



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “D. A. AZUNI”

CAGLIARI

www.azunicagliari.gov.it

PULA

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

2[^] Revisione
Approvazione del Consiglio di Istituto
seduta del 2018



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

*L'azione educativa,
diretta al contrasto di ogni forma di discriminazione,
di diseguaglianza, di dispersione e di abbandono scolastico,
è orientata,
in termini di esperienze e di attività,
alla realizzazione di azioni formative e organizzative
per lo sviluppo
di percorsi di inclusione e di 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

PREMESSA	pag. 5
LE PRATICHE CURRICOLARI E ORGANIZZATIVE DELL'ISTITUTO	pag. 6
L'ARTICOLAZIONE	
LE SEDI	
LA COMUNITA' SCOLASTICA	
LA STORIA ISTITUZIONALE	
IL TERRITORIO	
VERSO IL CURRICOLO DELL'AUTONOMIA	pag. 10
LA RICERCA EDUCATIVA	
Il Miglioramento	
Le priorità strategiche, i traguardi, gli obiettivi	
Le aree di processo	
Gli strumenti operativi: i Nuclei Tematici e Pratiche Didattiche	
Gli intenti	
I NUOVI CORSI DI STUDIO STATALI DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE	pag. 12
La revisione dei percorsi dell'istruzione professionale	
Quadro orario comparativo del Previgente e Nuovo Ordinamento	
I Percorsi	
Il profilo Culturale Educativo e Professionale (PECUP)	
I profili di uscita	
Quadro orario Servizi Commerciali (Biennio)	
Quadro orario Enogastronomia (Biennio)	
Il Periodo di Transizione	
I NUOVI CORSI DI STUDIO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE IeFP	pag 17
I CORSI DI STUDIO STATALI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE IN ESAURIMENTO	pag. 18
I CORSI DI STUDIO REGIONALI IeFP IN ESAURIMENTO	pag. 20
I CORSI DI STUDIO STATALI DI ISTRUZIONE TECNICA	pag. 21



IL CURRICOLO: “QUOTA LOCALE DI ISTITUTO”	pag. 23
La tipologia di attività	
La progettualità : lo sviluppo dei Nuclei Tematici	pag. 30
1. Inclusione	
2. Orientamento	pag. 31
3. Cultura del lavoro	pag. 33
4. Tecnologie digitali	pag. 36
5. Valutazione	pag. 39
6. Sviluppo professionale	pag. 45
Appendice	
Gli Organi Istituzionali	pag. 49
Il Fabbisogno Organico	pag. 52
Caratteristiche dei corsi di studio statali di istruzione professionale	pag. 56
Caratteristiche dei corsi di studio regionali (IeFP)	pag.62
Griglie di valutazione	pag. 64
Moduli ASL	pag. 69
-	



PREMESSA

Il presente PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA in 2^a revisione, dell'Istituto di Istruzione Superiore D.A. Azuni delle sedi 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 -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 circolare 135/20.11.17- dalla Funzione Strumentale PTOF e dal redattore del PdM (rispettivamente componenti del Nucleo Interno di Valutazione), condiviso con la Commissione PTOF e partecipato al Collegio:

- ha ricevuto il parere favorevole del Collegio dei Docenti nella seduta del 28 giugno 2018;
- è stato approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del.....

Il PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA è il documento che definisce l'identità culturale e progettuale della scuola: indica gli intenti di ricerca educativa e presenta la progettazione curricolare, extracurricolare, organizzativa e le collaborazioni con il Territorio.

L'offerta formativa, così come delineata dalla legge 107, è progressivamente integrata da azioni di potenziamento e da attività progettuali che concorrono all'attuazione degli obiettivi di miglioramento per l'organizzazione e lo sviluppo dei Profili di uscita, delle competenze per l'Obbligo di Istruzione e per l'Apprendimento Permanente degli alunni.

Il PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA costituisce il quadro di riferimento del triennio in corso 2016-17/2017-18/2018-19 per tutti i soggetti della comunità scolastica e per tutti i portatori di interesse. È dedicato a:

- ✓ famiglie e/o 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 e non docente dell'Istituto
- ✓ Territorio

Il PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA è sottoposto a revisione annuale facoltativa (1^a stesura a.s. 2015-16, 1^a revisione a.s. 2016-17, 2^a revisione a.s. 2017-18), 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, al recepimento di nuove istanze ministeriali e/o di legge.

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

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



LE PRATICHE CURRICOLARI E ORGANIZZATIVE DELL'ISTITUTO

L'ARTICOLAZIONE

L'Istituto di Istruzione Superiore D.A. Azuni, inteso come unica Autonomia Scolastica, è presente in due diverse aree del territorio della Provincia di Cagliari: *Cagliari e Pula*

L'Istituto attualmente comprende 2 tipologie di istruzione (Istruzione Professionale e Istruzione Tecnica) di cui la prima, riferentesi all'Istituto Professionale, eroga corsi di studio in vigore fino all'a.s. 2021-22 incluso, a seguito della revisione degli Istituti Professionale Dlgs 61/17.

LE SEDI

Sede di Cagliari –sede amministrativa e scolastica:

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

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 scolastica

Sede unica, Via Nora

A) Istituto Professionale

Settore Servizi

1. Indirizzo Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, con tre articolazioni:

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



LA COMUNITÀ SCOLASTICA

Gli Alunni e le Classi a.s. 2017-18

Nel presente anno scolastico l'Istituto complessivamente conta **1.039** alunni, di cui **714** (646 Istituto Professionale e 68 Istituto Tecnico) frequentanti presso la sede di CAGLIARI e **325** presso la sede di PULA. Gli iscritti sono distribuiti su **15** classi in Via Is Maglias, **7** classi in Via Codroipo, **15** classi in Via Monte Acuto e **20** classi nella sede di Pula (vasto bacino d'utenza: circa 20 Comuni).

Il Personale in servizio a.s. 2017/18

- n° 1 Dirigente Scolastico;
- n° 193 Docenti (121 di ruolo a tempo indeterminato e 55 a tempo determinato);
- n° 37 A.T.A. (personale Amministrativo, Tecnico e Ausiliario);
- n°1 DSGA (Direttore Servizi Generali Amministrativi, in prestito all'USR)
- n°1 DSGA f.f.
- n°8 impiegati amministrativi,
- n°12 tecnici di laboratorio
- n°16 collaboratori scolastici

Le tabelle con i dati di riferimento del **fabbisogno organico** del triennio 2016-17-18-19 sono riportate in Appendice pag. 52

Gli Organi Istituzionali

La descrizione degli organi Istituzionali e il relativo organigramma sono riportati in Appendice pag. 49

LA STORIA ISTITUZIONALE

L'attività scolastica

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).

Nell'anno scolastico 1965-66 l'Istituto attiva il corso per il conseguimento della qualifica triennale per "Addetto alla Segreteria d'Azienda" e, 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) corsi post-qualifica per "Segretario d'Amministrazione" cui si aggiungeranno successivamente corsi per "Operatore Commerciale e Analista Contabile".

A seguito dell'emanazione dei DM 24.4.92 e DM 15.4.94, la sperimentazione denominata "Progetto '92" sulla base dei "Programmi Brocca", avviata nell'Istituto dall'a.s. 1989-90, viene istituzionalizzata, dando luogo ai nuovi corsi di studio con nuove qualifiche e nuovi corsi post-qualifica che gradualmente sostituiscono i precedenti.

Nell'anno scolastico 1996-97 viene attivato l'indirizzo "Alberghiero e della Ristorazione" nella sede staccata ubicata nel Comune di Monserrato che, dopo sette anni, diventa sede autonoma ed assume una propria denominazione, l'attuale Istituto Alberghiero Gramsci.

Dall'a.s. 2000-2001 l'Istituto è denominato Istituto di Istruzione Superiore.



Con l'emanazione del DPR 87/2010, *Riordino degli Istituti Professionali*, l'Istituto attiva corsi di studio quinquennali che sostituiscono, a regime, i precedenti e istituisce i corsi di studio triennali di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) ai fini del rilascio delle qualifiche triennali in regime di sussidiarietà integrativa con la Regione Sardegna.

Dall'a.s. 2011-12 integra l'offerta formativa della sede di Cagliari con l'attivazione dei corsi di studio quinquennali di "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera".

L'Istituto, infine, dall'a.s. 2011-12 istituisce nella sede di Cagliari il corso di Istruzione Tecnica, Settore Tecnologico, Indirizzo "Grafica e Comunicazione".

IL TERRITORIO

La Scuola di Cagliari

L'area vasta di Cagliari, costituita dalla città capoluogo intorno alla quale gravitano oltre dieci comuni in costante espansione, è caratterizzata da un tessuto produttivo in cui risulta prevalente il settore delle piccole e medie imprese sostenuto dal terziario orientato allo sviluppo turistico.

Il complesso dei servizi presenti nel territorio, oltre ai servizi per la pubblica amministrazione e finanziari, si articola in attività commerciali e turistiche e nei servizi in genere rivolti alla crescente domanda di accoglienza turistica, enogastronomia e ospitalità alberghiera.

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.

La Scuola di Pula

Dall'a.s. 1994-95 la scuola è stata aggregata all'IPSSCT Azuni, quale scuola coordinata ad indirizzo Alberghiero e della Ristorazione. Nel corso degli anni, la scuola, fortemente voluta dall'Amministrazione Comunale, ha consolidato la sua presenza in un contesto territoriale che facilita presupposti per una piena ed efficace integrazione con il tessuto economico e produttivo. L'Indirizzo Alberghiero, quindi, trova una sua naturale collocazione in un territorio caratterizzato dalla presenza di aziende turistiche che, a vario titolo, offrono, sulla base di proficua collaborazione, nuove opportunità e prospettive per l'offerta formativa della scuola stessa.

Dall'anno scolastico 2016-17 la sede di Pula costituisce un'unica Autonomia con la sede di Cagliari.

