza e incentiva
lo sviluppo professionale
dei Docenti e del Personale tutto.*



INDICE

Pag. 6	PREMESSA
Pag. 7	LE PRATICHE CURRICOLARI, PROGETTUALI E ORGANIZZATIVE
Pag. 7	1. L'ARTICOLAZIONE E LE SEDI
	➤ Sede di Cagliari
	➤ Sede di Pula
Pag. 8	2. LA STORIA
Pag. 9	3. VERSO IL CURRICOLO
Pag. 9	A1. Curricolo dell'Istituto Professionale (Quota Nazionale)
	➤ Corsi di Studio
	➤ Percorsi di Studio
	➤ Titoli di Studio erogati dall'Istituto Professionale Settore Servizi
Pag. 11	➤ Profili Diploma
	1. Diploma di Istituto Professionale <i>in Servizi Commerciali</i>
	2. Diploma Istituto Professionale <i>in Servizi per L'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera</i>
Pag. 14	➤ Profili Qualifiche
	Figura Professionale Regionale correlata al <i>Settore Servizi Commerciali</i>
	1. Operatore Amministrativo Segretariale
	2. Operatore Grafico Indirizzo Multimedia
	Figura Professionale Regionale correlata al <i>Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera</i>
	3. Operatore della Ristorazione
	4. Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza
Pag. 17	➤ Quadro Orario
	⇒ Indirizzo Servizi Commerciali
	⇒ Indirizzo Servizi Commerciali con <i>opzione Promozionale Commerciale e Pubblicitaria</i>
	⇒ Indirizzo Servizi Commerciali con <i>curvatura Turismo</i>
	⇒ Indirizzo Servizi per <i>Enogastronomia e l'Ospitalità' Alberghiera</i>



- Pag. 20** **A2- Curricolo Istituto Tecnico (Quota Nazionale)**
- **Corsi di Studio**
 - **Percorsi di Studio**
 - **Titoli di Studio erogati dall'Istituto Tecnico Settore Tecnologico**
 - **Profili Diploma**
- Pag. 23** ➤ **Quadro Orario Indirizzo**
 ⇒ *Grafica e Comunicazione*
- Pag. 24** **A 3. Curricolo Istituto Professionale e Tecnico (Quota locale di Istituto)**
- **Quota Autonomia**
 - **Quota Flessibilità**
- Pag. 26** **4. LA PROGETTUALITA'**
- Pag. 26** **a) Organizzazione dei percorsi**
- **Percorsi quota *Autonomia***
 - **Percorsi quota *Flessibilità***
 - **Percorsi quota *extra Curricolare***
 - **Percorsi Trasversali**
- Pag. 36** **b) Organizzazione didattica**
- Pag. 36** **c) Organizzazione valutazione**
- Criteri di valutazione degli apprendimenti
 - Competenze di Base Obbligo Istruzione
 - Livelli di Valutazione del Comportamento
 - Valutazione credito scolastico
- Pag. 40** **5. LA COMUNITÀ SCOLASTICA**
- **Gli alunni e le classi a.s. 2016-17**
 - **Il personale in servizio a.s. 2016-17**
 - **Caratteristiche della Popolazione Scolastica**
- Pag. 41** Tabelle Esiti Allievi
- Pag. 42** ➤ **Statistiche Esiti Studenti**



Pag. 44 6. L'ORGANICO DELL'AUTONOMIA

➤ **Fabbisogno organico**

Posti docenti

Posti Personale Amministrativo e Ausiliario

Pag. 47 7. LE ATTIVITA' FORMATIVE PER IL PERSONALE

Personale Docente

Personale Amministrativo e Tecnico

Pag. 48 8. LE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

Pag. 49 9. GLI ORGANI

Organigramma Istituto

Allegati:

ATTO DI INDIRIZZO DEL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Vedi Allegato A)

PIANO DI MIGLIORAMENTO

(Vedi Allegato B)

REGOLAMENTO ISTITUTO

(Vedi Allegato C)



PREMESSA

Il presente PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA dell'Istituto di Istruzione Superiore D. A. Azuni di Cagliari e Pula, esteso ai sensi della L. 107/13 luglio 2015 "Riforma del Sistema Nazionale di Istruzione e Formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti", elaborato dalla Funzione Strumentale PTOF (in collaborazione con uno dei componenti del NIV, condiviso con la Commissione PTOF e partecipato al Collegio) sulla base degli indirizzi per le attività della scuola e delle scelte di gestione e di amministrazione definiti dal Dirigente Scolastico con proprio Atto di Indirizzo prot. n° 7822 del 4 ottobre 2016,

- *ha ricevuto il parere favorevole del Collegio dei docenti nella seduta del 6 dicembre 2016;*
- *è stato approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 13 dicembre 2016.*

Il PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA è il documento che definisce l'identità culturale e progettuale della scuola e presenta la progettazione curricolare, extracurricolare e organizzativa. L'offerta formativa, così come delineata dalla legge 107, è progressivamente integrata da iniziative di potenziamento e da attività progettuali per il raggiungimento degli obiettivi formativi.

Il PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA riguarda tutti i soggetti della comunità scolastica quale punto di riferimento che qualifica e definisce l'offerta didattica e organizzativa.

Si rivolge pertanto a

- ✓ *famiglie e studenti che:*
 - *sono "alle prese" con la scelta della Scuola Secondaria di II Grado*
 - *frequentano già l'I.I.S. "D. A. Azuni"*
 - *frequentano un'altra scuola superiore e sono interessati ad un cambiamento di percorso*
- ✓ *personale docente dell'Istituto*
- ✓ *personale non docente*
- ✓ *Territorio*

Il PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA è sottoposto a valutazione e revisione annuale, con aggiornamenti e integrazioni su indicazione del Collegio dei Docenti e del Consiglio d'Istituto, in riferimento alle scelte di gestione e di amministrazione presentate dal Dirigente Scolastico e all'esperienza e alle osservazioni ricevute da parte di tutte le componenti della comunità scolastica ed extrascolastica.

Il PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA viene reso disponibile attraverso i canali più opportuni, tenuto conto della pluralità dell'utenza potenzialmente interessata.

E' dunque fruibile:

- ✓ *sul sito Internet www.azunicaagliari.gov.it (Cagliari)*
- ✓ *sul sito Internet www.azunipula.altervista.org (Pula)*
- ✓ *sul portale unico dei dati della scuola "Scuola in Chiaro"*
- ✓ *nella Bacheca di Istituto e presso la Segreteria Didattica in formato cartaceo.*



LE PRATICHE CURRICOLARI E ORGANIZZATIVE DELL'ISTITUTO

LE SEDI E L'ARTICOLAZIONE

L'Istituto di Istruzione Superiore D.A. Azuni è presente in due diverse aree del territorio della Provincia di Cagliari: Cagliari e Pula

✓ Sede di Cagliari

- Sede Centrale, Via Is Maglias
- Sede Staccata 1, Via Codroipo
- Sede Staccata 2, Via Monte Acuto

L'Istituto comprende 2 tipologie di corsi di studio:

A) ISTITUTO PROFESSIONALE

Settore Servizi

- a. **Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**, con tre articolazioni:
 1. Enogastronomia
 2. Servizi di Sala e Vendita
 3. Accoglienza Turistica
- b. **Indirizzo Servizi Commerciali**, con un'opzione e una curvatura:
 1. Servizi Commerciali
 2. Servizi Commerciali per la Promozione Commerciale e Pubblicitaria (opzione)
 3. Servizi Commerciali per il Turismo (curvatura)

B) ISTITUTO TECNICO

Settore Tecnologico

- a) **Indirizzo Grafica e Comunicazione**

➤ Sede di Pula

Sede Coordinata, Via Nora

L'Istituto comprende 1 tipologia di corso di studio:

A) ISTITUTO PROFESSIONALE

Settore Servizi

- a) **Indirizzo Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**, con tre articolazioni:
 1. Enogastronomia
 2. Servizi di Sala e Vendita
 3. Accoglienza Turistica



LA STORIA

L'area vasta di Cagliari, costituita dalla città capoluogo intorno a cui gravitano oltre dieci comuni in costante espansione, è caratterizzata da un tessuto produttivo in cui risulta prevalente il settore terziario.

Il complesso dei servizi presenti nel territorio si articola in attività commerciali, nel turismo, nella pubblica amministrazione, nelle telecomunicazioni, nei servizi finanziari e nei servizi in genere.

L'Istituto Azuni della sede di Cagliari si colloca in questo contesto economico con una varietà di indirizzi articolati tra Istruzione Professionale e Istruzione Tecnica.

Particolarmente ricca risulta l'offerta formativa dell'Istruzione Professionale, i cui indirizzi si articolano all'interno del settore enogastronomia e ospitalità alberghiera, commerciale e grafica.

L'Istituto inizia la sua attività nell'Anno Scolastico 1939/40 come Regia Scuola Tecnica Commerciale Governativa divenendo poi Istituto Professionale di Stato per il Commercio dal 1 ottobre 1965 (DPR 30.9.1965 n. 1744).

Attiva nell'anno scolastico 1965/66 il corso di qualifica triennale per Addetto alla Segreteria d'Azienda e poi, negli anni successivi, i corsi triennali per Addetti alla Contabilità d'Azienda, Addetti ai Servizi di spedizione e Trasporti e Addetti agli Uffici Turistici e i Corsi biennali per Stenodattilografo e Applicato ai Servizi Amministrativi.

Dall'a.s. 1969/70 vengono istituiti sperimentalmente (DPR 19.3.70 n. 253) i corsi post-qualifica per Segretario d'Amministrazione a cui si aggiungeranno successivamente quelli per Operatore Commerciale e Analista Contabile.

A seguito alla promulgazione dei DM 24.4.92 e DM 15.4.94, la sperimentazione denominata "Progetto '92", avviata nell'Istituto dall'a.s. 1989/90, viene istituzionalizzata dando luogo alle nuove qualifiche e ai nuovi corsi post-qualifica che gradualmente sostituiscono i precedenti.

Dall'a.s. 2000/2001 l'Istituto "Azuni" è denominato ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE.

Dall'a.s. 2010/2011 l'Istituto ha attivato il settore "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA".

Dall'a.s. 1994/95, è stata aggregata all'IPSSCT Azuni la scuola coordinata ad indirizzo Alberghiero e della Ristorazione di Pula

La cittadina di Pula conta 7.200 abitanti, molti di più durante la stagione estiva, ed è conosciuta in ambito nazionale e internazionale per il suo patrimonio naturalistico (il mare e le innumerevoli spiagge, le grandi distese boschive regno del cervo sardo, la laguna,) e storico-artistico. Nel suo territorio essa custodisce le rovine della città di Nora, prima città fenicia della Sardegna e conserva ancora un discreto centro storico ricco di importanti risorse culturali come il museo archeologico.

L'Istituto Alberghiero trova la sua collocazione in un territorio fortemente caratterizzato dal punto di vista turistico, non lontano dal capoluogo a cui è facilmente collegato dal trasporto pubblico.

Nel corso degli anni esso ha consolidato la sua presenza in un contesto territoriale che offre i presupposti ideali per una piena ed efficace integrazione tra la scuola e il tessuto economico e produttivo. Fortemente voluto dall'Amministrazione Comunale di Pula circa 25 anni fa, esso opera in una realtà che favorisce il confronto e la collaborazione con tutti i soggetti che, a vario titolo, operano in questo territorio, offrendo nuove prospettive all'Offerta Formativa grazie ad una proficua collaborazione con tutte le Aziende e le Istituzioni.



VERSO IL CURRICOLO DELL'AUTONOMIA

L'obiettivo 1 del Piano di Miglioramento tende a realizzare il Curricolo dell'Autonomia per i Corsi di Istituto Professionale e per i Corsi di Istituto Tecnico, sulla base di un progetto di Istituto di unitarietà didattica, valutativa, organizzativa e di ricerca, in cui i percorsi definiti a livello nazionale sono integrati, in termini di flessibilità, dai percorsi definiti dall'Istituto, orientati all'Alternanza Scuola-Lavoro per il potenziamento dei Profili, scelti in funzione delle proprie politiche educative e in riferimento alle potenzialità occupative, alle risorse e allo sviluppo del Territorio.

A1) Curricolo Istituto Professionale (quota nazionale)

Il Curricolo dei Corsi dell'Istituto Professionale si caratterizza per una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale, in linea con le indicazioni dell'Unione Europea, che consente agli studenti di sviluppare, in una dimensione operativa, i saperi e le competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento.

➤ Corsi di Studio

Servizi Commerciali

L'indirizzo tende a sviluppare competenze che orientano lo studente nel contesto economico-sociale generale e territoriale, per operare con una visione organica e di sistema all'interno dell'azienda con una professionalità di base ben strutturata e flessibile nell'area *economico-aziendale*.

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

L'indirizzo tende a sviluppare competenze tecniche, economiche, e normative che orientano lo studente nelle filiere *dell'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

➤ Percorsi di Studio

1. Il percorso di studio quinquennale statale (Diploma)

⇒ 1° Biennio ai fini dell'assolvimento dell'Obbligo di Istruzione, composto da:

Primo anno (h. 1089)

- 693 ore attività e insegnamenti di istruzione generale (comune a tutti gli indirizzi)
- 396 ore di attività e insegnamenti di indirizzo

Secondo anno (h.1056)

- 660 ore attività e insegnamenti di istruzione generale
- 396 ore di attività e insegnamenti di indirizzo

⇒ 2° Biennio (h.1056/anno) composto da:

Terzo anno (h. 1056)

- 495 ore attività e insegnamenti di istruzione generale
- 561 ore di attività e insegnamenti di indirizzo (distinti nei vari indirizzi)

Quarto anno (h. 1056)

- 495 ore attività e insegnamenti di istruzione generale
- 561 ore di attività e insegnamenti di indirizzo (distinti nei vari indirizzi)

⇒ Quinto Anno (h.1056)

- 495 ore attività e insegnamenti di istruzione generale
- 561 ore di attività e insegnamenti di indirizzo (distinti nei vari indirizzi)



2. Il percorso di studio triennale Stato-Regione (Qualifica)

Il percorso di studio triennale denominato **leFP** (Istruzione e Formazione Professionale) è erogato dall'Istituto in regime di *sussidiarietà integrativa (USR-Regione Sardegna)*, a seguito degli *Accordi tra Stato e Regioni in Conferenza Unificata del 2010 e successivi accordi territoriali per l'attivazione dei corsi di studio triennali a far data dall'a.s. 2011-12.*

I percorsi **leFP** hanno durata triennale e al termine del terzo anno del corso di studio, gli studenti, previa ammissione secondo i requisiti stabiliti dagli accordi nazionali e territoriali citati, possono sostenere l'**esame di Qualifica** per le figure professionali sotto elencate, di cui al *Repertorio della Regione Sardegna* in correlazione con le aree formative dell'ordinamento di **leFP** e gli insegnamenti e le classi di concorso dell'ordinamento di **IP**.