Collaborazioni con strutture aziendali e universitarie

Una collaborazione di notevole importanza, per lo sviluppo professionale dell'Istituto, ha avuto inizio nell'anno scolastico 2008-09 con il **Forte Village Resort** sancita dall'inaugurazione del *corso di studi master universitario*, erogato dalla struttura stessa nell'ambito di un'intesa che, a far data dal a.s. 2007-08 aveva coinvolto l'Assessorato alla Pubblica Istruzione della Provincia di Cagliari (con supporti di ricerca educativa curati dall'IRRE Sardegna, ex ente di ricerca MIUR), la Direzione Scolastica Regionale e il Comune di Pula, in funzione del Piano Strategico sull'Istruzione della Provincia di Cagliari.

Il Forte Village Resort istituisce la **Hotel Business School by Forte Village**, nata dalla collaborazione tra il **Forte Village Resort** stesso e l'**Università Luiss Guido Carli-Business School** di Roma, con l'intento di formare *giovani manager* in grado di sfruttare opportunità di successo e favorire la



crescita professionale nell'industria dell'ospitalità alberghiera nazionale e internazionale *a 5 stelle*. Il corso di studi, denominato Il **Master in Five Stars Hotel Management**, è una specializzazione master di 1° livello universitario che ha ricevuto riconoscimenti nazionali e internazionali, collocandosi, secondo la *Eduniversal (classifica annuale delle Business School e Università in oltre 150 paesi)*, tra i primi 10 master al mondo e 1° in Italia nel settore *Tourism and Hospitality Management*.

Un nuovo corso di studi di alta specializzazione, denominato **Master in Food and Wine Operations Management**, verrà inaugurato nell'anno scolastico 2018-19. Il corso, specifico per la formazione di figure professionali in grado di operare nel macro settore enogastronomico, è dedicato ai giovani diplomati degli Istituti Alberghieri, in riferimento alle seguenti professioni:

- *Area wine e beverage: sommelier*
- *Area food: restaurant manager*
- *Area HORECA (Hotellerie-Restaurant-Café) e GDO (catene supermercati)*
- *Area management filiera agroalimentare*

Collaborazioni con le Reti scolastiche

L'Istituto è partner con le seguenti *Reti di scopo*

1. Rete Scuole Ambito 10, Cagliari (provinciale)
2. Rete Istituti Alberghieri per la Formazione ASL, Oristano (regionale)
3. Rete Istituti Alberghieri per PON, Oristano (regionale)
4. Rete Servizi Commerciali Nuovi Professionali, Treviso (nazionale)
5. Rete Servizi Alberghieri, Udine (nazionale)
6. Associazione Re.Na.I.A.(Rete Nazionale Istituti Alberghieri), Roma.

Collaborazioni con strutture ospitanti ai fini dell'Alternanza Scuola-Lavoro.

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 per la realizzazione della *Terza Area e/o Area Professionalizzante* del Curricolo degli Istituti Professionali fino all'a.s. 2010-11 e dell'*Alternanza Scuola-Lavoro* a seguito dei DPR 87 e 88 del 2010, *Regolamenti e Linee Guida* rispettivamente per i Professionali e Tecnici. Ha stipulato nei vari anni scolastici convenzioni con aziende nazionali leader nel settore alberghiero:

- Forte Village Resort-Pula*
- IHC-Italian Hospitality Collection SpA- Chia (Domus de Maria)*
- T Hotel-Cagliari*
- Hotel Regina Margherita-Cagliari*
- Tirrenia-Cagliari*
- Grimaldi-Cagliari*

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



VERSO IL CURRICOLO DELL'AUTONOMIA

L'Istituto, avendo recepito le istanze innovative della normativa nazionale ed europea, intende realizzare il **Curricolo dell'Autonomia** (DPR 275/99 e successive modificazioni L.107/15, c.14) sulla base di un **progetto di Istituto di unitarietà formativa**, in cui i percorsi definiti a livello nazionale sono integrati, in termini di *flessibilità*, dai percorsi definiti dall'Istituto stesso, scelti secondo gli orientamenti in atto delle tendenze formative, dirette verso le potenzialità occupazionali connesse agli indirizzi di studio.

LA RICERCA EDUCATIVA

Il Miglioramento

L'Istituto, nella sua autonomia didattica, di ricerca, di sviluppo e di sperimentazione, fonda le istanze progettuali unitarie sul *Piano di Miglioramento (PdM)*, inteso come traccia sostanziale per delineare percorsi formativi e organizzativi, mediante *azioni* (rese efficaci da *attività* praticabili e sostenibili da risorse umane, finanziarie, tecnologiche, logistiche) tese all'attuazione di *obiettivi di miglioramento correlati ad aree di processo*.

Le Priorità Strategiche, i Traguardi, gli Obiettivi

L'intreccio tra *Priorità* e *Traguardi* e *Obiettivi* ha permesso di definire un *Piano* di progettualità che veicola intenti operativi di miglioramento della qualità del servizio scolastico e dell'organizzazione. Il percorso acquista gradualmente forma e significati nella potenzialità di azione di tre anni scolastici (2016-17/2017-18/2018-19) orientandosi verso una linea educativo-formativa strategica, contestualizzata nel Territorio.

Il focus dell'ambito di indagine del *Rapporto di Autovalutazione -ESITI DEGLI STUDENTI-* (luglio 2015 piattaforma INVALSI), individuato dall'Istituto quale *Priorità Strategica*:

- motivata dalla criticità principale della scuola ***“dispersione elevata nelle classi del 1° Biennio, anche se decisamente inferiore alla media regionale”***,
- specificata dalla determinazione di ***“aumentare la percentuale di allievi che conseguono la promozione nelle classi del Biennio”***,
- diretta al *Traguardo* ***“dimezzare la distanza dalla media nazionale, conseguendo il 60%, sebbene la scuola si situi già al di sopra della media regionale”***,

ha posto l'Istituto nella condizione di riflettere sull'opportunità di aggredire le criticità in termini di sistema, con gradualità operativa dettata dai tempi tecnici di cambiamento, di elaborazione.

Le Aree di Processo

Le **Aree di Processo** del PdM, identificate nella piattaforma INDIRE con articolazioni di ricerca (n°13 obiettivi di processo con azioni e attività di riferimento):

1. *Curricolo, Progettazione e Valutazione*
2. *Ambiente di Apprendimento*
3. *Inclusione e Differenziazione*
4. *Continuità e Orientamento*
5. *Orientamento Strategico e Organizzazione della Scuola*
6. *Sviluppo e Valorizzazione delle risorse umane*
7. *Integrazione con il Territorio e Rapporti con le Famiglie*,

appaiono come segmenti dinamici che possono movimentare il sistema formativo e organizzativo dell'Istituto se esplorate con lo scopo del **miglioramento continuo**.



Gli Strumenti Operativi: Nuclei Tematici e Pratiche Didattiche

Le aree di processo esprimono, con gradualità e riflessione operativa (attività documentale dei Gruppi di Miglioramento nelle Unità Formative), **Nuclei Tematici** che generano pratiche organizzative e formative per lo sviluppo delle *Competenze Chiave per l'Apprendimento Permanente* (UE) e delle *Competenze Chiave di Cittadinanza* (IT) in funzione del **Profilo Educativo, Culturale e Professionale dello Studente (PECUP)** dell'Istituto Professionale e dell'Istituto Tecnico. L'andamento evolutivo del *progetto di unitarietà formativa dell'Istituto* (alcuni tratti da definire e sviluppare nell'assetto didattico e organizzativo) rende sempre più esplicita l'individuazione di **Nuclei Tematici** significativi, quali campi di ricerca e di sviluppo dell'istruzione e della formazione:

1. *Inclusione*
2. *Orientamento*
3. *Cultura del Lavoro*
4. *Tecnologie Digitali*
5. *Valutazione*
6. *Sviluppo Professionale del Personale*

Riconducibili a percorsi attualmente in essere, i **Nuclei Tematici** costituiscono un possibile quadro di riferimento della pratica didattica e organizzativa: indicano la direzione culturale e professionale dell'offerta formativa e orientano la produzione della *progettazione formativa unitaria* del CdC (azioni di progettazione unitaria ancora potenziali) e, a cascata, del docente stesso.

I campi delle pratiche didattiche di riferimento circoscritte in funzione delle *Competenze UE e IT*:

- *didattica inclusiva*
- *didattica orientativa*
- *didattica per competenze*

possono sostanziare l'applicazione in classe della *progettazione formativa unitaria del CdC*, con l'utilizzo di **strumenti operativi** adeguati:

- *unità di apprendimento (UdA)*
- *prove di realtà*
- *rubriche di valutazione delle competenze*

e facilitare la trasposizione didattica, intesa come capacità di rendere i saperi disciplinari adeguati al contesto della scuola e della classe, attivando il valore formativo di ciascuna disciplina o aggregazione di discipline (Assi Culturali) in funzione dei **Profili di uscita del diplomato** rappresentati dai **Risultati di Apprendimento**.

Gli Intenti

L'Istituto, nella sua autonomia didattica, di ricerca, di sviluppo e di sperimentazione, a fronte della recente **revisione** degli Istituti Professionali, intende porsi in posizione di riflessione operativa per il buon esito della progettazione dei **nuovi corsi di studio**, orientando "la necessità dell'avviamento al lavoro" verso la motivazione "alla cultura del lavoro".

Il taglio formativo focalizzerà l'attenzione su strumenti professionali per facilitare le prospettive di occupabilità, curando contestualmente, in dimensione operativa, l'attivazione e la consapevolezza di strumenti culturali perché lo studente possa costruire con *responsabilità e autonomia* il proprio progetto personale e professionale. La convinzione che le competenze *Chiave per l'Apprendimento Permanente e le Competenze Chiave di Cittadinanza*, costituiscano la risorsa primaria di uno studente in uscita dai percorsi di studio, ormai cittadino attivo, guida l'unitarietà dell'offerta formativa dell'Istituto.



I NUOVI CORSI DI STUDIO STATALI DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE

La Revisione dei percorsi dell'Istruzione Professionale

Il Dlgs 61/17, emanato ai sensi della L.107/15 delega art.1 c. 180 e 181 lett. D, revisiona i percorsi dell'Istruzione Professionale con **la ridefinizione degli indirizzi e il potenziamento delle attività laboratoriali.**

Il nuovo sistema entrerà in vigore, a regime, **dall'a.s. 2018-19** con l'istituzione delle classi prime per gli indirizzi di riferimento (si riportano di seguito alcuni punti del Decreto citato).

"Le Istituzioni Scolastiche che offrono percorsi di Istruzione Professionale sono Scuole Territoriali dell'Innovazione, aperte al Territorio e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica. Il modello dei nuovi Istituti Professionali si differenzia dal modello attualmente in vigore per l'assetto organizzativo e per l'assetto didattico".

Il Quadro Orario comparativo del Previgente e Nuovo Ordinamento

Previgente Ordinamento	Nuovo Ordinamento
<p style="text-align: center;">1° BIENNIO</p> <p style="text-align: center;">Area di Istruzione Generale h 1320 (8 Discipline)</p> <p style="text-align: center;">Area di Indirizzo h. 792 (da 5 a 7 discipline)</p> <p>Totale h 2112</p>	<p style="text-align: center;">1° BIENNIO</p> <p style="text-align: center;">Area di Istruzione Generale h 1188 (3 Assi Culturali*)</p> <p style="text-align: center;">Area di Indirizzo h. 924 (2 Assi Culturali)</p> <p>Totale h 2112, di cui h 264 per il PFI: -bilancio competenze [formale/non /informale] -potenzialità e carenze -motivazione e orientamento per il percorso formativo e lavorativo</p>
<p style="text-align: center;">2° BIENNIO e QUINTO ANNO</p> <p style="text-align: center;">Area di Istruzione Generale h 1485 (6 Discipline)</p> <p style="text-align: center;">Area di Indirizzo h. 1683 (da 4 a 7 discipline)</p> <p>Totale h 3168...</p>	<p style="text-align: center;">TRIENNIO</p> <p style="text-align: center;">Area di Istruzione Generale h 1386 (3 Assi Culturali)</p> <p style="text-align: center;">Area di Indirizzo h. 1782 (2 Assi Culturali)</p> <p>Totale h 3168...</p>
<p>...di cui per il Curricolo locale</p>	<p>...di cui per il Curricolo locale</p>
<p>la Quota di Autonomia</p> <p>1°-2° Biennio 20% per a.s. 5° Anno 20%</p>	<p>la Quota di Autonomia</p> <p>Biennio 20% per a.s. Triennio 20% per a.s.</p>
<p>la Quota di Flessibilità</p> <p>1° Biennio 25% per a.s. 2° Biennio 35% per a.s. 5° Anno 40%</p>	<p>la Quota di Flessibilità</p> <p>Triennio 40% per a.s.</p>

*Assi Culturali: aggregazione di discipline per competenze



I Percorsi

(stralcio Dlgs 61/17, sintesi comunicazioni sito web MIUR 25.01.18, Schema Regolamento)

I nuovi percorsi di Istruzione Professionale hanno:

- ⇒ una durata quinquennale e sono finalizzati al conseguimento di **diplomi di istruzione secondaria di secondo grado** relativi agli indirizzi di studio che la scuola offre e danno accesso agli Istituti Tecnici Superiori, all'Università e alle Istituzioni dell'Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica,
- ⇒ un'identità culturale, metodologica e organizzativa, espressa nel **Profilo Educativo, Culturale e Professionale (PECUP)** che riassume sia i **Risultati di Apprendimento Comuni** sia **Risultati di Apprendimento di Indirizzo** connessi ai **Profili di Uscita** permettendo la formazione di una figura professionale consapevole e formata alle competenze generali di cittadinanza, in grado di coniugare gli aspetti tecnico-professionali con la cultura del Cittadino Europeo.

Le specificità dei percorsi, sulla base del PECUP, con significativo rimando ai **Profili di uscita del diplomato**, sarà declinata in **percorsi formativi**, in funzione delle figure professionali richieste dal Territorio, connesse alle attività economiche e alle professioni referenziate ai **codici ATECO** in correlazione ai settori economici professionali e alla **classificazione NUP** (Nomenclatura e classificazione delle Unità Professionali) entrambi codici di classificazione ISTAT

L'Istituto, ai sensi della **Tabella di Confluenza** dei percorsi del previgente ordinamento (ex DPR 87/2010) nei nuovi ordinamenti, offre percorsi di studio relativi a **due Indirizzi**:

- **Servizi Commerciali** (ambito Turismo, come da presentazione in Collegio)
- **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

Il Profilo Culturale Educativo e Professionale (PECUP)

(stralcio Dlgs 61, sintesi comunicazioni sito web MIUR 25.01.18, Schema Regolamento)

Il PECUP si basa su una **dimensione** connotata da uno stretto raccordo della scuola con **il mondo del lavoro e delle professioni**, **ispirato ai modelli duali di apprendimento promossi dall'UE** per intrecciare istruzione, formazione e lavoro (Vocational Education and Training -VET-) e da una personalizzazione dei percorsi resa riconoscibile e comunicabile dal **Progetto Formativo Individuale (PFI)**, idonea a consentire a tutti gli studenti di rafforzare e innalzare le proprie **Competenze Chiave di Cittadinanza**, a partire da quelle che caratterizzano l'Obbligo di Istruzione (DM 139/2007) e, nel contempo, avere migliori prospettive di occupabilità.

Il PECUP (a conclusione del secondo ciclo di istruzione del Sistema Educativo di Istruzione e Formazione di cui all'art. 1, c. 5 DLgs 226/2005) è finalizzato a:

- crescita educativa, culturale e professionale
- sviluppo della autonoma capacità di giudizio
- esercizio della responsabilità personale e sociale

e nell'innovazione ordinamentale in corso contempla:

- Risultati di Apprendimento **comuni a tutti i percorsi**

declinati in termini di **competenze, abilità e conoscenze** con l'obiettivo di far acquisire **competenze generali**, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento, basate sull'**integrazione** tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali: **gli Assi Culturali** (che non prevedono obiettivi distinti per disciplina, ma percorsi pluridisciplinari organizzati in UdA).

- Risultati di Apprendimento **di indirizzo**

declinati in termini di **competenze, abilità e conoscenze**, associati al **Profilo di Uscita per ciascuno degli indirizzi**, inteso come standard formativo in uscita dal percorso di studio, caratterizzato da un insieme compiuto e riconoscibile di **competenze valide e spendibili** nei contesti lavorativi del **settore economico-professionale correlato**.



I Profili di Uscita

(stralcio Dlgs 61, sintesi comunicazioni sito web MIUR 25.01.18, Schema Regolamento)

I **Profili di Uscita** (relativi agli Indirizzi di Studio) con i **Risultati di Apprendimento**, articolati in competenze, abilità e conoscenze, sono determinati con decreto MIUR-MLPS-MEF (attualmente in schema), ai sensi dell'articolo 3, comma 1, lettera g) del Dlgs. 61 e in forza **dell'intesa sancita** (21.12.17) dalla Conferenza Permanente per i Rapporti tra Stato-Regioni e Province Autonome sullo *schema di Regolamento* recante la *Revisione dei percorsi degli Istituti Professionali*, con il riferimento degli indirizzi di studio alle attività economiche referenziate ai codici statistici ATECO.

I Profili di Uscita, relativi ai percorsi dei due *Indirizzi di Studio* che la scuola offre, sono descritti sinteticamente come segue:

Servizi Commerciali (all. 2F)

*Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **Servizi Commerciali** partecipa alla realizzazione dei processi amministrativo-contabili e commerciali, con autonomia e responsabilità esercitate nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate nell'ambito di una dimensione operativa della gestione aziendale. Utilizza le tecnologie informatiche di più ampia diffusione. Supporta le attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione relative alla gestione. Collabora alle attività di comunicazione, marketing e promozione dell'immagine aziendale in un ambito territoriale o settoriale, attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici innovativi, orientando le azioni nell'ambito socio-economico e interagendo con soggetti e istituzioni per il posizionamento dell'azienda in contesti locali, nazionali e internazionali. Riferisce a figure organizzative intermedie in organizzazioni di medie e grandi dimensioni, ovvero direttamente al management aziendale in realtà organizzative di piccole dimensioni.*

Il *Profilo di Uscita* è rappresentato dai *Risultati di Apprendimento* con **7 Competenze** articolate in *abilità e conoscenze* con riferimento alle attività economiche e alle professioni referenziate ai codici ATECO.

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (all. 2G)

*Il Diplomato di Istruzione Professionale nell'indirizzo **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera** possiede specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al Territorio.*

Il *Profilo di uscita* è rappresentato dai *Risultati di Apprendimento* con **11 Competenze** articolate in *abilità e conoscenze*; con riferimento alle attività economiche e alle professioni referenziate ai codici ATECO.

Contestualmente alle azioni interne, l'Istituto partecipa, a diversi livelli di collaborazione, ai lavori delle **Reti di scopo nazionali** (specifiche per ogni indirizzo) in qualità di partner per lo sviluppo e la condivisione di iniziative comuni correlate alla **progettazione generale di un curriculum**, coerente con le richieste del mondo del lavoro e delle professioni (eventualmente integrato con percorsi di formazione professionale a qualifica regionale).

La **progettazione specifica del curriculum -Curriculum dell'Autonomia-** è curata dall'Istituto stesso sulla base di un **progetto di unitarietà formativa**, come accennato in premessa.