⇒ Operatore Amministrativo:

- Indirizzo "**Amministrativo-Segretariale**" (collegato a "*Servizi Commerciali*")

⇒ Operatore Grafico:

- Indirizzo "**Multimedia**" (collegato all'opzione "*Promozione Commerciale e Pubblicitaria*")

⇒ Operatore della Ristorazione:

- Indirizzo "**Preparazione Pasti**" (collegato all'articolazione "*Enogastronomia*")

- Indirizzo "**Servizi di Sala e Bar**" (collegato all'articolazione "*Servizi di Sala e di Vendita*")

⇒ Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza:

- Indirizzo "**Strutture Ricettive**" (collegato all'articolazione "*Accoglienza Turistica*")

➤ Titoli di Studio erogati dall'Istituto Professionale Settore Servizi (Titoli con valore legale riconosciuti dall'Unione Europea)

Indirizzo Servizi Commerciali

⇒ Diploma quinquennale di Istituto Professionale in **Servizi Commerciali**:

1. Servizi Commerciali
2. Servizi Commerciali con opzione *Promozione Commerciale e Pubblicitaria*
3. Servizi Commerciali curvatura *Turismo*

⇒ Qualifica triennale in:

1. Operatore Amministrativo-Segretariale
2. Operatore Grafico Multimedia

Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

⇒ Diploma quinquennale di Istituto Professionale in **Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**:

1. Enogastronomia
2. Servizi di Sala e Vendita
3. Accoglienza Turistica

⇒ Qualifica triennale in:

- 1a. Operatore della Ristorazione: Servizi Preparazione Pasti
- 1b. Operatore della Ristorazione: Servizi di Sala e Bar
2. Operatore ai Servizi di Promozione ed Accoglienza: Strutture Ricettive



➤ **Profili Diploma (Regolamento 2010)**

1. Diploma di Istituto Professionale in Servizi Commerciali

*Lo studente che consegue il Diploma di Istruzione Professionale dell'indirizzo **Servizi Commerciali** ha competenze professionali per supportare operativamente le aziende del settore sia nella gestione dei processi amministrativi e commerciali sia nelle attività di promozione delle vendite. In tali competenze rientrano anche quelle riguardanti la promozione dell'immagine aziendale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli pubblicitari*

Si orienta nell'ambito socio-economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni e soggetti della propria regione con contesti nazionali ed internazionali.

Il Diplomato è in grado di:

- ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali e internazionali;
- contribuire alla realizzazione della gestione commerciale e degli adempimenti amministrativi ad essa connessi;
- contribuire alla realizzazione della gestione dell'area amministrativo-contabile;
- contribuire alla realizzazione di attività nell'area marketing;
- collaborare alla gestione degli adempimenti di natura civilistica e fiscale;
- utilizzare strumenti informatici e programmi applicativi di settore;
- organizzare eventi promozionali;
- utilizzare tecniche di relazione e comunicazione commerciale, secondo le esigenze del territorio e delle corrispondenti declinazioni;
- comunicare in almeno due lingue straniere con una corretta utilizzazione della terminologia di settore;
- collaborare alla gestione del sistema informativo aziendale.

Nella *curvatura "Turismo"* vengono identificate, acquisite ed approfondite **competenze specifiche** nell'area dei **servizi turistici** relative alla gestione dei processi commerciali, contabili e di marketing con particolare attenzione al settore del turismo per la valorizzazione del territorio, privilegiando inoltre, come seconda lingua comunitaria, la lingua spagnola.

Nell'*opzione "Promozione Commerciale e Pubblicitaria"* vengono identificate, acquisite ed approfondite **competenze specifiche** nell'area dei **servizi di comunicazione e promozione delle vendite** ed in quella **progettuale e tecnologica**; tali competenze consentono l'inserimento in ogni settore operativo della comunicazione visiva e pubblicitaria.

Risultati di Apprendimento:

Il Diplomato in **Servizi Commerciali**, a conclusione del percorso quinquennale, consegue i *Risultati di Apprendimento* specificati in termini di competenze:

1. Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali.
2. Interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali.



3. Svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore.
4. Contribuire alla realizzazione dell'amministrazione delle risorse umane con riferimento alla gestione delle paghe, al trattamento di fine rapporto ed ai connessi adempimenti previsti dalla normativa vigente.
5. Interagire nell'area della logistica e della gestione del magazzino con particolare attenzione alla relativa contabilità.
6. Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della *customer satisfaction*.
7. Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari.
8. Realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi.
9. Applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati.
10. Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici.

Il Diplomato in **Servizi Commerciali** con *curvatura Turismo*, a conclusione del percorso quinquennale, consegue i *Risultati di Apprendimento* specificati in termini di competenze:

1. Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali e professionali;
2. Redigere testi a carattere professionale con un linguaggio tecnico specifico;
3. Comparare e utilizzare termini tecnici del settore turistico nelle diverse lingue;
4. Individuare e descrivere i beni ambientali e monumentali presenti nel territorio;
5. Realizzare attività funzionali alla valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi;
6. Riconoscere le potenzialità offerte dal mercato locale, nazionale, internazionale nell'ambito turistico;
7. Utilizzare software specifici di settore;
8. Individuare le diverse tipologie di imprese turistiche e ricettive;
9. Elaborare pacchetti turistici funzionali alle richieste di mercato;
10. Utilizzare strategie di marketing finalizzate al *customer care & customer satisfaction*.

Il Diplomato in **Servizi Commerciali** con opzione **Promozione Commerciale e Pubblicitaria**, a conclusione del percorso quinquennale, consegue i *Risultati di Apprendimento* specificati in termini di competenze:

1. Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali
2. Individuare e comprendere i movimenti artistici locali, nazionali ed internazionali
3. Interagire nel sistema azienda e riconoscerne gli elementi fondamentali, i diversi modelli di organizzazione e di funzionamento
4. Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato, alla ideazione e realizzazione di prodotti coerenti con le strategie di marketing e finalizzate al raggiungimento della *customer care & customer satisfaction*
5. Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici
6. Interagire nei contesti produttivi del settore utilizzando tecniche e strumentazioni adeguate.



2. Diploma di Istituto Professionale in

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

*Lo studente che consegue il Diploma di Istruzione Professionale dell'indirizzo **Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.*

Il Diplomato è in grado di:

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

Nelle articolazioni il Profilo viene orientato in competenze specifiche:

Enogastronomia

Competenze che consentono di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative sulla sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Servizi di Sala e Vendita

Competenze che consentono di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita dei prodotti enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale; di applicare le normative sulla sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Accoglienza Turistica (ex Ricevimento)

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



Il Diplomato nelle articolazioni **Enogastronomia e/o Servizi di Sala e di Vendita**, a conclusione del percorso quinquennale, consegue i *Risultati di Apprendimento* specificati in termini di competenze:

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

Il Diplomato nell'articolazione **Accoglienza Turistica**, a conclusione del percorso quinquennale, consegue i *Risultati di Apprendimento* specificati in termini di competenze:

1. utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera,
2. adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela,
3. promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del Territorio,
4. sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

➤ **Profili Qualifiche**

a) Figure Professionali Regionali correlate al Settore Servizi Commerciali

1. Operatore Amministrativo-Segretariale (n° 1 Figura)

Area delle competenze tecnico-professionali

- Definire e pianificare attività da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (documenti, procedure, protocolli) e del sistema di relazioni.
- Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria.
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
- Collaborare alla gestione dei flussi informativi e comunicativi con le tecnologie e la strumentazione disponibile.
- Redigere comunicazioni anche in lingua straniera e documenti sulla base di modelli standard per contenuto e forma grafica.
- Redigere, registrare e archiviare documenti amministrativo-contabili.
- Curare l'organizzazione di riunioni, eventi e viaggi di lavoro in coerenza con gli obiettivi e le necessità aziendali



2. Operatore Grafico (n° 1 Figura)

Area delle competenze tecnico-professionali

- compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o delle indicazioni di appoggio del progetto grafico e del sistema di relazioni
- Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle istruzioni/indicazioni ricevute, del risultato atteso
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
- Elaborare un prodotto grafico sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione del progetto, tenendo conto delle diverse tipologie di supporto di pubblicazione
- Produrre i file grafici in formato adatto alla pubblicazione su diversi supporti.
- Acquisire ed elaborare immagini, video e grafici per la pubblicazione su supporti multimediali

In esito all'indirizzo "**Multimedia**", è inoltre in grado di:

- Acquisire ed elaborare immagini, video e grafici per la pubblicazione su supporti multimediali.

b) Figure Professionali Regionali correlate al Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

1. Operatore della Ristorazione (n° 2 Figure)

Area delle competenze tecnico-professionali

- Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni .
- Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
- Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.
- Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti.

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

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



In esito all'indirizzo **“Servizi di Sala e Bar”**, è inoltre in grado di:

- Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto
- Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
- Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

2. Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza (n° 1 Figura)

Area delle competenze tecnico-professionali

- Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere, sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.
- Approntare materiali, strumenti e macchine necessari alle diverse fasi di attività, sulla base della tipologia delle indicazioni e procedure previste e del risultato atteso.
- Monitorare il funzionamento degli strumenti e delle macchine.
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
- Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri dati di fruibilità e aggiornamento.
- Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto / servizio offerto.

In esito all'indirizzo **“Strutture Ricettive”**, è inoltre in grado di:

- Effettuare procedure di prenotazione, *check in e check out*.



Seguono i quadri orario dei percorsi relativi alle discipline e alle attività didattiche di laboratorio, rispettivamente

ISTITUTO PROFESSIONALE Settore Servizi

Indirizzo Servizi Commerciali:

- 1. Servizi Commerciali*
- 2. Servizi Commerciali per la Promozione Commerciale e Pubblicitaria (opzione)*
- 3. Servizi Commerciali per il Turismo (curvatura)*

Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera:

- 1. Enogastronomia*
- 2. Servizi di Sala e Vendita*
- 3. Accoglienza Turistica*



➤ **Quadro orario ISTITUTO PROFESSIONALE Settore Servizi**
Indirizzo Servizi Commerciali

1. Servizi Commerciali

DISCIPLINE	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° ANNO
	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Area Generale					
Italiano	132 (4/sett.)	132(4/sett.)	132 (4/ sett.)	132 (4/ sett.)	132(4/sett.)
Lingua Inglese	99 (3/sett.)	99 (3/sett.)	99 (3/sett.)	99 (3/ sett.)	99 (3/sett.)
Storia	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)
Matematica	132 (4/sett.)	132(4/sett.)	99 (3/sett.)	99 (3/ sett.)	99 (3/sett.)
Diritto ed Economia	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)			
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)			
Scienze Motorie e Sportive	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)
Religione Cattolica o attività alternativa	33 (1/sett.)	33 (1/sett.)	33 (1/sett.)	33 (1/sett.)	33 (1/sett.)
Geografia	33 (1/sett.)				
Totale annuale ore Area Generale	693	660	495	495	495
Area di Indirizzo					
Scienze Integrate Fisica	66 (2/sett.)				
Scienze Integrate Chimica		66 (2/sett.)			
Informatica e Laboratorio	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)			
Tecniche Professionali dei Servizi Commerciali	*165 (5/sett.) 66 ITP (2/sett.)	*165 (5/sett.) 66 ITP (2/sett.)	*264 (8/sett.) 66 ITP (2/sett.)	*264 (8/sett.) 66 ITP (2/sett.)	*264 (8/sett.) 66 ITP (2/sett.)
Seconda Lingua Straniera (Francese)	99 (3/sett.)	99 (3/sett.)	99 (3/sett.)	99 (3/sett.)	99 (3/sett.)
Diritto ed Economia			132 (4/sett.)	132 (4/ sett.)	132 (4/sett.)
Tecniche di Comunicazione			66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)
Totale annuale ore Area Indirizzo	396	396	561	561	561
TOTALE ORE PERCORSO	1089 (33/ sett.)	1056 (32/ sett.)	1056 (32/ sett.)	1056 (32/ sett.)	1056 (32/ sett.)

*L'attività didattica di Laboratorio caratterizza l'Area di Indirizzo dei percorsi.

Le ore indicate con asterisco si riferiscono alle attività di laboratorio che prevedono la presenza degli Insegnanti Tecnico-Pratici (ITP). L'Istituto, nell'ambito della sua autonomia didattica e organizzativa, programma le ore di presenza nell'ambito del 1°Biennio (132) e del complessivo triennio rispettivamente nel 2°Biennio (132) e nel 5°Anno (66) sulla base del relativo monte ore

**2. Servizi Commerciali con opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria**

DISCIPLINE	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° ANNO
	1^	2^	3^	4^	5^
Area Generale					
Italiano	132 (4/sett.)	132(4/sett.)	132 (4/ sett.)	132 (4/ sett.)	132 (4/sett.)
Lingua Inglese	99 (3/sett.)	99 (3/sett.)	99 (3/sett.)	99 (3/ sett.)	99 (3/sett.)
Storia	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)
Matematica	132 (4/sett.)	132 (4/sett.)	99 (3/sett.)	99 (3/sett.)	99 (3/sett.)
Diritto ed Economia	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)			
Scienze Integrate (Sc. della Terra e Biologia)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)			
Scienze Motorie e Sportive	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)
Religione Cattolica o attività alternativa	33 (1/sett.)	33 (1/sett.)	33 (1/sett.)	33 (1/sett.)	33 (1/sett.)
Geografia	33 (1/sett.)				
Totale annuale ore Area Generale	693	660	495	495	495
Area di Indirizzo					
Scienze integrate Fisica	66 (2/sett.)				
Scienze Integrate Chimica	-	66 (2/sett.)			
Informatica e Laboratorio	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)			
Tecniche Professionali dei Servizi Commerciali	*165 (5/sett.) 66 ITP (2/sett.)	*165 (5/sett.) 66 ITP (2/sett.)			
Tecniche Professionali dei Servizi Commerciali Pubblicitari			*264 (8/sett.) 66 ITP (2/sett.)	*264 (8/sett.) 66 ITP (2/sett.)	*264 (8/sett.) 66 ITP (2/sett.)
Seconda Lingua Straniera (Francese)	99 (3/sett.)	99 (3/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)
Economia Aziendale			99 (3/sett.)	99 (3/ sett.)	99 (3/sett.)
St. dell'Arte ed Espressioni Grafico-artistiche			66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)
Tecniche di Comunicazione			66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)
Totale ore annuali Area Indirizzo	396	396	561	561	561
TOTALE ORE PERCORSO	1089 (33/ sett.)	1056 (32/ sett.)	1056 (32/ sett.)	1056 (32/ sett.)	1056 (32/ sett.)