I percorsi di studio (definiti a livello generale dal MIUR e sviluppati dalle Reti nazionali di riferimento con la progettazione delle competenze generali) sono integrati, mediante gli spazi di *flessibilità e le quote di autonomia*, dai **percorsi individuati dall'Istituto**, scelti in piena autonomia di ricerca e di sviluppo, secondo gli intenti e gli orientamenti formativi, diretti alle potenzialità occupazionali del Territorio.

Allo stato attuale, l'Istituto, nelle more del perfezionamento della normativa e dei processi di progettazione, si riserva di definire la specificità delle figure professionali richieste dal Territorio riferendosi alle attività economiche e alle professioni, su cui costruire il **Curricolo di Istituto**.

Tuttavia, l'Istituto con delibera del Collegio dei Docenti, in considerazione delle operazioni relative all'organico necessarie per l'a.s. 2018-19, ha comunque delineato un possibile **quadro orario per il Biennio**, come di seguito riportato per entrambi gli indirizzi in oggetto.

QUADRI ORARIO ISTITUTI PROFESSIONALI
Indirizzo: SERVIZI COMMERCIALI

BIENNIO					
AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI					
ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Insegnamenti	Monte ore	Ore settimanali 1°	Classi di concorso
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano	264	4	A012
		Inglese	198	3	AB24
Asse matematico	264 ore	Matematica	264	4	A026
Asse storico sociale	264 ore	Storia	132	1	A012
		Geografia		1	A021
		Diritto e Economia	132	2	A046
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie	132	2	A048
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative	66	1	
Totale Area Generale	1188 ore		1188	18	
AREA DI INDIRIZZO					
ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Insegnamenti	Monte ore	Ore settimanali 1°	Classi di concorso
Asse scientifico, tecnologico e professionale	924 ore	Scienze integrate	132	2	A018/A034/A050
		TIC	132/198	3	A066
		Seconda lingua straniera	132/264	3	AA24
		Tecniche professionali dei servizi commerciali	330/396	6	A045
		Laboratorio di espressioni grafico-artistiche	0/132	0	A010
	396 ore	ore di compresenza		6	5 A066 - 1 B003
TOTALE BIENNIO	2112 ore			38	
Di cui: personalizzazione degli apprendimenti	264 ore				



QUADRI ORARIO ISTITUTI PROFESSIONALI

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

BIENNIO

AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI					
ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Insegnamenti	Monte ore	Ore settimanali 1°	Classi di concorso
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano	264	4	A012
		Inglese	198	3	AB24
Asse matematico	264 ore	Matematica	264	4	A026
Asse storico sociale	264 ore	Storia	132	1	A012
		Geografia		1	A021
		Diritto e Economia	132	2	A046
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie	132	2	A048
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative	66	1	
Totale Area Generale	1188 ore		1188	18	

AREA DI INDIRIZZO					
ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Insegnamenti	Monte ore	Ore settimanali 1°	Classi di concorso
Asse scientifico, tecnologico e professionale	924 ore	Seconda lingua straniera	99/132	2	AA24
		Scienze integrate	99/132	2	A018/A034/A050
		TIC	99/132	2	A041
		Scienza degli alimenti	132	2	A031
		Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina	132/165	2	B020
		Laboratorio dei servizi Enogastronomici -sala	132/165	2	B021
		Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica	132/165	2	B019
Di cui in compresenza	396 ore	ore di compresenza		10	2B03-2B12-4B20-2B21
Totale Area di indirizzo	924 ore		924	24	
TOTALE BIENNIO	2112 ore			42	
Di cui: personalizzazione degli apprendimenti	264 ore				



Il Periodo di transizione

Il sistema quinquennale attualmente in vigore (DPR 87/10) continua ad applicarsi esclusivamente sino all'a.s. 2021-22 incluso, come segue:

- a.s. 2018-19 classi dalla seconda alla quinta
- a.s. 2019-20 classi dalla terza alla quinta
- a.s. 2020-21 classi dalla quarta alla quinta
- a.s. 2021-22 per le sole classi quinte.

L'Istituto, nella sua autonomia didattica e organizzativa, **garantisce**, salvo diverse disposizioni MIUR, **per le classi sopra indicate fino all'a.s. 2021-22 incluso** (di fatto gli alunni iscritti e frequentanti nell'a.s. 2017-18 le classi prime dell'Istituto Professionale e ammessi alla classe seconda) **l'erogazione** del corso di studi per il conseguimento **del 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*

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

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

I NUOVI CORSI DI STUDIO REGIONALI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE DENOMINATI IeFP

Al fine di realizzare l'integrazione, l'ampliamento e la differenziazione dei percorsi e degli interventi in rapporto alle esigenze e specificità territoriali, l'Istituto, nel caso in cui si verificassero condizioni sostenibili per la gestione tutta dei corsi (con particolare riferimento alla tutela dell'organico e alla disponibilità delle risorse umane e materiali), **potrebbe attivare in via sussidiaria** (Dlgs 61/17, c.4, nel rispetto degli standard formativi definiti dalla regione, ai sensi dell'art.7, c.1-2 del Dlgs citato), *previo accreditamento regionale secondo modalità da definirsi con appositi accordi tra la RAS e l'Ufficio Scolastico Regionale della Sardegna, a seguito della Decisione sancita tra Stato e Regioni in Conferenza Permanente (8 marzo 2018), percorsi di istruzione e formazione professionale per il rilascio della qualifica e del diploma professionale quadriennale.*

Il Periodo di transizione

Nel caso in cui gli Accordi Stato-Regione (di cui alla *Conferenza Unificata del 2010 e successivi accordi territoriali per l'attivazione dei corsi di studio triennali, denominati IeFP a far data dall'a.s. 2011-12*) rimanessero in vigore, l'Istituto intende garantire agli alunni iscritti e frequentanti nell'a.s. 2017-18 le classi prime dell'Istituto Professionale, la possibilità di sostenere l'esame per il conseguimento della Qualifica nell'a.s. 2019-20, salvo diverse disposizioni MIUR.



✚ I CORSI DI STUDIO STATALI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE IN ESAURIMENTO, attualmente erogati dall'istituto sino all'a.s. 2021-22
(I Risultati di Apprendimento e i Quadri Orari sono riportati in Appendice pag. 56)

Il Curricolo (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.

I Corsi di Studio (Diploma)

- Servizi Commerciali
- Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

I Percorsi di Studio: percorso 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)

I Titoli di Studio Settore Servizi

(titoli con valore legale riconosciuti dall'Unione Europea, livello 4 EQF)

Indirizzo Servizi Commerciali

Diploma quinquennale di Istituto Professionale in Servizi Commerciali in:

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

Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

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

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



✚ I CORSI DI STUDIO REGIONALI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE DENOMINATI leFP IN ESAURIMENTO

(I Titoli di Studio e le Competenze tecnico-professionali sono riportati in Appendice pag. 63)

*Il percorso di studio triennale (Qualifica) denominato leFP 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, sostengono **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.*

I Corsi di Studio: percorso triennale (Qualifica):

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")

I Percorsi di Studio: percorso triennale (Qualifica)

- **Primo anno (h. 1089)**
- **Secondo anno (h. 1056)**
- **Terzo anno (h. 1056)**

Il monte ore complessivo dei tre anni del percorso corrisponde al monte ore complessivo dei primi tre anni del percorso statale quinquennale, in riferimento alle competenze di cui all'*Obbligo di Istruzione* (DM 197/2007).



✚ I CORSI DI STUDIO STATALI DI ISTRUZIONE TECNICA EROGATI DALL'ISTITUTO (non soggetti a revisione)

Il Curricolo dell'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.

I 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

I Percorsi di Studio: percorso 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 (titoli con valore legale riconosciuti dall'Unione Europea, livello 4 QNQ)

Settore Tecnologico

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

Risultati di Apprendimento

*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 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 Istituto Tecnico, Settore Tecnologico
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.



✚ IL CURRICOLO: “QUOTA LOCALE DI ISTITUTO” DEI CORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE (in esaurimento) E DI ISTRUZIONE TECNICA (non soggetti a revisione)

La tipologia di attività

A seguito del *Riordino degli Istituti Professionali (DPR 87/2010) e degli Istituti Tecnici (DPR 87/2010)*, l'Istituto ha individuato autonomamente, in termini di quote di massima (Autonomia e Flessibilità), 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 di curriculum, **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.

Attività nell'ambito della Quota di *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%)
(fino all'a.s. 2017-18)	

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

Percorsi di riferimento (attività in progetto nell'a.s. 2017-18):

1. **Partecipazione rappresentazioni teatrali**
2. **Partecipazione rappresentazioni cinematografiche**
3. **Partecipazione eventi culturali**
4. **Visite guidate non di tipo professionale**
5. **Percorsi didattici specifici in aula e fuori aula dedicati a particolari eventi (Monumenti Aperti, altro)**
6. **Percorsi/progetti RAS-Provincia-Comune-Enti pubblici/privati-USR**
7. **Festa annuale di Istituto e presentazione attività**
8. **Brevi percorsi collegati alle discipline**

Attività in progetto nell'a.s. 2017-18, oltre alle attività di cui sopra, eventualmente programmabili dal CdC:

9. **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.

10. **Lingua Francese** [*posti di potenziamento classe concorso A-24, exA246*]

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



11. Sensibilizzazione contro il Bullismo [posti di potenziamento classe concorso A-45exA017]

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

12. Sportello di ascolto e di dialogo [posti di potenziamento classe concorso A-18 ex A036]

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

13. Sportello didattico [posti di potenziamento classe concorso A-24/A-20.exA246/A038]

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

14. Attività connesse alle Discipline Giuridiche [posti di potenziamento classe concorso A-46 exA019]

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

Potenziamento *Socio Economico e per la Legalità*:

“*Le parole del Diritto*”: migliorare le conoscenze del linguaggio giuridico-economico;

“*Recupero Fast*”: recupero immediato nelle materie giuridico-economiche;

“*Diritto fai da te*”: avvicinare gli alunni alle discipline giuridiche in modo coinvolgente e divertente;

“*Gara date storiche*”: aumentare la comprensione dei collegamenti fra Storia, Diritto ed Economia.