*L'attività didattica di Laboratorio caratterizza l'Area di Indirizzo dei percorsi.

Le ore indicate con asterisco si riferiscono alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli Insegnanti Tecnico-Pratici (ITP). L'Istituto, nell'ambito della sua autonomia didattica e organizzativa, programma le ore di compresenza nell'ambito del 1°Biennio e (132) e del complessivo triennio rispettivamente nel 2°Biennio (132) e nel 5°Anno (66) sulla base del relativo monte ore..

**3. Servizi Commerciali con curvatura Turismo**

DISCIPLINE	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° ANNO
	1^	2^	3^	4^	5^
Area Generale					
Italiano (curvatura**)	132 (4/sett.)	132(4/sett.)	132 (4/ sett.)	132 (4/ sett.)	132(4/sett.)
Lingua Inglese (curvatura**)	99 (3/sett.)	99 (3/sett.)	99 (3/sett.)	99 (3/ sett.)	99 (3/sett.)
Storia	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)
Matematica	132 (4/sett.)	132(4/sett.)	99 (3/sett.)	99 (3/sett.)	99 (3/sett.)
Diritto ed Economia (curvatura**)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)			
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)			
Scienze Motorie e Sportive	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)
Religione Cattolica o attività alternativa	33 (1/sett.)	33 (1/sett.)	33 (1/sett.)	33 (1/sett.)	33 (1/sett.)
Geografia	33 (1/sett.)				
Totale annuale ore Area Generale	693	660	495	495	495
Area di Indirizzo					
Scienze integrate Fisica	66 (2/sett.)				
Scienze Integrate Chimica		66 (2/sett.)			
Informatica e Laboratorio	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)			
Tecniche Professionali dei Servi Commerciali (curvatura**)	*165 (5/sett.) 66 ITP (2/sett.)	*165 (5/sett.) 66 ITP (2/sett.)	*264 (8/sett.) 66 ITP (2/sett.)	*264 (8/sett.) 66 ITP (2/sett.)	*264 (8/sett.) 66 ITP (2/sett.)
Seconda Lingua Straniera <i>Spagnolo e/o Francese</i> (curvatura**)	99 (3/sett.)	99 (3/sett.)	99 (3/sett.)	99 (3/ sett.)	99 (3/sett.)
Diritto ed Economia (curvatura**)			132 (4/sett.)	132 (4/ sett.)	132 (4/sett.)
Tecniche di Comunicazione (curvatura**)			66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)
Totale annuale ore Area Indirizzo	396	396	561	561	561
TOTALE ORE PERCORSO	1089 (33/sett.)	1056 (32 sett.)	1056 (32 sett.)	1056 (32 sett.)	1056 (32 sett.)

*L'attività didattica di Laboratorio caratterizza l'Area di Indirizzo dei percorsi.

Le ore indicate con asterisco si riferiscono alle attività di laboratorio che prevedono la presenza degli Insegnanti Tecnico-Pratici (ITP). L'Istituto, nell'ambito della sua autonomia didattica e organizzativa, programma le ore di presenza nell'ambito del 1°Biennio e (132) e del complessivo triennio rispettivamente nel 2°Biennio (132) e nel 5°Anno (66) sulla base del relativo monte ore.

La curvatura **TURISMO, applicata alle discipline previste, si sviluppa nell'ambito della programmazione e progettazione formativa del CdC di riferimento.



Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Cagliari e Pula
1. Enogastronomia, 2. Servizi di Sala e Vendita, 3 Accoglienza Turistica

DISCIPLINE	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° ANNO
	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Area Generale					
Lingua e Letteratura Italiana	132 (4/ sett.)	132(4/ sett.)	132 (4/ sett.)	132 (4/ sett.)	132 (4/ sett.)
Storia	66 (2/ sett.)	66 (2/ sett.)	66 (2/ sett.)	66 (2/ sett.)	66 (2/ sett.)
Lingua Inglese	99 (3/ sett.)	99 (3/ sett.)	99 (3/ sett.)	99 (3/ sett.)	99 (3/ sett.)
Matematica	132 (4/ sett.)	132(4/ sett.)	99 (3/ sett.)	99 (3/ sett.)	99 (3/ sett.)
Scienze Integrate (Sc della Terra e Biologia)	66 (2/ sett.)	66 (2/ sett.)			
Diritto ed Economia	66 (2/ sett.)	66 (2/ sett.)			
Scienze Motorie e Sportive	66 (2/ sett.)	66 (2/ sett.)	66 (2/ sett.)	66 (2/ sett.)	66 (2/ sett.)
Religione Cattolica o attività alternative	33 (1/ sett.)	33 (1/ sett.)	33 (1/ sett.)	33 (1/ sett.)	33 (1/ sett.)
Geografia	33 (1/ sett.)				
Totale annuale ore Area Generale	693	660	495	495	495
Area di Indirizzo					
Scienze Integrate(Fisica)	66 (2/sett.)				
Scienze Integrate (Chimica)		66 (2/ sett.)			
Scienza degli Alimenti	66 (2/ sett.)	66 (2/ sett.)			
Seconda Lingua Straniera (Francese)	66 (2/ sett.)	66 (2/ sett.)	99 (3/ sett.)	99 (3/ sett.)	99 (3/ sett.)
Lab. Servizi Enogastronomici (<i>Cucina</i>)	**66 (2/ sett.)	**66 (2/ sett.)	<i>cfr articolazione</i>	<i>cfr articolazione</i>	<i>cfr articolazione</i>
Lab. Servizi Enogastronomici (<i>Sala e Vendita</i>)	**66 (2/ sett.)	**66 (2/sett.)	<i>cfr articolazione</i>	<i>cfr articolazione</i>	<i>cfr articolazione</i>
Lab. Sevizi <i>Accoglienza Turistica</i>	**66 (2/ sett.)	**66 (2/ sett.)	<i>cfr articolazione</i>	<i>cfr articolazione</i>	<i>cfr articolazione</i>
Articolazione 1. "ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			*132 (4/ sett.) 33 (1/ sett. ITP)	*99 (3/ sett.) 33 ITP (1/ sett.)	99 (3/sett.)
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva			132 (4/ sett.)	165 (5/ sett.)	165 (5/ sett.)
Lab. Servizi Enogastronomici (<i>Cucina</i>)			198 (6/ sett.)	132 (4/ sett.)	132 (4/ sett.)
Lab. Servizi Enogastronomici (<i>Sala e Vendita</i>)				66 (2/ sett.)	66 (2/ sett.)
Articolazione 2. "SERVIZI di SALA e di VENDITA"					
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			*132 (4/ sett.) 33 (1/ sett. ITP)	*99 (3/ sett.) 33 (1/ sett. ITP)	99 (3/ sett.)
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva			132 (4/ sett.)	165 (5/ sett.)	165 (5/ sett.)
Lab. Servizi Enogastronomici (<i>Cucina</i>)				66 (2 sett.)	66 (2 sett.)
Lab. Servizi Enogastronomici (<i>Sala e Vendita</i>)			198 (6 sett.)	132 (4 sett)	132 (4 sett)
Articolazione 3. "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			*132 (4/ sett.) 33 (1/ sett. ITP)	*66 (2/ sett.) 33 (1/ sett. ITP)	66 (2/ sett.)
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva			132 (4/ sett.)	198 (6/ sett.)	198 (6/ sett.)
Tecniche di Comunicazione				66 (2/ sett.)	66 (2/ sett.)
Lab. Servizi <i>Accoglienza Turistica</i>			198 (6/ sett.)	132 (4/ sett.)	132 (4/ sett.)
Totale annuale ore Area di Indirizzo	396	396	561	561	561
TOTALE GENERALE	1089	1056	1056	1056	1056

*L'attività didattica di Laboratorio caratterizza l'Area di Indirizzo dei percorsi.

Le ore indicate con asterisco si riferiscono alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli Insegnanti Tecnico-Pratici (ITP). L'Istituto, nell'ambito della sua autonomia didattica e organizzativa, programma le ore di compresenza nell'ambito del 2°Biennio (66) sulla base del relativo monte ore.

**Organizzazione delle classi in squadre.



A2) Curricolo Istituto Tecnico (quota nazionale)

*Il Curricolo dei Corsi dell'Istituto Tecnico si caratterizza per una solida base culturale di carattere **scientifico e tecnologico**, in linea con le indicazioni dell'Unione Europea, costruita attraverso l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, che consente agli studenti di sviluppare, in relazione all'esercizio di professioni tecniche, saperi e competenze necessari per un rapido inserimento nel mondo del lavoro e per l'accesso all'università e all'istruzione e formazione tecnica superiore.*

➤ **Corsi di Studio**

Settore Tecnologico Indirizzo Grafica e Comunicazione

*L'indirizzo "**Grafica e Comunicazione**" tende ad integrare competenze specifiche nel campo della comunicazione interpersonale e di massa, con particolare riferimento all'uso delle tecnologie per produrla e approfondisce i processi produttivi che caratterizzano il settore della grafica, dell'editoria, della stampa e i servizi ad esso collegati, nelle fasi dalla progettazione alla pianificazione dell'intero ciclo di lavorazione dei prodotti*

➤ **Percorsi di Studio**

Il percorso di studio quinquennale statale (Diploma)

⇒ **1° Biennio ai fini dell'assolvimento dell'Obbligo di Istruzione**, composto da:

Primo anno (h. 1089)

-693 ore attività e insegnamenti di istruzione generale (comune a tutti gli indirizzi)

-396 ore di attività e insegnamenti di indirizzo

Secondo anno (h.1056)

-660 ore attività e insegnamenti di istruzione generale (1° anno 693)

-396 ore di attività e insegnamenti di indirizzo

⇒ **2° Biennio (h.1056/anno)**, composto da:

Terzo anno (h.1056)

-495 ore attività e insegnamenti di istruzione generale

-561 ore di attività e insegnamenti di indirizzo (distinti nei vari indirizzi)

Quarto anno (h.1056)

-495 ore attività e insegnamenti di istruzione generale

-561 ore di attività e insegnamenti di indirizzo (distinti nei vari indirizzi)

⇒ **Quinto Anno (h.1056)**, composto da:

-495 ore attività e insegnamenti di istruzione generale

-561 ore di attività e insegnamenti di indirizzo (distinti nei vari indirizzi)

➤ **Titoli di Studio erogati dall'Istituto Tecnico**

(Titolo con valore legale riconosciuto dall'Unione Europea)

- ✓ **Diploma quinquennale di Istituto Tecnico, Settore Tecnologico in *Grafica e Comunicazione***



➤ Profili Diploma

Lo studente che consegue il Diploma di **Istituto Tecnico, Settore Tecnologico in Grafica e Comunicazione** ha competenze specifiche nel campo della comunicazione interpersonale e di massa, con particolare riferimento all'uso delle tecnologie per produrla; interviene nei processi produttivi che caratterizzano il settore della grafica, dell'editoria, della stampa e i servizi ad esso collegati, curando la progettazione e la pianificazione dell'intero ciclo di lavorazione dei prodotti.

Il Diplomato è in grado di:

- intervenire in aree tecnologicamente avanzate e utilizzare materiali e supporti differenti in relazione ai contesti e ai servizi richiesti;
- integrare conoscenze di informatica di base e dedicata, di strumenti hardware e software grafici e multimediali, di sistemi
- di comunicazione in rete, di sistemi audiovisivi, fotografici e di stampa;
- intervenire nella progettazione e realizzazione di prodotti di carta e cartone;
- utilizzare competenze tecniche e sistemiche che, a seconda delle esigenze del mercato del lavoro e delle corrispondenti declinazioni, possono rivolgersi:
 - alla programmazione ed esecuzione delle operazioni di pre stampa;
 - alla gestione e organizzazione delle operazioni di stampa e post-stampa,
 - alla realizzazione di prodotti multimediali,
 - alla realizzazione fotografica e audiovisiva,
 - alla realizzazione e gestione di sistemi software di comunicazione in rete,
 - alla produzione di carta e di oggetti di carta e cartone (cartotecnica);
- gestire progetti aziendali, rispettando le norme sulla sicurezza e sulla salvaguardia dell'ambiente;
- descrivere e documentare il lavoro svolto, valutando i risultati conseguiti e redigere relazioni tecniche

Risultati di Apprendimento:

Il Diplomato in **Grafica e Comunicazione**, a conclusione del percorso quinquennale, consegue i *Risultati di Apprendimento* specificati in termini di competenze:

1. Progettare e realizzare prodotti di comunicazione fruibili attraverso differenti canali, scegliendo strumenti e materiali in relazione ai contesti d'uso e alle tecniche di produzione.
1. Utilizzare pacchetti informatici dedicati.
2. Progettare e gestire la comunicazione grafica e multimediale attraverso l'uso di diversi supporti.
3. Programmare ed eseguire le operazioni inerenti le diverse fasi dei processi produttivi.
4. Realizzare i supporti cartacei necessari alle diverse forme di comunicazione.
5. Realizzare prodotti multimediali.
6. Progettare, realizzare e pubblicare contenuti per il web.
7. Gestire progetti e processi secondo le procedure e gli standard previsti dai sistemi aziendali di gestione della qualità e della sicurezza.
8. Analizzare e monitorare le esigenze del mercato dei settori di riferimento

➤ **Quadro orario****Indirizzo Grafica e Comunicazione**

DISCIPLINE	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° ANNO
	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Area Generale					
Italiano	132 (4/sett.)	132(4/sett.)	132 (4/ sett.)	132 (4/ sett.)	132(4/sett.)
Lingua Inglese	99 (3/sett.)	99 (3/sett.)	99 (3/sett.)	99 (3/ sett.)	99 (3/sett.)
Storia	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)
Matematica	132 (4/sett.)	132(4/sett.)	99 (3/sett.)	99 (3/sett.)	99 (3/sett.)
Diritto ed Economia	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)			
Scienze Integrate (Sc. della Terra e Biologia)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)			
Scienze Motorie e Sportive	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)	66 (2/sett.)
Religione Cattolica o attività alternativa	33 (1/sett.)	33 (1/sett.)	33 (1/sett.)	33 (1/sett.)	33 (1/sett.)
Geografia	33 (1/sett.)				
Totale annuale Area Generale	693	660	495	495	495
Area di Indirizzo					
Scienze Integrate Fisica	99 (3/sett.) 33 ITP (1/sett.)	99 (3/sett.) 33 ITP (1/sett.)			
Scienze Integrate Chimica	99 (3/sett.) 33 ITP (1/sett.)	99 (3/sett.) 33 ITP (1/sett.)			
Tecnologie. e Tecniche di Rappresentazione. Grafica	99 (3/sett.) 33 ITP (1/sett.)	99 (3/sett.) 33 ITP (1/sett.)			
Tecnologie Informatiche	99 (3/sett.) 66 ITP (2/sett.)				
Scienze e Tecnologie Applicate		99 (3/sett.)			
Complementi di Matematica			33 (1/sett.)	33 (1/sett.)	-
Teoria della Comunicazione			66 (2/sett.)	99 (3/sett.)	-
Progettazione Multimediale			132 (4/sett.)	99 (3/sett.)	132 (4/sett.)
Tecnologie dei Processi di Produzione			*132 (4/sett.) 66 ITP (2/sett.)	*132 (4/sett.) 99 ITP (3/sett.)	*99 (3/sett.) 99 ITP (3/sett.)
Organizzazione e gestione dei processi produttivi					*132 (4/sett.) 33 ITP (1/sett.)
Laboratori Tecnici			*198 (6/sett.) 198 ITP (6/sett.)	*198 (6/sett.) 198 ITP (6/sett.)	*198 (6/sett.) 198 ITP (6/sett.)
Totale annuale ore Area Indirizzo	396	396	561	561	561
TOTALE ORE PERCORSO	1089 (33/sett.)	1056 (32 sett.)	1056 (32 sett.)	1056 (32 sett.)	1056 (32 sett.)