Attività nell'ambito dello Spazio di 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%)
(fino all'a.s. 2017-18)	

Quota (di massima) dedicata alle attività **formative**, prioritariamente nell'ambito **dell'Area di Indirizzo**, collegate al corso di studi quinquennale per il conseguimento di *Diploma di Istituto Professionale*

Percorsi di riferimento (attività in progetto nell'a.s. 2017-18):

1. Opzione per il corso di studi ai fini del Diploma di Istituto Professionale. Compensazione quota nazionale/quota locale di Istituto in “Sevizi Commerciali opzione *Promozione Commerciale e Pubblicitaria*”

2. Alternanza Scuola-Lavoro h. 400 (cfr pag. 34)

2°Biennio

3^ classe 160 ore (di cui 120 circa/stage)

4^ classe 160 ore (di cui 120 circa/stage)

5°Anno

5^ classe 80 ore (di cui 60 circa/stage)



3. **Orientamento Strategico** (cfr. pag. 32) [*posti di potenziamento classe concorso A-46 ex A019*]
4. **Salone Orientamento (Confindustria)**
5. **Concorsi di tipo professionale**
6. **Manifestazioni di interesse professionale**
7. **Concorsi studenteschi area di indirizzo MIUR**
8. **Concorsi studenteschi area di indirizzo RAS**
9. **Percorsi/progetti RAS-Provincia-Comune-Enti pubblici/privati-USR**
10. **Laboratori di tipo professionale**
11. **Visite guidate di tipo professionale**
12. **Incontri tipo professionale con esperti**

Attività in progetto nell'a.s. 2017-18 eventualmente programmabili dal CdC, oltre alle attività sopra indicate:

13. Attività denominata "Info Point" sede di Pula [*posti comuni*]

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.

14. Attività denominata "Front Office" [*posti potenziamento classe concorso B-19 ex 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.

15. Attività denominata "Accoglienza Turistica"

[*posti di potenziamento classe concorso B-21 ex C 510*]

Potenziamento di *Accoglienza Turistica*, con il supporto dei docenti di Lingue Straniere (Inglese/Francese). I docenti impegnati nel potenziamento seguiranno gli allievi durante l'attività di *Front Office* garantendo sostegno, rafforzamento dell'autostima e potenziamento nella formazione nel settore *Accommodation e Room Division*.

Attività nell'ambito della Quota Extra Curricolare

Quota dedicata alle attività **educativo-disciplinari** non comprese nelle precedenti quote
Percorsi di riferimento (attività in progetto a.s. 2017-18):

1. **Potenziamento disciplinare**
2. **Recupero disciplinare**
3. **Viaggi di istruzione**



Attività per studenti eccellenti o studenti con percorsi distinti

Per gli studenti con percorsi particolarmente positivi è prevista:

- la partecipazione gratuita al *Master in Five Stars Hotel Management* (1 alunno ogni anno sede di Pula),
- la partecipazione gratuita al *Master in Food and Wine* (1 alunno ogni anno + 2 borse di studio offerte dalla CRAI sede di Pula),
entrambi corsi erogati e offerti dal *Forte Village Resort*
- la partecipazione a concorsi e gare nazionali,
- la partecipazione alla preparazione di buffet dedicati,
- la partecipazione ai percorsi PON

Attività pianificate non ancora in progetto

Le seguenti attività, **non ancora in progetto nel presente a.s.**, rientrano nei piani programmatici dell'Istituto che intende attivare non appena si verificheranno le condizioni ottimali (risorse umane, finanziarie, tecnologiche, logistiche) per la completa gestione.

Principalmente di natura laboratoriale, possono contribuire al miglioramento e alla valorizzazione delle competenze professionali in funzione di profili professionali specifici

Percorsi di riferimento:

1. Attività denominata "*Coffee Break*" sede di Pula

L'attività (*già 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 del settore Enogastronomico, consiste **nell'offerta di un servizio di ristoro a docenti e famiglie**.

Ha le caratteristiche di un'attività 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/eventi specifici
- 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.

2. Attività denominata "*Ristorante Didattico*"

L'attività (*già sperimentata nella sede di Pula nell'a.s. 2008-09*) nasce dal presupposto che "*fare scuola in un contesto reale e di tipo lavorativo possa facilitare e potenziare 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. L'attività *il Ristorante Didattico* è strumento che consente agli allievi di migliorare le competenze. Ha come obiettivi principali:

- offrire un'opportunità formativa *il più possibile* vicina alla realtà
- sviluppare e implementare le abilità professionali
- migliorare la disponibilità al lavoro in équipe



- acquisire conoscenza delle caratteristiche della clientela e dell'ambiente lavorativo.

Per il raggiungimento di tali obiettivi è indispensabile operare in situazioni reali durante il percorso scolastico. Il percorso, che si realizza con il coinvolgimento delle classi terze, quarte e quinte, coadiuvate dalle classi del primo biennio, consiste nell'offrire al personale interno e ad alcuni *clienti esterni* (principalmente familiari degli allievi) i piatti preparati durante le esercitazioni pratiche svolte in laboratorio.

La possibilità di *svolgere una formazione in assetto lavorativo* significa per gli allievi attivare un più stretto rapporto fra formazione scolastica e mondo del lavoro.

Lo scopo primario è, dunque, quello di formare giovani studenti affinché siano in grado di inserirsi agevolmente nel mondo del lavoro. Da ciò discendono gli obiettivi strumentali:

- 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.

Attività con finanziamenti esterni: Piani Operativi Nazionali (PON 2014-2020)

Progetti conclusi e in fase di valutazione (N°1)

1. PON 10.6.6A

Azione: Potenziamento dei percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro

Titolo: "Sardegna/Molise-Molise/Sardegna: viaggio attraverso l'enogastronomia e la cultura territoriale".

Il progetto inserisce l'IPSEOA "Federico di Svezia" di Termoli nei percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro mediante un gemellaggio con l'IIS "D. A. Azuni" di Cagliari-Pula.

La peculiarità del percorso consiste nel giungere alla conoscenza del territorio sardo e molisano attraverso l'enogastronomia e la cultura territoriale interregionale: un'iniziativa che comprende attività aggiuntive, oltre lo stage in azienda, quali corsi di formazione e visite guidate in aziende del settore.

Il percorso ha avuto un esito positivo: ottima soddisfazione dei partecipanti tutti.

Attualmente è sottoposto alla valutazione ex post.



Progetti approvati ma non ancora finanziati (N°1)

1. PON Miglioramento delle Competenze Chiave 10.2

Azione: *Competenze Trasversali per la diffusione della Cultura d'Impresa*

Titolo: "Il dolce cammino di S. Efisio".

Percorso antropologico. Il progetto intende promuovere la scoperta del "bagaglio" di tradizioni antropologiche, storiche ed enogastronomiche legate alla festa di S. Efisio, un evento che da più di 360 anni lega 5 Comuni (Cagliari, Capoterra, Sarroch, Villa San Pietro e Pula) nel pellegrinaggio a piedi più lungo d'Europa e per il quale la Regione Sardegna ha chiesto l'iscrizione nella lista del *Patrimonio Mondiale per l'Umanità dell'Unesco*.

Ricerche sul campo, guida di esperti e interviste mirate concluderanno il lavoro in un supporto multimediale mentre il rapporto tra *Festa* e *Cibo* si definirà con la creazione, da parte degli studenti, di un *Dolce tipico di S. Efisio*.

Progetti approvati e finanziati (N°4)

1. PON Laboratori Didattici Innovativi 10.8.1.B2-FESR-PON-SA-2018-35

Titolo: "Laboratorio didattico polifunzionale innovativo" Via Is Maglias

Fondi Strutturali Europei - Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento".

Asse II Infrastrutture per l'istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR)

Obiettivo specifico – 10.8 - "Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi"

Azione 10.8.1 Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore per l'apprendimento delle competenze chiave. Sotto-azione Laboratori professionalizzanti

Laboratorio polifunzionale: sala congressi e sala ristorante di alto livello con postazione fissa *show coking*. La creazione di spazi innovativi, polifunzionali, adeguati alla centralità dell'alunno e alla promozione di competenze interpersonali, interculturali, sociali e civiche, promuove *l'ambiente di apprendimento e lo star bene a scuola, crea connessione tra il benessere fisico e mentale e la motivazione all'apprendimento e all'interazione sociale*.

2. PON Laboratori Didattici Innovativi 10.8.1.B1-FSC-SA-2018-13

Titolo: "Laboratorio didattico informatico polivalente" Via Monte Acuto

Sotto-azione 10.8.1.B1 Laboratorio per lo sviluppo delle competenze di base

In coerenza con l'obiettivo specifico-10.8- "Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi"

Azione 10.8.1 Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore per l'apprendimento delle competenze chiave.

Asse II - Infrastrutture per l'istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR)

Aula informatica polifunzionale da utilizzarsi per tutte le discipline. Il fondamento della didattica laboratoriale è lo sviluppo e il potenziamento delle capacità degli studenti, il rafforzamento delle competenze di base, la valorizzazione del metodo di apprendimento e dello spirito di iniziativa.



3. PON Laboratori Didattici Innovativi 10.8.1.B1-FESR PON-SA-2018-40

Titolo: “ Laboratorio scienze integrate biennio tecnologico” Via Codroipo

Fondi Strutturali Europei - Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento”.

Asse II Infrastrutture per l’istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR)

Obiettivo specifico – 10.8 -“Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi”

Azione 10.8.1 Interventi infrastrutturali per l’innovazione tecnologica, laboratori di settore per l’apprendimento delle competenze chiave.