*L'attività didattica di Laboratorio caratterizza l'Area di Indirizzo dei percorsi.

Le ore indicate con asterisco si riferiscono alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli Insegnanti Tecnico-Pratici (ITP). L'Istituto, nell'ambito della sua autonomia didattica e organizzativa, programma le ore di compresenza nell'ambito del 1°Biennio (264) e del complessivo triennio rispettivamente nel 2°Biennio (561, rispettivamente nel 3° anno 264 e nel 4° anno 297) e nel 5°Anno (330) sulla base del relativo monte ore.



A3. Curricolo Istituto Professionale e Istituto Tecnico(quota *locale* di Istituto)

A seguito del *Riordino degli Istituti Professionali e Tecnici del 2010*, l'Istituto ha individuato autonomamente, in termini di quote di massima, *attività progettuali*, coerenti con il *Profilo Educativo Culturale e Professionale dello Studente*, in funzione delle proprie politiche educative e in connessione con le potenzialità occupative, le risorse e lo sviluppo del Territorio.

Ai sensi della normativa vigente per l'utilizzo delle quote locali, l'Istituto non riduce l'orario del monte ore di ciascuna disciplina oltre il 20% rispetto al quadro orario nazionale previsto dall'indirizzo di riferimento.

➤ *Quota Autonomia*

Istituto Professionale	Istituto Tecnico
1-2° Biennio (20% per a.s.)	1-2° Biennio (20% per a.s.)
5° Anno (20%)	5° Anno (20%)

Quota dedicata alle attività di ampliamento dell'offerta **educativo-disciplinare**, prioritariamente nell'ambito *dell'Area Generale*.

Percorsi (attività a.s. 2016-17):

1. **Partecipazione rappresentazioni teatrali**
2. **Partecipazione rappresentazioni cinematografiche**
3. **Partecipazione eventi culturali**
4. **Visite guidate non di tipo professionali**
5. **Percorsi didattici In aula e fuori aula**
6. **Orientamento formativo**
7. **Festa annuale di Istituto e presentazione attività**
8. **Brevi percorsi collegati alle discipline**

➤ *Spazio Flessibilità*

Istituto Professionale	Istituto Tecnico
1° Biennio (25% per a.s.)	----
2° Biennio (35% per a.s.)	2° Biennio (30% per a.s.)
5° Anno (40%)	5° Anno (35%)

Quota dedicata alle attività di ampliamento dell'offerta **educativo-professionale**, prioritariamente nell'ambito *dell'Area di Indirizzo*.



Percorsi (attività a.s. 2016-17):

1. Sevizi Commerciali opzione *Promozione Commerciale e Pubblicitaria*

Compensazione quota nazionale/quota locale di Istituto (Istituto Professionale: IeFP)

2. Alternanza Scuola-Lavoro

H. 400 spalmabili, su scelte progettuali, nel 2°Biennio e 5°Anno:

2°Biennio

⇒ 3^a classe 160 ore circa

⇒ 4^a classe 160 ore circa

5°Anno

✓ 5^a classe 80 ore circa

3. Orientamento Strategico

-Orientamento *in entrata*

-Orientamento *di indirizzo*

-Orientamento *in uscita*

4. Salone Orientamento (Confindustria)

5. Concorsi di tipo professionale

6. Manifestazioni di interesse professionale

7. Concorsi studenteschi MIUR

8. Concorsi studenteschi regionali

9. Laboratori di tipo professionale

10. Visite guidate di tipo professionale

➤ ***Quota extra curricolare***

Quota dedicata alle attività di ampliamento dell'offerta **educativo-disciplinare e professionale non comprese nelle precedenti quote**

Percorsi (attività a.s. 2016-17):

1. Potenziamento disciplinare

2. Recupero disciplinare

3. Viaggi di istruzione

3. Brevi percorsi collegati alle discipline

4. Sportello didattico (discipline varie)

5. Sportello di *ascolto e di dialogo*



4. LA PROGETTUALITA'

a) Organizzazione dei percorsi

La progettualità dell'Istituto, che caratterizza l'Offerta Formativa, mira a contrastare *la dispersione scolastica* e a favorire *l'inclusione* e *l'orientamento personale, professionale e la mobilità*. Promuove lo sviluppo di competenze *culturali, sociali, professionali e di cittadinanza* previste dal Profilo Educativo Culturale e Professionale dello Studente, in riferimento alle potenzialità del Territorio.

Nello specifico privilegia forme organizzativo-didattiche (*cf. sopra*) intese come quota/spazio di Istituto **-in autonomia-** dei percorsi curriculari, coerenti con il Profilo Educativo, Culturale e Professionale dello Studente), quali la:

FLESSIBILITÀ con particolare riferimento a percorsi di:

- ✓ **Alternanza Scuola-Lavoro** per promuovere esperienze lavorative;
- ✓ **Orientamento Strategico** per facilitare il passaggio dal sistema scolastico al mondo del lavoro; e ad **attività di natura professionale** che contribuiscono al miglioramento e alla valorizzazione delle competenze professionali.

AUTONOMIA con particolare riferimento a vari tipi di **attività educativo-disciplinari, culturali** e/o alla partecipazione a possibili **eventi offerti dal Territorio** collegati al curricolo.

- **Percorsi nell'ambito della quota Autonomia** (in progetto nell' a.s. 2016-17)
(oltre le attività programmate nell'ambito dei Consigli di Classe, sopra indicate)

Diffusione Sport Minori [posti comuni, classe concorso di riferimento]

Conoscenza, pratica e divulgazione degli sport a diffusione minore, con lo scopo di migliorare le attività motorie, favorire e promuovere maggiore autonomia e integrazione fra pari.

Lingua Francese [posti di potenziamento classe concorso **A246**]

Potenziamento della *Lingua Francese* come supporto agli alunni del 1° Biennio, con lezioni di *potenziamento linguistico* e con attivazione dello *sportello didattico*.

Sensibilizzazione contro il Bullismo [posti di potenziamento classe concorso **A017**]

Incontri orientanti con esperti del settore accompagnati da personaggi notoriamente famosi, autorevoli e apprezzati dal pubblico giovanile, per sensibilizzare gli alunni al fenomeno.



➤ Percorsi nell'ambito della *quota/spazio Flessibilità*

(oltre le attività programmate nell'ambito dei Consigli di Classe, sopra indicate)

Alternanza Scuola-Lavoro

L'Alternanza Scuola-Lavoro, istituita dalla Legge 53/2003, sostanziata dal D.Lgs 77/2005 e resa obbligatoria dalla Legge 107/2015, è una modalità di realizzazione dei percorsi di studio della Scuola Secondaria di 2° grado.

- ✓ E' una **metodologia didattica innovativa** (pone in relazione diretta *Scuola & Territorio, Processi Formativi & Processi Produttivi, Competenze Culturali & Competenze Professionali, Sistema di Istruzione e leFP & Sistema Imprenditoriale*).
- ✓ E' un percorso **unitario** perché integra la formazione in aula con l'esperienza in ambienti lavorativi, in coerenza con il Profilo Educativo Culturale e Professionale dello Studente (PECUP).
- ✓ E' un percorso formativo
 - equivalente** (equivalenza curricolare dei percorsi di apprendimento in contesti scolastici e i percorsi di apprendimento in contesti lavorativi),
 - flessibile** (avvicinamento tra i percorsi di apprendimento in contesti scolastici e i percorsi di apprendimento in contesti lavorativi),
 - con **funzione complementare** rispetto al percorso nel contesto scolastico (il percorso a "Scuola" e il percorso in "Alternanza" concorrono, da punti di vista diversi, alla costruzione delle competenze in esito ai percorsi di apprendimento in uscita al termine del 5° anno).

L'Alternanza Scuola-Lavoro

- ⇒ offre l'opportunità di apprendere mediante esperienze didattiche in ambienti lavorativi privati, pubblici e del terzo settore,
- ⇒ favorisce l'orientamento professionale e le vocazioni personali,
- ⇒ valorizza, attraverso un percorso co-progettato (in riferimento alle attività) e contestualizzato nel Territorio (Scuola e Azienda ospitante), la formazione congiunta tra scuola e mondo del lavoro, realizzando un organico collegamento tra l'Istituzione Scolastica e l'Azienda ospitante.

I percorsi di ASL promossi dall'Istituto (*l'Istituto è impegnato in processi miglioramento continuo connesso alla formazione ministeriale e alla formazione interna dei docenti Tutor*) si fondano sulle seguenti *Competenze*:

Competenze Orientamento (ITA)

Orientamento alla Cultura del Lavoro

Competenze Chiave per l'Apprendimento Permanente (UE)

Spirito di Iniziativa e di Imprenditorialità

Competenze Chiave di Cittadinanza (ITA)

Comunicare; collaborare e partecipare; agire in modo autonomo e responsabile; risolvere problemi; individuare collegamenti e relazioni; acquisire e interpretare l'informazione.

e sono organizzati in **moduli didattici** comprendenti le seguenti attività (*come condiviso nei corsi di formazione interni per i Tutor*):

1. **Orientamento strategico (professionale):**
 - al lavoro, alle professioni, all'imprenditorialità, alla mobilità, etc.
 - alla funzione dell'Alternanza Scuola-Lavoro (competenze da promuovere/esperire)



2. Orientamento allo stage (tirocinio curricolare per verificare, integrare e rielaborare):

- alle attività dello stage e al raccordo con le discipline curricolari associate,
- alla tipologia dell'azienda ospitante, ai compiti, alle mansioni, alle abilità, ai comportamenti,
- alla documentazione di accompagnamento (per lo studente), alla valutazione del percorso (da parte dello studente)

3 Orientamento alla normativa sulla tutela della salute e della sicurezza dei posti di lavoro (Dlgs 81/08)

4. **Visite guidate** (strettamente connesse alle competenze da sviluppare)
5. **Incontri con esperti del settore** (strettamente connessi alle competenze da sviluppare)
6. **STAGE (tirocinio curricolare)**
7. **Raccordo tra i percorsi disciplinari e l'esperienza dello stage**

L'Istituto, nel corso degli anni, ha sviluppato col Territorio, sia dell'area vasta di Cagliari che della zona di Pula, una fitta rete di relazioni finalizzate alla realizzazione della *Terza Area e/o Area Professionalizzante* (per l'Istituto Professionale fino al 2010) e dell'*Alternanza Scuola-Lavoro* a seguito dei *Decreti del Presidente della Repubblica 87 e 88 del 15 marzo 2010* e delle *Linee Guida* collegate. A tal fine ha stipulato nel corso degli anni convenzioni con aziende nazionali leader nel settore, tra cui:

-Forte Village-Pula

-T Hotel-Cagliari

-Hotel Regina Margherita-Cagliari

-Tirrenia-Cagliari

-Grimaldi-Cagliari

e con aziende locali del settore alberghiero e del terzo settore, oltre alla Pubblica Amministrazione, all'Università, agli Ordini Professionali.

A seguito della recente stipulazione di *Protocolli d'Intesa* MIUR con Aziende, Ordini Professionali, Amministrazioni Pubbliche, Associazioni, etc., che hanno aperto e tracciato la strada della *co-progettazione*, l'Istituto tende a sua volta a stipulare, sulla base di esperienze pregresse di qualità, *convenzioni annuali* con strutture pubbliche e/o private che intendano ospitare gli studenti in regime di *ASL*, senza scopo di lucro, secondo le direttive ministeriali, la normativa vigente e l'organizzazione e le regole dell'Istituto stesso, nel pieno rispetto e osservanza della tutela dell'alunno (minorenne e maggiorenne) in considerazione del fatto che durante l'esperienza lavorativa -lo *Stage*- mantiene lo *status di studente*.

L'Istituto ha intrapreso (*cf. corsi di formazione MIUR e corsi di formazione interni per Docenti Tutor*) un percorso di miglioramento e di costruzione dei materiali didattici per la progettazione, la documentazione, l'accompagnamento e la valutazione dei percorsi, dirigendosi, nel presente a.s. verso la certificazione delle competenze.

Inoltre, intende elaborare un *Piano di ASL* orientato all'effettiva attuazione di complementarità con i percorsi in aula (*sub condicione coordinamento, come da PdM*).

L'effettiva realizzazione del percorso di miglioramento dell'Asl e del Piano stesso nei termini indicati è vincolata o comunque condizionata alla concreta destinazione, a questa istituzione scolastica da parte delle autorità competenti, delle risorse umane e strumentali individuate e richieste come di seguito indicato.



Orientamento [posti di potenziamento classe concorso **A019**]

Nelle politiche europee e nazionali l'orientamento *lungo tutto il corso della vita* è riconosciuto come **“diritto permanente di ogni persona”**

L'Istituto tende a costruire un percorso di orientamento che possa accompagnare lo studente nello sviluppo del suo percorso formativo quinquennale, e oltre.

Le tendenze assumono due direttrici portanti:

✓ **Continuità e Orientamento**

Percorsi di **orientamento formativo**, fondati sul progetto di vita personale e professionale dell'alunno (in continuità con l'esperienza della scuola media per gli alunni iscritti alla 1° classe) in termini di *autonomia, responsabilità e consapevolezza*, con attenzione alla scelta dell'indirizzo di studio per le classi 3°, e per le scelte di studio e/o di lavoro successive al Diploma.

(cfr. PdM, Area di Processo 4: *L'obiettivo tende ad accogliere ed accompagnare l'alunno nelle scelte personali e professionali.*)

✓ **Orientamento Strategico**

Percorsi di **orientamento professionale** in funzione dell'occupabilità, per attivare e/o accrescere la motivazione e la consapevolezza verso le competenze del PECUP, in accoglimento dei bisogni professionali degli alunni, del Territorio, del mercato del lavoro, della mobilità.

(cfr. PdM, Area di Processo 5: *L'obiettivo tende ad orientare gli alunni nell'ambito delle professioni di riferimento e contestualmente a valorizzare la scuola, intesa come comunità attiva, aperta al Territorio e in grado di orientare gli alunni verso scelte di studio e di lavoro consapevoli.*)

Le azioni (ancora generalizzate e non sistemizzate e ancora in progetto, in attesa della definizione del *Piano di Orientamento*, come da PdM) intendono promuovere:

- ⇒ *l'orientamento formativo* collegate alla didattica orientante,
- ⇒ *l'orientamento professionale collegate al Territorio e alle vocazioni*
- ⇒ Il monitoraggio dei percorsi degli studenti successivi al Diploma

con attività di sensibilizzazione:

- incontri con esperti del settore di riferimento, dell'Università, delle Aziende e con ex studenti per valorizzare le diverse attitudini e le vocazioni degli alunni per le scelte di studio e/o lavoro
- incontri per la scelta dell'indirizzo di studio successivo al 1° Biennio,
- incontri per la stesura del *Curriculum Vitae* e per la simulazione di colloqui di lavoro,

e di partecipazione a:

- *Open Day* presso le scuole medie,
- concorsi interni nell'ambito dell'Accoglienza Turistica,
- manifestazioni dei diversi settori,
- workshops.
- Altro.



Attività Varie

Le *Attività Varie* (principalmente di natura laboratoriale) contribuiscono al miglioramento e alla valorizzazione delle competenze professionali: sono finalizzate alla creazione di profili professionali specifici che possano inserirsi adeguatamente e con successo nel mondo del lavoro

Attività denominata “Coffee Break” sede di Pula:

L’attività (*attualmente non ancora attiva e in fase di idea-progettuale, ma sperimentata nell’a.s. 2014-15*), intesa come strategia d’intervento per promuovere le competenze di riferimento in ambiente reale (sebbene protetto perché in ambito scolastico), svolta dagli studenti che frequentano le tre articolazioni, consiste **nell’offrire un servizio di ristoro a docenti e famiglie**.

Ha le caratteristiche di un’esercitazione pratica in presenza di clientela reale.

Sotto la guida dei docenti di riferimento, gli alunni si occupano di:

- fornire accoglienza ed assistenza ai visitatori ed ospiti in occasioni specifiche;
- fornire un servizio di caffetteria e pasticceria al personale docente e non docente;
- provvedere alla *mise en place*;
- compilare e gestire i buoni-scarico del bar.

Attività denominata “Info Point” sede di Pula

L’attività è rivolta agli studenti frequentanti l’indirizzo *Accoglienza Turistica*, come strategia d’intervento per promuovere la crescita culturale e la formazione delle competenze linguistiche in Lingua Inglese e Francese, spendibili nel campo turistico del Territorio.

L’attività consiste nell’offrire informazioni turistiche per la valorizzazione del patrimonio ambientale e culturale del territorio di Cagliari e Pula.

Attività denominata “Front Office”

[*posti potenziamento classe concorso C520*]

L’attività ha le caratteristiche di un’esercitazione pratica in presenza di clientela reale, per migliorare e approfondire l’apprendimento del settore *Accoglienza Turistica*, focalizzando le mansioni dell’addetto al *Front Office* per acquisire autonomia operativa e competenze tecnico-pratiche.

Sotto la guida del docente di *Accoglienza Turistica* gli alunni si occupano di:

- organizzare il servizio *Front Office* all’interno dell’Istituto;
- gestire le piattaforme elettroniche di riferimento alle quali l’Istituto è iscritto (sede di Pula);
- fornire accoglienza ed assistenza ai visitatori e agli ospiti in occasioni speciali e/o ordinarie.

Attività denominata “Ristorante Didattico”

L’attività (*attualmente non ancora attiva e in fase di idea-progettuale, ma sperimentata nella sede di Pula nell’a.s. 2008-09*) nasce dal presupposto che “*fare scuola in un contesto reale e lavorativo facilita e potenzia l’apprendimento*”.

Il *Ristorante Didattico* si presenterà come una struttura aperta ad un “pubblico determinato”, su prenotazione, con la possibilità di offrire una dettagliata illustrazione del menu, dei prodotti che lo compongono e delle tecniche di preparazione dei piatti che saranno degustati.



Ha come obiettivi principali:

- ✓ offrire un'opportunità formativa *il più possibile* vicina alla realtà;
- ✓ sviluppare e implementare le abilità professionali;
- ✓ migliorare la disponibilità a lavoro in équipe;
- ✓ fornire la conoscenza delle caratteristiche della clientela e dell'ambiente lavorativo.

Per il raggiungimento di tali obiettivi è indispensabile operare in situazioni reali anche durante il percorso scolastico. L'attività *Ristorante Didattico* è strumento che consente agli allievi di migliorare le proprie competenze.

L'iniziativa si realizza con il coinvolgimento delle classi terze, quarte e quinte, coadiuvate dalle altre classi, per offrire al personale interno e ad alcuni "*clienti esterni*" (principalmente familiari degli allievi) i piatti preparati durante le esercitazioni pratiche svolte in laboratorio.

Dare la possibilità agli allievi di "*svolgere una formazione in assetto lavorativo*" significa attivare un più stretto rapporto fra educazione scolastica e mondo del lavoro.

Lo scopo primario è quello di formare giovani studenti in grado di inserirsi agevolmente nel mondo del lavoro, da ciò discendono gli obiettivi intermedi in:

- ✓ fornire strumenti operativi e conoscenze tecniche il cui utilizzo e la cui necessità siano direttamente sperimentabili;
- ✓ fornire strumenti linguistici e culturali che permettano di gestire ogni tipo di situazione che possa verificarsi nella gestione di un'azienda (quale il *Ristorante Didattico!*), in riferimento all'accoglienza della clientela, alla produzione culinaria, al momento della vendita di Sala e Bar; in sostanza attività riconducibili alle tre articolazioni del corso di Studi;
- ✓ sollecitare il pensiero critico, il senso civico attraverso la concretezza del lavoro, le difficoltà ad esso legate e le gratificazioni che ne conseguono;
- ✓ favorire l'integrazione degli studenti che presentano richieste di attenzione speciale, quali alunni diversamente abili o extracomunitari, grazie alla condivisione di spazi e di esperienze;
- ✓ porsi, in periodi successivi, al servizio del Territorio fornendo una forma di ristorazione molto prossima alla realtà e del tutto particolare nelle modalità di svolgimento.

➤ **Percorsi nell'ambito della quota extra curricolare**

(oltre le attività programmate nell'ambito dei Consigli di Classe, sopra indicate)

Sportello di ascolto e di dialogo [posti di potenziamento classe concorso **A036**]

Ascolto degli alunni e/o docenti che manifestano la necessità di supporto e di interlocuzione qualificata per specifiche situazioni personali.

Sportello didattico [posti di potenziamento classe concorso **A246/A038**]

Approfondimento, potenziamento e recupero disciplinare come supporto agli alunni che manifestano interesse specifico per la disciplina di riferimento.



Attività connesse alle Discipline Economico Aziendali

[posti di potenziamento classe concorso **A017**]

Obiettivo: *rafforzamento della Cultura d'Impresa*

Potenziamento conoscenza e uso "Paghe" e attività di laboratorio,

L'attività prevede il coinvolgimento degli alunni nei vari progetti extracurricolari e nei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro.

Attività connesse alle Discipline Giuridiche

[posti di potenziamento classe concorso **A019**]

Potenziamento *Socio Economico e per la Legalità*

L'attività prevede 4 percorsi dedicati agli studenti delle prime classi

"Le parole del Diritto"

Obiettivo: migliorare le conoscenze del linguaggio giuridico-economico;

"Recupero Fast"

Obiettivo: recupero immediato delle insufficienze conseguite nelle materie giuridico-economiche;

"Diritto fai da te",

Obiettivo: avvicinare gli alunni, in modo coinvolgente e divertente, alle discipline giuridiche;

"Gara delle date storiche",

Obiettivo: aumentare la comprensione dei collegamenti fra Storia, Diritto ed Economia.

➤ Percorsi Trasversali

Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD)

[posti di potenziamento classe concorso **A076**, sede Cagliari]

(dal progetto PNSD dell'Istituto)

Il PNSD è il documento di indirizzo del MIUR per il lancio di una strategia complessiva di innovazione della scuola italiana e per un nuovo posizionamento del suo sistema educativo nell'era digitale.

Il PNSD, con valenza pluriennale, mira all'innovazione del sistema scolastico e allo sfruttamento delle opportunità dell'educazione digitale, già avviata sul territorio italiano dal 2008 con l'*Azione LIM*, l'*Azione Cl@sse 2.0*, l'*Azione Scuola 2.0* e così via, contribuendo a "catalizzare" l'impiego di risorse a favore dell'innovazione digitale attraverso i **Fondi Strutturali Europei** (PON Istruzione 2007-2013 e PON Istruzione 2014-2020) e i fondi della Legge 107/2015.

Il PNSD con l'*Azione #28* prevede come figura di accompagnamento **l'Animatore Digitale**, un docente selezionato che con il Dirigente Scolastico, il Direttore Amministrativo e il Team opererà per concretizzare gli obiettivi e le innovazioni del PNSD nella vita scolastica.

L'Animatore Digitale predispone un progetto, che a seguito dell'iter di approvazione viene reso pubblico sul sito della scuola e, inoltre, secondo il PdM sarà oggetto di monitoraggio.

L'azione **dell'Animatore Digitale** prevede attività nei seguenti tre ambiti:

- ⇒ **Formazione Interna**: stimolare la formazione interna alla scuola negli ambiti del PNSD, attraverso l'organizzazione di laboratori formativi (senza essere necessariamente il formatore) favorendo l'animazione e la partecipazione di tutta la comunità scolastica alle attività formative, come ad esempio quelle organizzate attraverso gli snodi formativi;



- ⇒ **Coinvolgimento della Comunità Scolastica:** favorire la partecipazione e stimolare il protagonismo degli studenti nell'organizzazione di workshop e altre attività, anche strutturate, sui temi del PNSD, anche attraverso momenti formativi aperti alle famiglie e ad altri attori del territorio, per la realizzazione di una cultura digitale condivisa;
- ⇒ **Creazione di Soluzioni Innovative:** individuare soluzioni metodologiche e tecnologiche sostenibili da diffondere all'interno degli ambienti della scuola (es. uso di particolari strumenti per la didattica di cui la scuola si è dotata; la pratica di una metodologia comune; informazione su innovazioni esistenti in altre scuole; un laboratorio di *coding* per tutti gli studenti), coerenti con l'analisi dei fabbisogni della scuola stessa, anche in sinergia con attività di assistenza tecnica condotta da altre figure.

L'Animatore Digitale è in sostanza il portavoce di un progetto digitale che intende essere espressione delle esigenze di tutte le componenti scolastiche con la stretta collaborazione del Dirigente scolastico, del DSGA e del Team.

Il progetto digitale triennale (2015-2016, 2016-2017, 2017-2018), rimodulabile nel tempo in base alla dinamicità del contesto scolastico, si prefigge lo scopo di valorizzare la cultura della collaborazione e la visione della tecnologia funzionale alla didattica, come di seguito descritto.

⇒ **L'Ambiente digitale**

La scuola ha necessità di interagire con il territorio (enti, associazioni, aziende etc.) per rendere autentica e reale l'offerta formativa, anche adeguando la pratica dell'insegnamento alle mutate condizioni socioeconomiche del periodo attuale. La tecnologia di ultima generazione deve essere quindi utilizzata come strumento per realizzare nuovi modelli educativi, come riportato nel testo del PNSD, in cui la "*progettazione mette al centro trasversalità, condivisione e co-creazione [...]. Il primo passo è quindi fare tesoro delle opportunità offerte delle tecnologie digitali per affrontare una didattica per problemi e per progetti*".

Si ipotizza quindi una prima fase informativo/formativa cui segue il potenziamento dell'utilizzo degli strumenti digitali collegati alle nuove metodologie, infine un coinvolgimento di tutte le componenti verso una sempre maggiore apertura al Territorio dell'Istituto e un consolidamento di pratiche che porti alla condivisione del proprio operato in uno spazio virtuale comune, nonché deposito di risorse didattiche.

La scuola viene indicata come *polo di attrazione* in grado di offrire soluzioni formative rispondenti alle esigenze attuali e luogo aperto ai cittadini anche in orari extracurricolari.

Tra gli obiettivi del PNSD lo spazio scolastico viene pensato infatti come uno spazio di apprendimento che non si esaurisce con l'orario curricolare, ma diventa una struttura di servizio per la formazione dei cittadini nelle *competenze di cittadinanza digitale*.

Studenti e famiglie inoltre sono posti al centro del Piano Digitale dell'Istituto nelle azioni di informazione, di formazione e di sinergia con il territorio.

⇒ **La situazione/innovazione tecnologia della scuola**

L'Istituto ha recentemente rinnovato il laboratorio di Informatica per l'indirizzo *Commerciale* nella (sede Via Is Maglias) e il *laboratorio* per l'indirizzo *Accoglienza Turistica* (sede Via Monte Acuto).

1 laboratorio MAC/grafica per l'opzione *Promozione Commerciale e Pubblicitaria* e per l'indirizzo *Grafica e Comunicazione* del Tecnico, oltre a un laboratorio di Informatica (sede Via Codroipo).



I Percorsi Digitali

L'Istituto recentemente ha fruito dei seguenti percorsi relativi all'innovazione digitale:

Progetti

- Azione Scuola Digitale Sardegna con assegnazione di 1 kit LIM completo per ogni aula (non tutte) e Access Point per i piani
- Registro elettronico Argo Scuola Next

Bandi

PON 2014-2020: Azione per la realizzazione della rete LAN/WLAN

Formazione tecnologica

L'Azione Scuola Digitale Sardegna Master Teachers ha consentito dall'a.s. 2014/2015 la presenza in Istituto di 2 docenti Master Teachers che hanno attivato 4 corsi di formazione (2 a Cagliari e 2 a Pula) sull'uso della LIM. La partecipazione dei ai corsi è stata rilevante.