Sotto-azione 10.8.1.B1 Laboratori per lo sviluppo delle competenze di base

Laboratorio scientifico. Il progetto nasce con l’obiettivo che *attivare , in clima laboratoriale, le competenze emotive degli alunni per la cura di se stessi, dell’altro da sé e del mondo di riferimento, promuove la sostenibilità ambientale, la convivenza civile ed educa alla legalità, facilitando la motivazione all’apprendimento e all’interazione sociale.*

4. PON Laboratori Didattici Innovativi 10.8.1.B2-FSC-SA-2018-16

Titolo: “ Laboratorio sala congressi polivalente” Sede di Pula

Sotto azione 10.8.1.B2-Laboratori professionalizzanti.

In coerenza con l’obiettivo specifico-10.8- “Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi”

Sala convegni. La tecnologia di ultima generazione della sala convegni sarà utilizzata come strumento per realizzare nuovi modelli educativi, accrescere le competenze degli studenti, implementare la didattica e le relative metodologie, sfruttando le potenzialità e le risorse gratuite della Rete per potenziare l’insegnamento.

L’innovazione curriculare è rappresentata dall’inserimento della figura professionale di Organizzatore di eventi (*Event Manager*). La sala convegni polifunzionale contribuisce allo sviluppo delle competenze professionali e digitali degli studenti di tutti e tre i settori (Enogastronomia, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica).



LA PROGETTUALITA': LO SVILUPPO DEI NUCLEI TEMATICI

I Nuclei Tematici

I Nuclei Tematici, individuati gradualmente dall'Istituto:

1. *Inclusione*
2. *Orientamento*
3. *Cultura del Lavoro*
4. *Tecnologie Digitali*
5. *Valutazione*
6. *Sviluppo Professionale del Personale*

costituiscono il campo culturale, quale punto di riferimento e di partenza. per costruire pratiche organizzative e formative. Riconducibili a percorsi attualmente in essere, i Nuclei Tematici si alimentano dai lavori delle Commissioni (articolazione del Collegio) e dei Gruppi di Miglioramento, (gruppi spontaneamente costituitisi nell'ambito delle *Unità Formative* previste dal *Piano Triennale di Formazione* dell'Istituto). Il *gruppo di miglioramento*, composto a tutt'oggi da docenti in servizio presso l'Istituto, è inteso come:

- unità base per lo sviluppo della scuola-organizzazione*
- luogo di riflessione, di ricerca, di apprendimento*
- opportunità per il miglioramento continuo della pratica professionale e didattica.*

I gruppi attivati sono:

1. gruppo di miglioramento per la valutazione di sistema (*Gruppo Miglioramento-VAL*)
2. gruppo di miglioramento per l'Alternanza Scuola-Lavoro (*Gruppo Miglioramento-ASL*)

I Percorsi di riferimento connessi ai Nuclei Tematici

La progettualità dell'Istituto sottesa all'offerta formativa, originata dai campi culturali che rappresentano e veicolano l'idea di scuola dell'Istituto, tende prioritariamente a contrastare *la dispersione scolastica* e a favorire *l'inclusione, l'orientamento personale e professionale, la mobilità culturale*, promuovendo *competenze culturali, sociali, professionali e di cittadinanza* con strumenti di *comunicazione digitale* e pratiche *valutative* orientate alla *certificazione (semplice) delle competenze* previste dai quadri di referenziazione europei e nazionali.

1. *Inclusione*

Il percorso del "Sostegno"

[*Posti di Sostegno/potenziamento*]

L'Istituto dedica particolare attenzione alle problematiche individuali nei percorsi di apprendimento all'interno del curriculum. 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* (cfr. PAI 2017-18) 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. 2014-15-16-17-18 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

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.

2. Orientamento

Il percorso di "Orientamento"

[posti di potenziamento classe concorso A-46 ex 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 terze, 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

Le azioni che concorreranno alla definizione il Piano di Orientamento, come da PdM intendono promuovere:

- ✓ ***l'orientamento formativo*** -collegate alla didattica orientante,
- ✓ ***l'orientamento professionale*** -collegato al Territorio e alle vocazioni
- ✓ ***Il monitoraggio dei percorsi 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.

Le attività

✓ **orientamento in Ingresso**

La Commissione Orientamento e il Referente favoriscono la **continuità** tra scuole secondarie di primo grado e scuole secondarie di secondo grado e **l'accoglienza** in Istituto degli studenti in ingresso, mediante le seguenti attività:

- presentazione dell'offerta formativa dell'Istituto nelle classi terze delle scuole medie di Cagliari e provincia
- partecipazione a incontri pomeridiani, organizzati dalle scuole medie, con alunni delle classi terze e rispettivi genitori
- partecipazione ai *Saloni dell'Orientamento*
- organizzazione dell'*Open Day*: "giornata di apertura della scuola al territorio"



- raccordo didattico con i docenti delle Scuole Medie
- accoglienza degli studenti delle classi terze delle Scuole Medie all'interno delle classi dell'Istituto in orario curricolare
- organizzazione di laboratori didattici aperti agli studenti delle classi terze delle Scuole Medie.

✓ **orientamento in-Uscita**

Per facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro, la Commissione realizza servizi di orientamento allo studio e al lavoro. L'obiettivo principale è quello di ridurre i tempi di ingresso dei giovani diplomati e diplomandi nel mercato del lavoro e di sostenere la possibilità di trovare un'occupazione in linea con gli studi effettuati.

Per la realizzazione di questo obiettivo, in coerenza con le strategie europee e nazionali per l'innovazione, la ricerca e l'occupazione, è significativamente attivo il rapporto scuola/impresa.

Inoltre, per facilitare la scelta relativa alla prosecuzione degli studi, l'Istituto realizza incontri informativi con le Università e con i rappresentanti del mondo delle professioni e favorisce la partecipazione a convegni e a momenti formativi organizzati dalle agenzie del Territorio.

Tali obiettivi vengono perseguiti attraverso le seguenti attività:

- giornate di Orientamento - Università degli studi di Cagliari
- incontro di Orientamento - Università degli studi di Oristano
- presentazione del Corso di Laurea in Scienze del Turismo e Scuola di formazione MADE in *Management dell'Accoglienza e Discipline Enogastronomiche*
- incontro con i docenti della NABA, Nuova Accademia di Belle Arti Milano per la presentazione dei corsi di laurea *Laureate International Universities/Art & Design Education*
- partecipazione all'evento annuale SARDINIAN JOB DAY

✓ **orientamento formativo**

La partecipazione degli alunni alle attività progettuali programmate dall'Istituto e alle iniziative di riferimento offerte dal Territorio o ai momenti formativi in ambito sociale, rappresenta una significativa opportunità per la costruzione del progetto di vita personale e professionale, affinché gli alunni stessi possano sperimentare e manifestare *in situazione* attitudini, interessi e vocazioni.

Le attività di riferimento

- il *Progetto LOL: La cultura del rispetto e della non violenza*
- il *Progetto Costituzione*
- la *Giornata della Donna*,

di ampia valenza orientativa, contribuiscono, con discrezione formativa, alla *costruzione del sé e al riconoscimento dell'altro da sé*.

3. Cultura del Lavoro **Verso il percorso del "Lavoro"**

Il campo dedicato alla *cultura del lavoro* si sostanzia con la **competenza chiave n°7 Spirito di Iniziativa e Imprenditorialità**, una delle 8 competenze chiave necessarie per una società basata sulla conoscenza (UE 2006), che recita (stralcio UE 2006):

"Il senso di iniziativa e l'imprenditorialità concernono la capacità di una persona di tradurre le idee in azione. In ciò rientrano la creatività, l'innovazione e l'assunzione di rischi, come anche la capacità di pianificare e di gestire progetti per raggiungere obiettivi.



È una competenza che aiuta gli individui, non solo nella loro vita quotidiana, nella sfera domestica e nella società, ma anche nel posto di lavoro, ad avere consapevolezza del contesto in cui operano e a poter cogliere le opportunità che si offrono ed è un punto di partenza per le abilità e le conoscenze più specifiche di cui hanno bisogno coloro che avviano o contribuiscono ad un'attività sociale o commerciale. Essa dovrebbe includere la consapevolezza dei valori etici[...]"

Il Nucleo n°4, a fronte della competenza **n°7 Spirito di Iniziativa e Imprenditorialità**, contempla **L'Alternanza Scuola-Lavoro**, quale *esperienza reale di lavoro reale*, che ciascun alunno esperisce nei percorsi di formazione mediante attività lavorative *fuori aula in contesti di apprendimento non formale* (strutture ospitanti).

L'esperienza di lavoro, denominata comunemente *stage (attività di lavoro per verificare, integrare e rielaborare le conoscenze e le abilità che l'alunno apprende a scuola)*, costituisce la parte fondamentale della ASL, sostenuta da moduli complementari che accompagnano l'alunno nel proprio percorso lavorativo e, contestualmente, lo orientano sui temi propedeutici all'educazione all'imprenditorialità (UE 2016).

I significati dell'ASL

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, intesa quale:

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

Le potenzialità dell'ASL

L'Alternanza Scuola-Lavoro, **in situazioni organizzative ottimali**,

- ✓ offre l'opportunità di apprendere mediante esperienze lavorative in ambienti privati, pubblici e del terzo settore,
- ✓ favorisce l'orientamento professionale e le vocazioni personali,
- ✓ favorisce, sulla base di un percorso **co-progettato** (scuola/struttura ospitante in riferimento alle attività) e **contestualizzato** nel Territorio, la formazione congiunta tra scuola e mondo del lavoro, realizzando un collegamento organico e documentale tra l'Istituzione Scolastica e la Struttura Ospitante.

I protocolli

A seguito delle stipulazioni di *Protocolli d'Intesa* MIUR con Aziende, Ordini Professionali, Amministrazioni Pubbliche, Associazioni, etc., che hanno aperto e tracciato la strada della *co-progettazione con le Istituzioni Scolastiche*, 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, 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.

La formazione dei Tutor Scolastici e il miglioramento delle pratiche

L'Istituto ha attivato corsi triennali di formazione, connessi alla precedente formazione MIUR, per la formazione interna dei docenti Tutor, mediante l'erogazione di Unità Formative di h. 25 annuali (di cui al *Piano Triennale di Formazione dell'Istituto*) per sviluppare processi di miglioramento e di costruzione dei materiali per la *progettazione, la documentazione, l'accompagnamento, la valutazione e il monitoraggio* dei percorsi, dirigendosi, nel presente a.s. verso la pratica della **certificazione delle competenze**.

La progettazione dell'ASL

La progettazione del percorso ASL curata dall'Istituto (ancora in fase di sviluppo strutturale) è in continua evoluzione poiché fonda il miglioramento su processi complessi che il *gruppo di miglioramento-ASL* agisce, nell'ambito delle Unità Formative, costruendo gradualmente **unitarietà progettuale** formativa e orientativa, focalizzando l'attenzione sulla tutela dello status di alunno. Il percorso promosso dall'Istituto (in applicazione graduale dalla quasi generalità dei Tutor), assume forma didattica mediante la programmazione di attività sulla base di h 400 (L.107/15), spalmabili, in forza delle scelte progettuali del *gruppo di miglioramento-ASL*, nel 2°Biennio e 5°Anno, come segue:

ASL Professionali e Tecnici h 400	
2°Biennio	
3^ classe	160 ore circa
4^ classe	160 ore circa
5°Anno	
5^ classe	80 ore circa

La progettazione si fonda sulle seguenti *Competenze*:

- ✓ **Competenza di Orientamento (ITA)**
Orientamento alla Cultura del Lavoro
- ✓ **Competenze Chiave per l'Apprendimento Permanente (UE)**
Spirito di Iniziativa e 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

Il percorso di progettazione è organizzato in **moduli didattici**:

- ✓ moduli di orientamento,
- ✓ modulo fondamentale
- ✓ moduli complementari

comprendenti diverse tipologie di attività. Per sostenere l'unitarietà d'azione del percorso dell'ASL, si riportano in Appendice pag. 69 i moduli sintetici (*come definiti e condivisi nei corsi di formazione per i Tutor*) relativi a tutti gli indirizzi dell'Istituto attualmente in essere.



4. Tecnologie Digitali

Il Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD)

(dal progetto PNSD dell'Istituto)

[posti di potenziamento classe concorso **A-66 ex A076**, sede Cagliari]

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



5. Valutazione

Verso i processi delle "Valutazioni"

Il Nucleo n°5 sviluppa due direttrici di ricerca:

- A. Valutazione di Sistema: RAV e PDM**
- B. Valutazione degli Apprendimenti**

A. La Valutazione di Sistema: il Procedimento

Il **Sistema Nazionale di Valutazione**, istituito con il DPR 80/2013 (*Regolamento Valutazione*), individua le **priorità strategiche** della valutazione del Sistema Educativo di Istruzione, definite con Direttiva 11/2014, mediante il **procedimento di valutazione** di durata triennale.

Iniziato nell'a.s. 2014-15, il **procedimento**, articolato in **3 fasi** annuali (4 all'occorrenza):

- a) *Autovalutazione*
- b) *Valutazione Esterna (eventuale)*
- c) *Azioni di Miglioramento*
- d) *Rendicontazione Sociale*

successivamente allineate alle tre annualità previste dal PTOF (aa.ss.2016-17/2017-18/2018-19), **coinvolge** le istituzioni scolastiche con percorsi e strumenti definiti dal MIUR e dagli enti di ricerca ministeriali (INVALSI-INDIRE).

L'Istituto, a far data dall'a.s. 2014-15 ha iniziato con vivace riflessione il suo percorso di orientamento alla valutazione con l'attivazione di un *gruppo di miglioramento per la Valutazione* (21 docenti) nell'ambito del *corso di formazione sulla valutazione di sistema*.

Gli strumenti: Il Rapporto di Autovalutazione

Il primo strumento di autovalutazione relativo alla fase 1 -**Rapporto di Autovalutazione** (RAV)- esteso di fatto dal Dirigente Scolastico a seguito del dibattito a suo tempo sviluppatosi in Collegio, contempla 4 campi di autovalutazione sui dati dichiarati dalla scuola (sulla base del propedeutico *Questionario Scuola* compilato dal Dirigente) sulle pratiche didattiche, organizzative e gestionali. I campi sotto elencati, compilati su un format digitale predisposto dall'INVALSI e aggiornati annualmente con l'approvazione del Collegio, sono consultabili presso il sito ***Scuola in chiaro***:

1. *Esiti*
2. *Processi*
3. *Processo di Autovalutazione*
4. *Individuazione delle Priorità ai fini del Miglioramento*

il RAV, compilato in prima stesura nell'a.s. 2014-15, 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 di 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																																
Classe	Indirizzo	iscritti per anno scolastico							non ammessi all'anno successivo							% non ammessi all'anno successivo							% non ammessi nel triennio					% non ammessi a.a.s. 2010-16	% non ammessi a.s. 2016-17			
		2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	totali	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	totali	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	totali	2010-13	2011-14			2012-15	2013-16	2014-17
prima	commerciale	23	22	21	25	19	21	25	156	10	9	10	10	8	6	7	60	43%	41%	48%	40%	42%	29%	28%	38%	44%	43%	43%	37%	52%	40%	28%
	grafico	31	20	22	24	23	17	20	157	18	7	10	6	6	7	9	63	58%	35%	45%	25%	26%	41%	45%	40%	48%	35%	32%	30%	37%	39%	45%
	enogastronomico	50	65	120	192	158	142	133	860	23	25	49	97	83	49	62	388	46%	38%	41%	51%	53%	35%	47%	45%	41%	45%	49%	47%	45%	45%	47%
	tecnico grafico			37	27				84			10	9			2	21			27%	33%			10%	25%	27%	30%	30%	33%	10%	30%	10%
seconda	commerciale	15	14	13	14	19	10	16	101	6	1	4	1	2	4	3	21	40%	7%	31%	7%	11%	40%	19%	21%	26%	15%	15%	16%	20%	21%	19%
	grafico	21	17	18	14	19	23	22	134	5	3	6	5	5	10	8	42	24%	18%	33%	36%	26%	43%	36%	31%	25%	29%	31%	36%	36%	30%	36%
	enogastronomico	32	55	97	124	105	119		532	3	20	39	46	29	36	173		9%	36%	40%	37%	28%	30%	33%	26%	34%	38%	35%	32%	33%	30%	
	tecnico grafico					29	21		50				5	3		8				17%	14%			10%	16%	17%	16%	16%	14%	16%	0%	
								355								127																
terza	commerciale	13	9	13	10	14	20	9	88	4	3	3	3	4	4	1	22	31%	33%	23%	30%	29%	20%	11%	25%	29%	28%	27%	25%	21%	27%	11%
	grafico	20	17	18	14	11	14	13	107	2	1	4	2	2	0	2	13	10%	6%	22%	14%	18%	0%	15%	12%	13%	14%	19%	10%	11%	12%	15%
	cucina			19	20	39	45	44	167			5	6	12	13	9	45			26%	30%	31%	29%	20%	27%	26%	28%	29%	30%	27%	29%	20%
	sala			12	16	20	22	23	93			2	3	5	3	6	19			17%	19%	25%	14%	26%	20%	17%	18%	21%	19%	22%	19%	26%
	accoglienza			11	11	6	18	20	66			5	1	0	1	3	10			45%	9%	0%	6%	15%	15%	45%	27%	21%	6%	9%	159%	15%
	tecnico grafico						25	19	44					0	0	0	0					0%	0%		0%	0%	0%	0%	0%	100%	0%	
quarta	commerciale	17	12	10	11	10	13	18	91	6	5	3	5	2	2	3	26	35%	42%	30%	45%	20%	15%	17%	29%	36%	39%	32%	26%	17%	32%	17%
	grafico	7	16	16	15	16	10	12	92	2	0	0	5	1	1	2	11	29%	0%	0%	33%	6%	10%	17%	12%	5%	11%	13%	17%	11%	11%	17%
	cucina				12	16	28	39	95				3	5	6	6	20				25%	31%	23%	15%	21%	5%	25%	29%	25%	20%	25%	15%
	sala				11	13	18	21	63				5	2	4	8	19				45%	15%	22%	38%	30%	45%	29%	26%	27%	26%	38%	
	accoglienza				6	11	9	18	44				0	1	1	3	5				0%	9%	11%	17%	11%	0%	6%	8%	13%	8%	17%	
	tecnico grafico						26	23	49						2	1	3						8%	4%	6%				8%	6%	8%	4%
quinta	commerciale	5	12	8	11	6	9	11	62	0	1	4	3	0	9	2	19	0%	8%	50%	27%	0%	0%	18%	31%	20%	26%	28%	46%	42%	33%	18%
	grafico	16	7	17	18	11	14	10	93	1	0	1	1	4	2	2	11	6%	0%	6%	6%	36%	14%	20%	12%	5%	5%	13%	16%	23%	11%	20%
	cucina				11	13	21	45					1	0	1	2					9%	0%	5%	4%			9%	4%	4%	4%	5%	
	sala				6	10	15	31					0	0	2	2					0%	0%	13%	6%			0%	0%	6%	0%	13%	
	accoglienza				7	11	8	26					0	0	0	0					0%	0%	0%	0%			0%	0%	0%	0%	0%	
	tecnico grafico						24	24							1	1							4%	4%				4%	4%	0%	4%	
	TOTALE	218	243	410	577	605	617	684	3354	77	58	136	209	192	153	179	1004	35%	24%	33%	36%	32%	25%	26%	30%	31%	33%	34%	31%	27%	31%	26%