⇒ Il Piano Digitale dell'Istituto (in progress)

il presente Piano Digitale Triennale è un percorso di massima rimodulabile e ampliabile successivamente in base alle esigenze nonché alle innovazioni che potranno emergere nel tempo.

Annualità 2016 - 2017

Strumenti per creare/attivare innovazione	Rilevazione bisogni Diffusione info	Spazi condivisi	Potenziamento del curriculum	Proposte di formazione Risorse della Rete
Utilizzo delle dotazioni presenti e/o nuove acquisizioni nella scuola Strumenti modalità BYOD	Sondaggio on line per individuare i bisogni formativi generali di docenti, studenti e famiglie Sondaggio di gradimento per valutare l'efficacia di quanto proposto.	Consolidamento dello spazio di archiviazione e consultazione sul sito della scuola dei percorsi attivati Pubblicazione costante di materiali.	-Accrescere le competenze degli studenti -Implementare la didattica e relative metodologie, sfruttando le potenzialità e le risorse gratuite della Rete per potenziare l'insegnamento	Proposta di nuovi corsi per la comunità scolastica su a) utilizzo dei Social Network nella didattica; b) Digital storytelling/fotografia/grafica (con software libero) e altri eventuali in base alle esigenze emerse; c) Software di gestione amministrativa
Partecipazione a Bandi PON e analoghi Partecipazione a concorsi e/o progetti per creare innovazione	Seminari mirati informativi/formativi ad hoc anche per docenti, famiglie, studenti e il personale tutto della scuola	Pubblicazione costante di materiali	-Accrescere le competenze degli studenti -Implementare la didattica e relative metodologie, sfruttando le potenzialità e le risorse gratuite della Rete per potenziare l'insegnamento	Partecipazione degli studenti a iniziative del mondo digitale Potenziamento utilizzo della LIM e interazione con altri dispositivi
Misure per l'attivazione della rete a sostegno del BYOD	Tutorial, seminari mirati informativi/formativi ad hoc anche per docente, famiglie, studenti e tutto il personale della scuola	Pubblicazione costante di materiali	-Accrescere le competenze degli studenti -Implementare la didattica e relative metodologie, sfruttando le potenzialità e le risorse gratuite della Rete per potenziare insegnamento	Utilizzare al meglio le potenzialità del Registro Elettronico come strumento di comunicazione con le famiglie e gli studenti



Inclusione [Posti di potenziamento Sostegno]

I percorsi del Sostegno

L'Istituto dedica particolare attenzione alle problematiche individuali nei percorsi di apprendimento all'interno del curricolo. L'azione didattica consente a ciascun alunno di percorrere *la propria strada* per imparare con gli altri e, se necessario, in momenti diversi rispetto ai compagni. La diversità riscontrabile negli stili di pensiero, nei tipi di intelligenza, nelle dinamiche di relazione e nei vissuti familiari si associa spesso a quella derivante dalla provenienza culturale e geografica. La classe diventa quindi il luogo deputato a garantire il sostegno didattico adeguato a tutti coloro che presentano *Bisogni Educativi Speciali* (BES).

Un gruppo di lavoro complesso GLH (Gruppo di Lavoro Handicap) di Istituto, al quale partecipano docenti di sostegno, docenti curricolari, genitori e specialisti (medici, psicologi, assistenti sociali, educatori) studia e progetta le condizioni di integrazione e di inclusione per ciascuno studente.

L'Istituto annualmente predispone e/o aggiorna un *Piano di Inclusione* per pianificare, programmare e gestire in modo organico il rapporto con la presenza di alunni diversamente abili e/o con particolare richiesta di attenzione. Il *Piano* (attivo dagli aa.ss. 2014-15-16 e considerato sempre in progress per il continuo adeguamento alla realtà di ciascun alunno) è orientato alla valorizzazione delle potenzialità degli alunni per trasformare in risorse la diversità e favorire l'inclusione nella comunità scolastica. Inoltre, focalizza l'attenzione sul miglioramento della qualità dell'azione educativa e didattica degli Insegnanti di Sostegno per garantire costantemente l'evoluzione dei percorsi.

A livello di sede, in riferimento al contesto socio-economico e culturale del Territorio, con il contributo di tutte le professionalità presenti nella scuola, azioni educative e didattiche specifiche, (talvolta ricorrendo alla flessibilità oraria prevista dall'Autonomia) valorizzano i progressi e il lavoro dei singoli alunni,:

- utilizzando mediatori didattici;
- collaborando con gli Uffici competenti degli Enti Locali;
- attivando progetti specifici;
- attivando corsi di recupero per sostenere e garantire successo formativo di ciascuno.

I Docenti su posti di Sostegno

I *Docenti di Sostegno* poiché costituiscono un segmento significativo per lo sviluppo del curricolo, in quanto docenti che curano l'intera classe e non solo lo studente specificamente loro affidato, partecipano senza distinzione di ruoli a tutte le attività educative e a tutti i percorsi di formazione organizzati dalla scuola.

I percorsi speciali: l'istruzione domiciliare

Nel settore dei progetti "Scuola in Ospedale" l'Istituto offre istruzione domiciliare a distanza nell'ambito di due Consigli di Classe, curata dai Docenti di Sostegno e dallo stesso Consiglio di Classe, con l'utilizzo di tecnologie dedicate.



b) Organizzazione didattica

La Progettazione Formativa (progettazione per competenze)

Percorsi in miglioramento che discendono dalle scelte dei Dipartimenti Disciplinari e dai Dipartimenti per Assi Culturali, cui si rimanda per le specifiche di riferimento.

c) Organizzazione valutazione

La Progettazione valutativa

Percorsi in miglioramento che discendono dalle scelte dei Dipartimenti Disciplinari e dai Dipartimenti per Assi Culturali, cui si rimanda per le specifiche di riferimento.

Criteria di valutazione degli apprendimenti (POF 2012-13)

Voto	Valutazione	Giudizio
1 - 2 - 3	NULLO o SCARSO	L'alunno si esprime in maniera stentata e gravemente incoerente Non sa strutturare i propri argomenti ed è totalmente incapace di riprodurre i concetti precedentemente proposti. Non conosce gli argomenti trattati. Non si sa applicare nell'attività pratica neppure se guidato e non ha costruito autonomia di lavoro
4	INSUFFICIENTE	Anche con guida e suggerimenti l'alunno non sa strutturare in modo coerente gli argomenti proposti ; riproduce concetti precedentemente proposti in modo superficiale . Dimostra una conoscenza frammentaria degli argomenti studiati. L'applicazione nell'attività pratica è discontinua . Non ha costruito autonomia di lavoro
5	MEDIOCRE	Solo guidato l'alunno è capace di strutturare gli argomenti più importanti in modo coerente e facendo un uso adeguato dei concetti appresi. La conoscenza delle problematiche proposte si mantiene a tratti superficiale. L'applicazione nell'attività pratica è discontinua Ha costruito una limitata autonomia di lavoro
6	SUFFICIENTE	L'alunno sa strutturare la maggior parte delle problematiche proposte con coerenza; sa applicare in modo sufficientemente autonomo i concetti appresi. Dimostra una conoscenza sostanzialmente completa, ma non approfondita dei contenuti minimi della disciplina. L'applicazione nell'attività pratica è sufficientemente continua. Ha costruito una adeguata autonomia di lavoro
7	DISCRETO	L'alunno sa strutturare le problematiche in modo autonomo e coerente. Fa buon uso dei concetti appresi e dimostra una conoscenza completa degli argomenti studiati, con gli approfondimenti principali. L'applicazione nell'attività pratica è costante e coerente. Ha costruito una adeguata autonomia di lavoro
8	BUONO	L'alunno è capace di strutturare gli argomenti in modo autonomo e coerente. Applica in modo accurato i concetti appresi e dimostra una conoscenza completa e approfondita degli argomenti studiati. L'applicazione nell'attività pratica è costante, organica e coerente . Ha costruito una buona autonomia di lavoro che gli consente di adottare scelte e decisioni
9	DISTINTO	L'alunno è abile nello strutturare temi in modo chiaro e convincente. Applica in modo accurato i concetti appresi e dimostra una conoscenza completa e approfondita degli argomenti studiati. L'applicazione nell'attività pratica è continua. Ha costruito una pienamente adeguata autonomia di lavoro
10	OTTIMO	L'alunno è particolarmente abile nello strutturare temi e problematiche in modo chiaro, preciso e efficacemente argomentato. Applica in modo accurato i concetti appresi, elaborandoli in maniera personale, originale e creativa. Dimostra una conoscenza completa e approfondita degli argomenti studiati. L'applicazione nell'attività pratica è pienamente rispondente alle necessità. Ha costruito una piena autonomia di lavoro



La valutazione delle *competenze di base ai fini dell'Assolvimento dell'Obbligo di Istruzione* da certificare alla fine del 1° Biennio indicherà il livello di competenza raggiunto nei 4 Assi Culturali: *livello base, livello intermedio, livello avanzato o, se ricorre il caso, livello base non raggiunto.*

Competenze di Base Obbligo Istruzione (MIUR 2007-2010)

Assi	Competenze	Materie	Livelli
Asse dei Linguaggi	<input type="checkbox"/> Padronanza della lingua italiana: <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti; • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. 		<input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Avanzato
	<input type="checkbox"/> Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.		<input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Avanzato
	<input type="checkbox"/> Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario		<input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Avanzato
	<input type="checkbox"/> Utilizzare e produrre testi multimediali.		<input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Avanzato
Asse matematico	<input type="checkbox"/> Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica		<input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Avanzato
	<input type="checkbox"/> Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando varianti e relazioni		<input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Avanzato
	<input type="checkbox"/> Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.		<input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Avanzato
	<input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Avanzato
Asse scientifico-tecnologico	<input type="checkbox"/> Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità		<input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Avanzato
	<input type="checkbox"/> Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.		<input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Avanzato
	<input type="checkbox"/> Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.		<input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Avanzato
Asse storico-sociale	<input type="checkbox"/> Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali		<input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Avanzato
	<input type="checkbox"/> Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.		<input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Avanzato
	<input type="checkbox"/> Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio		<input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Avanzato

**Valutazione Livelli Competenze di Base Obbligo Istruzione (MIUR 2007-2010)**

Livelli	Descrizione	(voti di riferimento)
Livello base	Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	6
Nel caso in cui non sia stato raggiunto il livello base, è riportata l'espressione "livello base non raggiunto" ,		1-4
Livello intermedio	lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	7-8
Livello avanzato	lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.	9-10

Livelli di Valutazione del Comportamento (POF 2012-13)

Voto	Descrittore
10	Non ha mai avuto nessun tipo di rilievo né alcun rimprovero verbale o esortazione. Il comportamento è sempre stato corretto e ha partecipato attivamente al dialogo educativo frequentando assiduamente le lezioni (percentuale di presenza superiore al 90%).
9	Non ha mai avuto rilievi ma soltanto qualche rimprovero verbale o esortazione. Il comportamento è sempre stato corretto e ha partecipato attivamente al dialogo educativo frequentando con regolarità le lezioni (percentuale di presenza superiore al 80%).
8	Ha avuto comportamenti che non hanno determinato allontanamento, neanche momentaneo, ma soltanto qualche rilievo sul registro di classe (max 2/quadrimestre) e/o la frequenza delle lezioni risulta almeno del 70%.
7	Ha compiuto atti che ne hanno determinato l'allontanamento dalla comunità scolastica per non più di tre giorni e/o è stato oggetto di rilievi sul registro di classe per non più di 3 volte Trimestre/Pentamestre
6	Ha compiuto atti di gravità tale che ne hanno determinato l'allontanamento dalla comunità scolastica per più di tre giorni e/o è stato oggetto di rilievi sul registro di classe per più di 3 volte Trimestre/Pentamestre
5	Ha compiuto atti di particolare gravità che ne hanno determinato l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo superiore a 15 giorni e successivamente non ha dimostrato concreti cambiamenti nel comportamento.

LEGENDA

Rilievo = annotazione scritta sul registro

Si specifica che il 5 in condotta determina la non ammissione alla classe successiva e e per la quinta classe, all'Esame di Stato.(articolo 2, legge n. 169/2008), così pure il superamento del limite massimo di ore di assenza, pari al 25% del curriculum (articolo 14, comma 7 DPR n.122/2009)



Valutazione credito scolastico

TABELLA RIEPILOGATIVA CREDITO SCOLASTICO CLASSE 5 ^A INDIRIZZO _____ (Tabella allegata al DM 99/2009)										
Alunno	Media voti	Credito base	Alternanza scuola-lavoro 0,50	Impegno e interesse (anche per la religione cattolica) 0,20	Media dei voti 0,30	Credito scolastico cl.5 ^A	Credito scolastico cl. 4 ^A	Credito scolastico cl. 3 ^A	Integrazione (Art. 11 c. 4 D.P.R. 323/98)	Totale credito scolastico per Esame Stato



5. LA COMUNITÀ SCOLASTICA

➤ Gli alunni e le classi a.s. 2016-17

Nel presente anno scolastico l'Istituto nelle sue Sedi conta **1.045** alunni, di cui **710** frequentanti presso la sede di CAGLIARI e **335** presso la sede di PULA. Gli iscritti sono distribuiti su **15** classi in via Is Maglias, **8** classi in via Codroipo, **13** classi in via Monte Acuto e **18** classi nella sede di Pula (vasto bacino d'utenza: circa 20 Comuni).

➤ Il personale in servizio a.s. 2016-17

- -n° **1** Dirigente Scolastico;
- -n° **165** Docenti (**138** di ruolo a tempo indeterminato e **27** a tempo determinato);
- -n° **34** A.T.A. (personale Amministrativo, Tecnico e Ausiliario):
 - **1** DSGA (Direttore Servizi Generali Amministrativi)
 - **7** impiegati amministrativi,
 - **11** tecnici di laboratorio
 - **15** collaboratori scolastici

➤ Caratteristiche della Popolazione Scolastica

Oltre alle caratteristiche ordinarie degli studenti della fascia di età in questione, sono presenti *eccellenze e criticità*:

⇒ **Le eccellenze**

Per gli studenti con percorsi particolarmente positivi è prevista:

- la partecipazione a concorsi e gare nazionali;
- partecipazione alla preparazione di buffet dedicati

✓ **Le criticità**

- provenienza da altre scuole superiori con reiterate ripetenze
- ritardo anagrafico rispetto alla classe frequentata
- alta percentuale di insuccessi scolastici;
- forte tasso di dispersione scolastica;
- forte incidenza del pendolarismo;
- comportamenti sociali non adeguati nelle classi del 1° biennio;
- sofferenze economiche:

Tali aspetti richiedono che la scuola - nel predisporre la propria offerta formativa - adotti scelte metodologiche e didattiche che tengano conto delle caratteristiche socio-culturali e comportamentali dell'utenza.

La criticità dei comportamenti degli allievi delle classi del 1°biennio, sottolineata *nella sezione 5 del RAV 2015-16 (Rapporto di Autovalutazione)*, evidenzia la necessità di ricorrere a strategie che risultino efficaci per migliorare le competenze di base, per limitare la dispersione scolastica e per eliminare forme di comportamenti oppositivi.



A tal fine l'Istituto, in occasione dell'elaborazione del RAV 2015-16 ha evidenziato **due Priorità** su cui impostare le strategie dell'Offerta Formativa e le direttrici del Piano di Miglioramento:

1. "Il miglioramento degli esiti degli studenti (primo biennio)"
2. "Ottenere un campione sufficiente prove INVALSI per avere dati di analisi"

La **Priorità 1**, in linea con l'obiettivo, è diretta al **Traguardo**:

"Dimezzare la distanza dalla media nazionale, conseguendo il 60%, sebbene la scuola si situi già al di sopra della media regionale"

Tabella 1: **Priorità 1/Esiti (Sede Cagliari)**

SERIE STORICHE ESITI ALLIEVI ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "D.A. AZUNI" CAGLIARI																	
Classi	Indirizzo	Allievi frequentanti						Allievi respinti						Anno 2015-2016			
		2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	totali	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	totali	%	frequ.	respinti	%
PRIME	commerciale	23	22	16	19	13	93	10	9	5	4	3	31	33%	18	3	17%
	grafico	31	20	14	23	20	108	18	7	2	5	3	35	32%	15	5	33%
	enogastron.	50	65	72	164	129	480	23	25	21	69	53	191	40%	124	34	27%
	tec. grafico			30	22		52			2	4		6	12%			
SECONDE	commerciale	15	14	13	14	17	73	6	1	4	1	0	12	16%	10	4	40%
	grafico	21	17	16	12	18	84	5	3	4	3	4	19	23%	24	10	42%
	enogastron.		33	47	88	113	281		4	12	29	35	80	28%	102	26	25%
	tec. grafico				26	19	45				2	1	3	7%			
TERZE	commerciale	13	9	12	10	13	57	4	3	2	3	3	15	26%	18	2	11%
	grafico	20	17	17	14	10	78	2	1	3	2	1	9	12%	14	0	0%
	cucina			18	15	32	65			4	1	5	10	15%	42	10	24%
	sala			11	16	17	44			1	3	2	6	14%	22	3	14%
	accoglienza			6	10	6	22			0	0	0	0	0%	17	0	0%
	tec. grafico					25	25				0	0	0	0%	19	0	0%
QUARTE	commerciale	17	12	7	10	10	56	6	5	0	4	2	17	30%	12	1	8%
	grafico	7	16	16	14	15	68	2	0	0	4	0	6	9%	10	1	10%
	cucina				12	15	27				3	4	7	26%	29	6	21%
	sala				8	11	19				2	0	2	11%	16	4	25%
	accoglienza				6	11	17				0	1	1	6%	9	1	11%
	tec. grafico														26	2	8%
QUINTE	commerciale	5	12	4	11	6	38	0	1	0	3	0	4	11%	9	0	0%
	grafico	16	7	16	18	10	67	1	0	0	1	3	5	7%	14	2	14%
	cucina					9	9					0	0	0%	13	0	0%
	sala					6	6					0	0	0%	11	0	0%
	accoglienza					6	6					0	0	0%	10	0	0%
TOTALE		218	244	315	512	531	1820	77	59	60	143	120	459	25,2%	584	114	19,5%

Percentuali singolo anno

35,3% 24,2% 19,0% 27,9% 22,6% 25,2%

19,5%

Tabella 2: **Priorità 1/Esiti (Sede Pula)**

SERIE STORICHE ESITI ALLIEVI ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "D.A. AZUNI" PULA																	
Classi	Indirizzo	Allievi frequentanti					Allievi respinti					Anno 2015-2016					
		2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	totali	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	totali	%	frequ.	respinti	%
PRIME			73	80	78	95	326		35	14	23	40	112	34,4%	104	34	32,7%
SECONDE			38	39	81	70	228		10	9	24	23	66	28,9%	69	12	17,4%
TERZE	cucina		20	19	14	18	71		8	3	1	2	14	19,7%	27	4	14,8%
	sala	12	12	10	8	21	63	5	2	2	2	7	18	28,6%	17	1	5,9%
	ricevimento	10	8	11	11	18	58	2	3	0	0	7	12	20,7%	20	7	35,0%
QUARTE	cucina	9	9	9	15	11	53	5	1	0	3	2	11	20,8%	17	4	23,5%
	sala	9	8	9	7	6	39	4	1	0	0	0	5	12,8%	11	2	18,2%
	ricevimento		10	4	11	11	36			1	1	0	2	5,6%	12	0	0,0%
QUINTE	TSR-cucina	9	10	17	18	11	65	1	2	0	2	0	5	7,7%	10	2	20,0%
	sala					8	8					2	2	25,0%	6	1	16,7%
	TST-ricev.	7	6	9	4	9	35	2	0	0	0	2	4	11,4%	11	0	0,0%
TOTALE		56	194	207	247	278	982	19	62	29	56	85	251	25,6%	304	67	22,0%

Percentuali singolo anno

33,9% 32,0% 14,0% 22,7% 30,6% 25,6%

22,0%

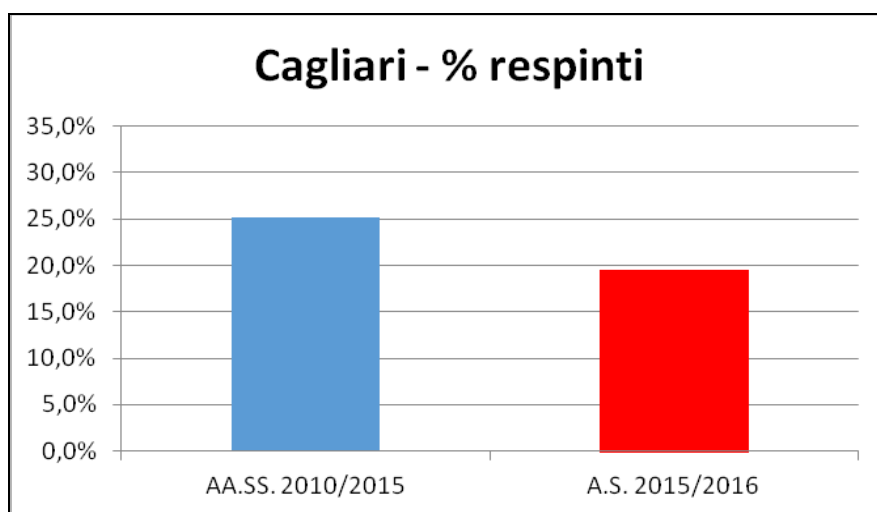


➤ Statistiche Esiti Studenti

Dall'analisi degli esiti degli studenti riferiti agli ultimi cinque anni scolastici (cfr. Tabelle1-2), si evince che la **percentuale dei respinti dell'ultimo anno scolastico (2015/2016) risulta essere diminuita, come rappresentato dai Grafici 1a -1b; 2° - 2b:**

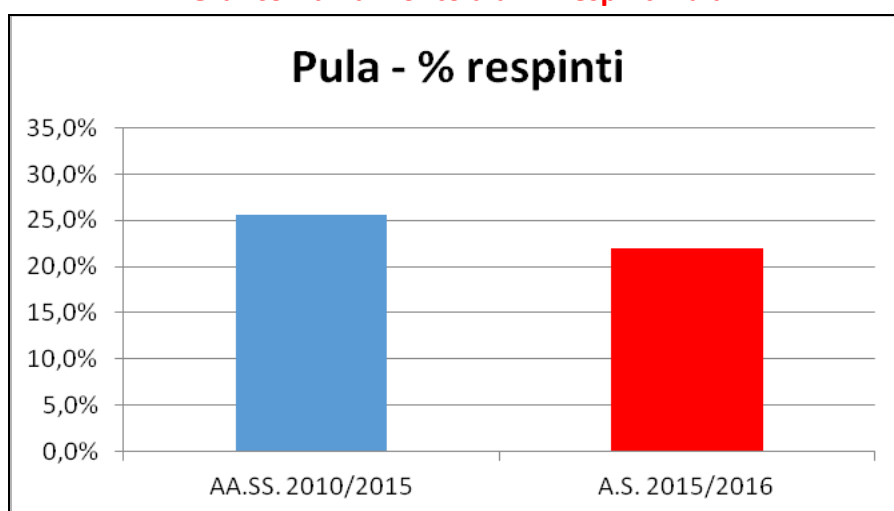
Cagliari dal 25,2% al 19,5%

Grafico 1a: raffronto alunni respinti Cagliari



Pula dal 25,6% al 22,0%

Grafico 1b: raffronto alunni respinti Pula

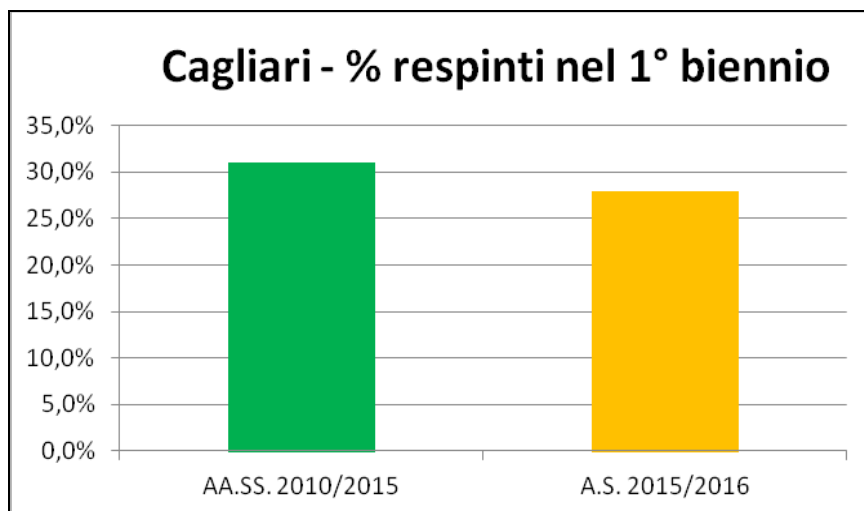




In riferimento al **1° biennio** si riscontrano le seguenti diminuzioni:

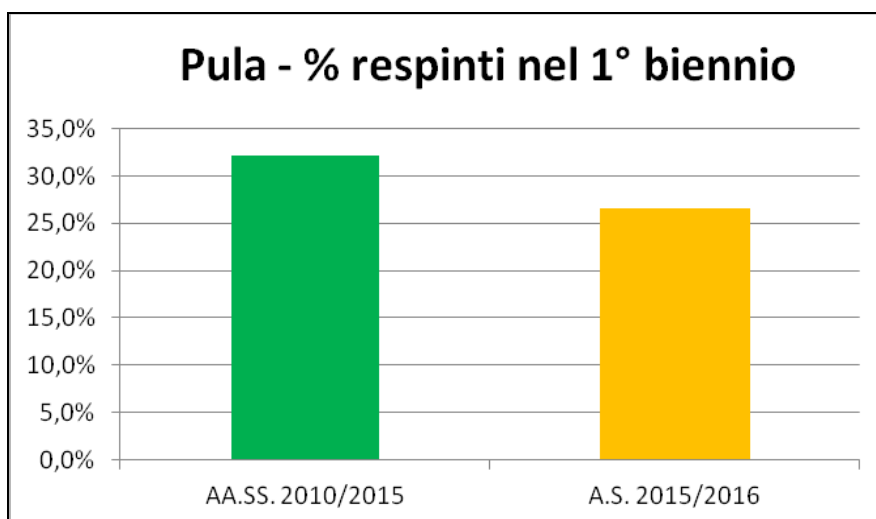
Cagliari dal 31,0% al 28,0%

Grafico 2a: raffronto alunni respinti Cagliari nel 1° biennio



Pula dal 32,1% al 26,6%

Grafico 2b: raffronto alunni respinti Pula nel 1° biennio





In riferimento alla **Priorità 2** citata,

“Ottenere un campione sufficiente prove INVALSI per avere dati di analisi”

diretta al **Traguardo:**

“Disponibilità di dati affidabili che consentano l’analisi del campione”

l’Istituto, a tutt’oggi, non possiede un campione significativo di dati su cui effettuare l’analisi.

6. L’ORGANICO DELL’AUTONOMIA

➤ Fabbisogno Organico

In riferimento alle sezioni “L’organico dell’Autonomia” e “Reti di scuole e collaborazioni esterne” della nota MIUR prot. n. 2805 del 11.12.2015, la previsione triennale dell’organico discende dalla seguente previsione del numero delle classi:

Legenda:

C = Commerciale

P = opzione Commerciale Pubblicitaria

BE= Biennio Enogastronomico

E= Cucina

S= Sala

A= Accoglienza

T = T= Tecnico indirizzo grafico

SEDE CAGLIARI

Classi	a.s. 2017-18	a.s. 2018-19	a.s. 2019-20
1	1C+1P+6BE+1T	1C+1P+6BE+1T	1C+1P+6BE+1T
2	1C+1P+5BE+1T	1C+1P+5BE+1T	1C+1P+6BE+1T
3	1C+1P+2E+1S+1A	1C+1P+2E+1S+1A+1T	1C+1P+2E+1S+1A+1T
4	1C+1P+2E+1S+1A	1C+1P+2E+1S+1A	1C+1P+2E+1S+1A+1T
5	1C+1P+2E+1S+1A+1T	1C+1P+2E+1S+1A	1C+1P+2E+1S+1°

SEDE PULA

Classi	a.s. 2017-18	a.s. 2018-19	a.s. 2019-20
1	5BE	5BE	5BE
2	4BE	4BE	4BE
3	1E+1(E+A)+1S	2E+1A+1S	2E+1A+1S
4	1E+1A+1S	1E+1A+1S	2E+1A+1S
5	1E+1A+1S	1E+1A+1S	1E+1A+1S

Previsione allievi H

Allievi H certificati	Cagliari	Pula
a.s. 2017-18	8+7+7+4+10 = 36	6+2+4+9+5 = 26
a.s. 2018-19	8+8+7+7+4 = 34	6+6+2+4+9 = 27
a.s. 2019-20	8+8+8+7+7 = 38	6+6+6+2+4 = 24

**A. Posti Docenti**⇒ **Posti Comuni e di Sostegno****SEDE CAGLIARI**

Classe di concorso/sostegno	a.s. 2017-18	a.s. 2018-19	a.s. 2019-20
7/A	3	2	2
13/A	1	1	1
17/A	5	5	5
19/A	2	2	2
29/A	4	4	4
36/A	1	1	1
38/A	1	1	1
39/A			
42/A			
246/A	5	5	5
346/A	6	6	6
446/A			
47/A	7	7	7
50/A	12	12	12
57/A	3	3	3
60/A	2	2	2
61/A			
71/A			
76/A	1	1	1
24/C			
29/C	1	1	1
31/C			
32/C			
38/C	1	1	
50/C	4	4	4
51/C	4	4	4
52/C	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	2	2	2
SOSTEGNO	18	17	19

**SEDE PULA**

Classe di concorso/sostegno	a.s. 2017-18	a.s. 2018-19	a.s. 2019-20
13/A			
17/A	3	3	3
19/A	1	1	1
29/A	2	2	2
36/A			
38/A	1	1	1
39/A			
246/A	2	3	3
346/A	3	3	3
47/A	3	3	3
50/A	5	6	6
57/A	3	3	3
60/A	1	1	1
50/C	3	4	4
51/C	3	3	3
52/C	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1
SOSTEGNO	13	13	12

1. Posti per il Potenziamento

Tipologia	Docenti	Motivazione (in riferimento alle priorità strategiche del PdM)
A346	1	Piano Alternanza Scuola Lavoro
A076	1	Piano Nazionale Scuola Digitale
A019 – A060	2	Piano Orientamento
A057	1	Piano Sicurezza Alimentare
C510	2	Piano Manifestazioni e Ristorante Didattico
A036	1	Piano Benessere e Convivenza Civile
A246 – A346	2	Piano Lingue Straniere
A050	1	Piano Lingua Italiana per Stranieri
A047	1	Piano Matematica
Sostegno	2	Piano Inclusione

**B. Posti Personale Amministrativo e Ausiliario**

Tipologia	a.s. 2017-18	a.s. 2018-19	a.s. 2019-20
Assistente amministrativo	7	7	7
Collaboratore scolastico	15	15	15
Assistente tecnico AR01	1	1	1
Assistente tecnico AR02 / L01	2	2	2
Assistente tecnico AR02 / T72	3	3	3
Assistente tecnico AR20 / H01	4	4	4
Assistente tecnico AR20 / H02	4	4	4
Assistente tecnico AR21 / H03	3	3	3
Assistente tecnico AR28 / L02	1	1	1

7. LE ATTIVITA' FORMATIVE PER IL PERSONALE➤ **Personale Docente**

Attività formativa	Personale docente	Priorità strategiche
Progettazione ASL (organizzazione moduli, prove, valutazione, certificazione)	Docenti <i>gruppo ASL</i> , Docenti Tutor Docenti 2° biennio e 5° anno	Area di processo “ Integrazione con il Territorio ”, obiettivo 3 PdM
Progettazione IeFP (UC, competenze, prove, valutazione, certificazione)	Docenti 1°Biennio-3°Anno	Area di processo “ Integrazione con il Territorio ”, obiettivo 3 PdM
Progettazione Curricolare (Progettazione Formativa: UdA, competenze, rubriche, prove, valutazione, certificazione)	Docenti 1°-2°Biennio e 5°Anno	Aree di processo “ Curricolo, Progettazione e Valutazione ”, obiettivo 2 PdM; “ Sviluppo e Valorizzazione delle Risorse Umane ”, obiettivo 1-2 PdM
Valutazione Scuola (sistema <i>miglioramento</i>)	Docenti <i>gruppo Valutazione</i> Docenti 1°-2°Biennio e 5°Anno	Aree di processo “ Curricolo, Progettazione e Valutazione ”, obiettivo 1 PdM “ Sviluppo e Valorizzazione delle Risorse Umane ”, obiettivo 1-2 PdM,
PNSD Approfondimento, supporto e organizzazione competenze digitali	Docenti 1°-2°Biennio e 5°Anno	Aree di processo “ Curricolo, Progettazione e Valutazione ”, obiettivo 1 PdM; “ Sviluppo e Valorizzazione delle Risorse Umane ”, obiettivo 1-2 PdM
Lingua Italiana per Stranieri	Docenti di Italiano Docenti di Lingue	Area di processo “ Sviluppo e Valorizzazione delle Risorse Umane ”, obiettivo 1-2 PdM in riferimento all'Area di processo “ Inclusione e Differenziazione ”, obiettivo 1 PdM



➤ **Personale Amministrativo e Tecnico**

Attività Formativa	Personale Amministrativo e Tecnico	Priorità Strategiche
Alfabetizzazione Informatica	Assistenti Amministrativi	Area di processo “Sviluppo e Valorizzazione delle Risorse Umane” , obiettivo 1 PdM
Formazione specialistica sugli applicativi di servizio	Assistenti Amministrativi	
Principi di procedimento amministrativo	Assistenti Amministrativi	
Contrattualistica pubblica	Assistenti Amministrativi	
Sistema pensionistico	Assistenti Amministrativi	
Gestione reti	Assistenti Tecnici	
Aggiornamento tecnico specifico di settore	Assistenti Tecnici	Area di processo “Sviluppo e Valorizzazione delle Risorse Umane” , obiettivo 1 PdM, in riferimento all’Area di processo “Inclusione e Differenziazione” , obiettivo 1 PdM
Gestione allievi portatori di handicap	Collaboratori Scolastici	

8. LE ATTREZZATURE E LE INFRASTRUTTURE MATERIALI

Fabbisogno Attrezzature

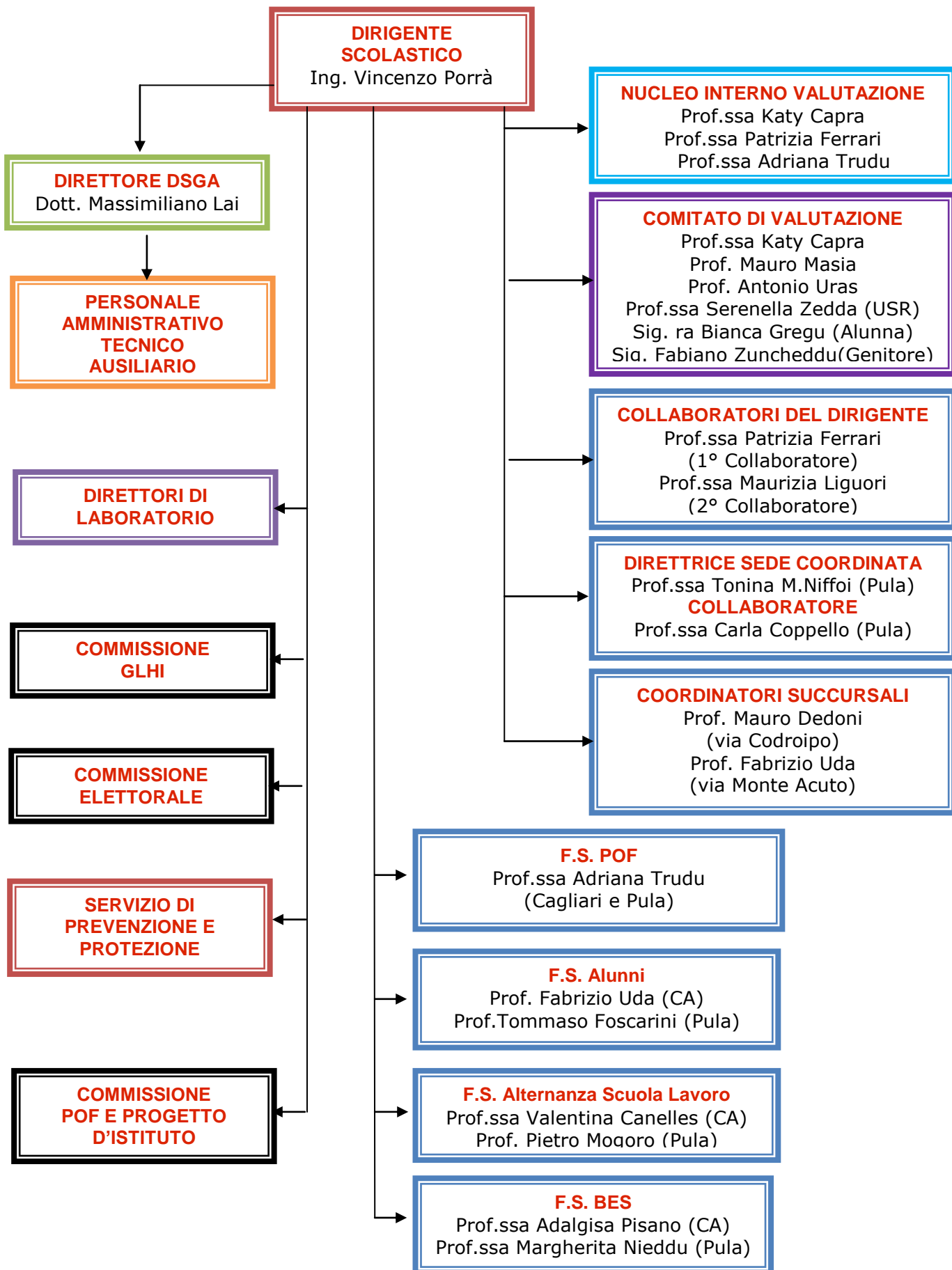
Infrastruttura/ attrezzatura	Motivazione in riferimento alle priorità strategiche	Fonti finanziamento
Laboratori <i>Enogastronomici</i> Cagliari	Completamento attrezzature	Enti locali
Laboratori <i>Accoglienza</i> Cagliari e Pula	Completamento attrezzature	Enti locali
Palestra Pula	Indispensabile per ovvi motivi	Enti locali
Aula Magna Pula	Indispensabile per ovvi motivi	Enti locali
Attrezzatura laboratori biennio Istituto Tecnico	Indispensabile per ovvi motivi	Enti locali
Potenziamento Laboratorio Scienze (Pula)	Necessario per buona operatività	Fondi propri
Completamento LIM	Ormai necessario per la didattica	RAS
Potenziamento dotazioni per allievi H	Indispensabile per buona didattica	Fondi propri

L’effettiva realizzazione del Piano nei termini indicati resta comunque condizionata alla concreta destinazione, a questa istituzione scolastica, da parte delle autorità competenti, delle risorse umane e strumentali con esso individuate e richieste.



9. Gli ORGANI

Organigramma Istituto a.s. 2016-17





Il Consiglio di Classe

E' composto da tutti i docenti della classe oltre che dai rappresentanti degli alunni e dei genitori. E' presieduto dal Dirigente Scolastico o dai coordinatori designati. Il Consiglio di Classe formula la programmazione didattico-educativa della classe e gli obiettivi per la sua realizzazione, propone strategie per interventi di recupero e potenziamento, promuove attività integrative e di approfondimento, decide per le sanzioni disciplinari relative agli studenti.

I Dipartimenti

I Dipartimenti Disciplinari e per ASSI Culturali, articolazioni funzionali del Collegio dei Docenti per la progettazione didattica e valutativa.

Ciascun Dipartimento, presieduto da un coordinatore responsabile designato dai componenti dello stesso, svolge le seguenti funzioni:

- presiedere e coordinare, in sostituzione del Dirigente Scolastico le riunioni del dipartimento,
- coordinare la programmazione educativa, didattica e valutativa,
- propone le tipologie di prove, griglie di valutazione,
- propone l'acquisto di materiale e sussidi didattici,
- coordinare l'adozione dei libri di testo.

Il Consiglio di Istituto

Il Consiglio di Istituto, composto dal Dirigente Scolastico e, a seguito di elezione, dai rappresentanti degli alunni, genitori, docenti e personale ATA, è l'organo di governo cui spettano tutte le competenze previste dalla normativa vigente e dal Regolamento d'Istituto.

La Giunta Esecutiva

La Giunta esecutiva viene formata nell'ambito del Consiglio di Istituto con l'elezione di un rappresentante scelto da ogni componente; si riunisce separatamente rispetto al CdI.

E' composta dal Dirigente Scolastico, Il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi, un docente, un impiegato amministrativo o tecnico o ausiliario e da due genitori. Il Dirigente Scolastico, la presiede ed ha la rappresentanza dell'Istituto; il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi (DSGA) svolge anche funzioni di segretario.

La Giunta assume i compiti preparatori ed esecutivi del Consiglio di Istituto; predisporre il bilancio, prepara i lavori del Consiglio.

L'Organo di Garanzia

Introdotta dallo "Statuto delle Studentesse e degli Studenti", l'organo di garanzia è un organo collegiale della scuola secondaria di secondo grado. Il suo funzionamento è ispirato a principi di collaborazione tra scuola e famiglia, anche al fine di rimuovere possibili situazioni di disagio vissute dagli studenti nei confronti degli insegnanti e viceversa.

Ha come principale obiettivo quello di promuovere la condivisione delle responsabilità, dei processi e degli esiti da parte di studenti e genitori.

Il suo compito è quello di intervenire quando vi siano due parti che esprimono opinioni diverse su un fatto o un problema che abbia a che fare con i diritti, i doveri o la disciplina degli studenti.



E' composto dal Dirigente Scolastico, da un docente designato dal Consiglio di Istituto, da un rappresentante eletto dagli studenti e da un rappresentante eletto dai genitori.

E' differenziato per la sede di Cagliari e per la sede coordinata di Pula.

Il Comitato per la Valutazione dei Docenti

La L.107/2015 al comma 129 ridefinisce il *comitato per la valutazione dei docenti*.

il Comitato (durata della carica tre anni scolastici), presieduto dal Dirigente Scolastico, è costituito dai seguenti componenti:

- tre docenti dell'istituzione scolastica, di cui due scelti dal Collegio dei Docenti e uno dal Consiglio d'Istituto
- un rappresentante degli studenti e un rappresentante dei genitori, scelti dal Consiglio d'Istituto
- un componente esterno individuato dall'Ufficio Scolastico Regionale tra docenti, dirigenti scolastici e dirigenti tecnici.

Il Comitato individua i criteri per la valorizzazione dei docenti sulla base:

- ⇒ della qualità dell'insegnamento e del contributo al miglioramento dell'istituzione scolastica, nonché del successo formativo e scolastico degli studenti;
- ⇒ dei risultati ottenuti dal docente o dal gruppo di docenti in relazione al potenziamento delle competenze degli alunni e dell'innovazione didattica, alla documentazione e alla diffusione di buone pratiche didattiche;
- ⇒ delle responsabilità assunte nel coordinamento organizzativo e didattico e nella formazione del personale.

Il Comitato esprime il proprio parere sul superamento del periodo di formazione e di prova per il personale docente e educativo.