Tabella 2: Priorità 1/Esiti (Sede Pula)

SERIE STORICHE ESITI ALLIEVI ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "D.A. AZUNI" PULA																																								
Classe	Indirizzo	iscritti per anno scolastico							non ammessi alla classe successiva							% non ammessi alla classe successiva							% non ammessi nel triennio					% non ammessi a.a.s. 2010-16	% non ammessi a.s. 2016-17											
		2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	totali	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	totali	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	totali	2010-13	2011-14			2012-15	2013-16	2014-17								
Prima		69	72	104	89	107	111	80	632	47	34	39	34	52	42	38	534	68%	47%	38%	38%	49%	38%	48%	84%	49%	40%	42%	42%	44%	45%	48%								
Seconda		59	38	50	85	82	76	83	473	32	10	21	27	34	16	17	297	54%	26%	42%	32%	41%	21%	20%	63%	43%	34%	38%	32%	28%	36%	20%								
Terza	cucina	19	20	20	15	20	27	34	155	13	8	4	2	4	4	4	74	68%	40%	20%	13%	20%	15%	12%	48%	42%	25%	18%	16%	15%	29%	12%								
	sala	12	12	10	10	23	19	21	107	5	2	2	4	9	3	2	52	42%	17%	20%	40%	39%	16%	10%	49%	26%	25%	35%	31%	22%	29%	10%								
Quarta	ricevimento	10	8	13	12	19	21	16	99	2	3	2	1	8	8	6	54	20%	38%	15%	8%	42%	38%	38%	55%	23%	18%	25%	33%	39%	29%	38%								
	TSR-cucina	18	17	20	15	13	18	25	126	9	2	2	3	4	6	2	54	50%	12%	10%	20%	31%	33%	8%	43%	24%	13%	19%	28%	21%	26%	8%								
Quinta	sala	9	6	12	14	41			41				2	0	3	3	13				22%	0%	25%	21%	32%			22%	13%	19%	19%			19%	5%	17%	12%	9%	16%	0%
	TST-ricev.	10	9	12	11	12	13	67	0	6	2	0	0	0	0	16	0%	67%	17%	0%	0%	0%	0%	24%	32%	26%	25%	6%	0%	15%	0%									
Totale	TSR-cucina	9	11	19	18	12	10	13	92	1	2	2	2	1	2	1	21	11%	18%	11%	11%	8%	20%	8%	23%	13%	13%	10%	13%	11%	13%	8%								
	sala				9	6	9	39					3	1	0	8					33%	17%	0%	21%			33%	27%	17%			27%	0%	21%						
	TST-ricev.	19	7	10	4	10	11	12	134	6	0	1	0	3	0	0	20	32%	0%	10%	0%	30%	0%	0%	15%	19%	5%	17%	12%	9%	16%	0%								
	TOTALE	215	195	255	269	312	323	320	1889	115	61	79	77	118	85	73	608	53%	31%	31%	29%	38%	26%	23%	32%	38%	30%	33%	31%	29%	34%	23%								



Caratteristiche della Popolazione Scolastica

A sostegno della priorità **“Il miglioramento degli esiti degli studenti (primo Biennio)”**, l’Istituto, inclusivo nell’accoglienza, prende atto degli aspetti ordinari e delle criticità caratterizzanti gli studenti della fascia di età in questione frequentanti le classi della scuola, con specifico riferimento al primo Biennio. Tuttavia, l’Istituto riserva particolare attenzione anche agli studenti eccellenti e agli studenti con andamenti costanti e positivi. In questo contesto, è meritevole di segnalazione il percorso scolastico e l’esito dell’Esame di Stato a.s. 2016-17 (100/lode) della studentessa B.G. dell’Istituto Tecnico, Settore Tecnologico, Indirizzo Grafica e Comunicazione.

le criticità evidenti più diffuse sono:

- provenienza da altre scuole superiori con reiterate ripetenze
- ritardo anagrafico rispetto alla classe frequentata
- alta percentuale di insuccessi scolastici
- alta percentuale di studenti stranieri con sofferenze linguistiche
- forte tasso di dispersione scolastica
- forte tasso di abbandono scolastico
- forte incidenza del pendolarismo
- comportamenti sociali non adeguati, talvolta oppositivi, nelle classi del 1° biennio
- sofferenze economiche
- sofferenze familiari e logistiche.

Tali aspetti richiedono che l’Istituto -nel predisporre la propria offerta formativa- adotti scelte metodologiche e didattiche che tengano conto delle caratteristiche e dei comportamentali dell’utenza.

La funzione del procedimento dell’autovalutazione, attraverso lo strumento del RAV, ha sistematizzato le evidenze di criticità degli allievi delle classi del 1° Biennio, sottolineando *nella sezione 5* la necessità di ricorrere a strategie che risultino efficaci per migliorare le situazioni in sofferenza.

Il PdM, nel recepire l’indicazione del RAV del 2015, nell’**area di processo 2/ambiente di apprendimento** esplicita l’obiettivo *“Attivare, in clima laboratoriale, le competenze emotive degli alunni per la cura di se stessi, dell’altro da sé e del mondo di riferimento, con attenzione alla convivenza civile e alla cittadinanza attiva”* e prosegue nell’**area di processo 3/Inclusione e Differenziazione** che, a sua volta, esplicita l’obiettivo *“Facilitare l’inclusione e il successo scolastico degli alunni che presentano una richiesta di speciale attenzione”*.

le statistiche degli esiti degli studenti:

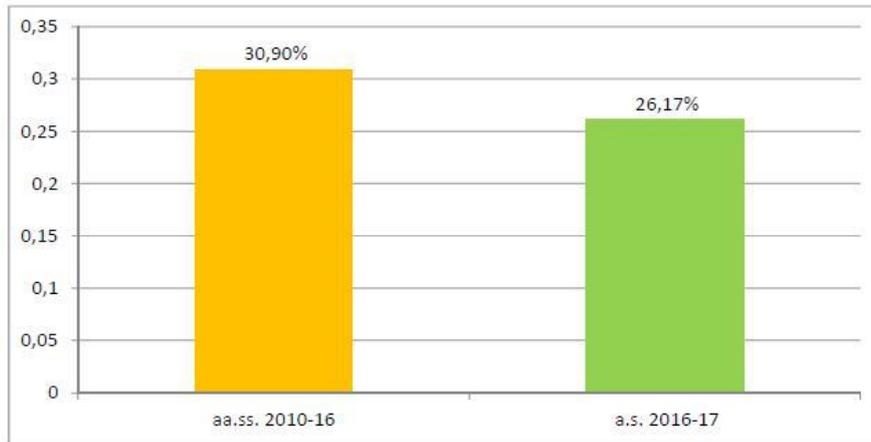
Dall’analisi degli esiti degli studenti riferiti agli ultimi sei anni scolastici (cfr. Tabelle1-2), si evince che la **percentuale dei respinti dell’anno scolastico (2016-17) risulta essere diminuita, come rappresentato dai Grafici 1a -1b; 2° - 2b** seguenti:



Cagliari dal 30,90% al 26,17%

Grafico 1a: raffronto alunni respinti Cagliari

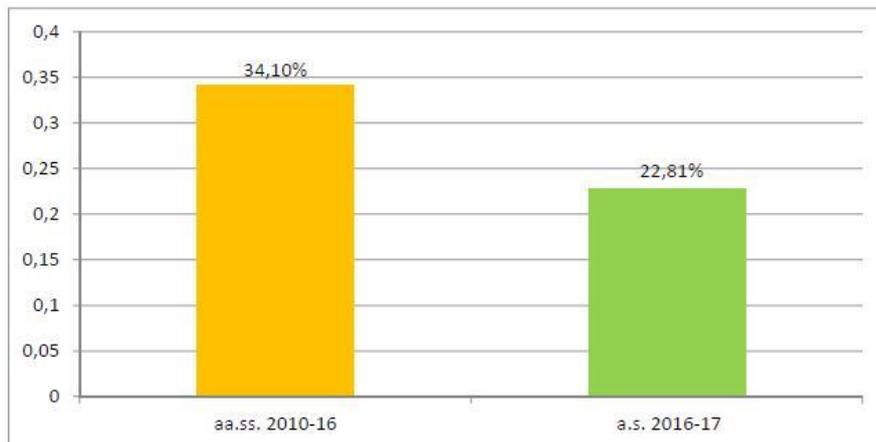
Cagliari - % respinti



Pula dal 34,10% al 22,81%

Grafico 1b: raffronto alunni respinti Pula

Pula - % respinti



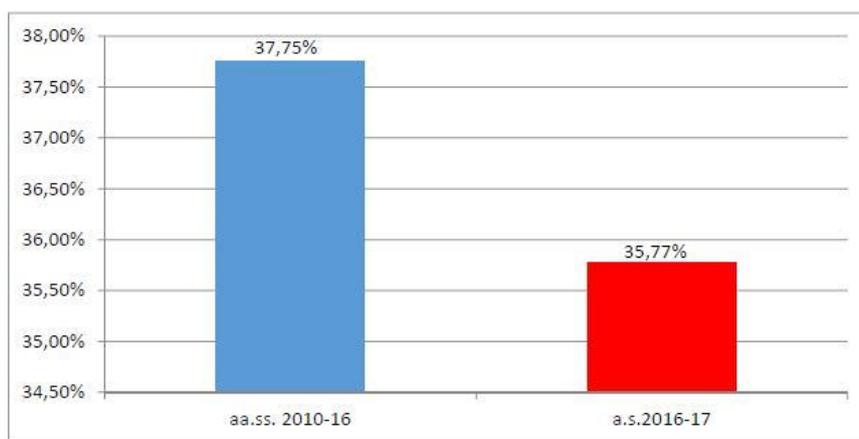


In riferimento al **1° Biennio** si riscontrano le seguenti diminuzioni:

Cagliari dal 37,75% al 35,77%

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

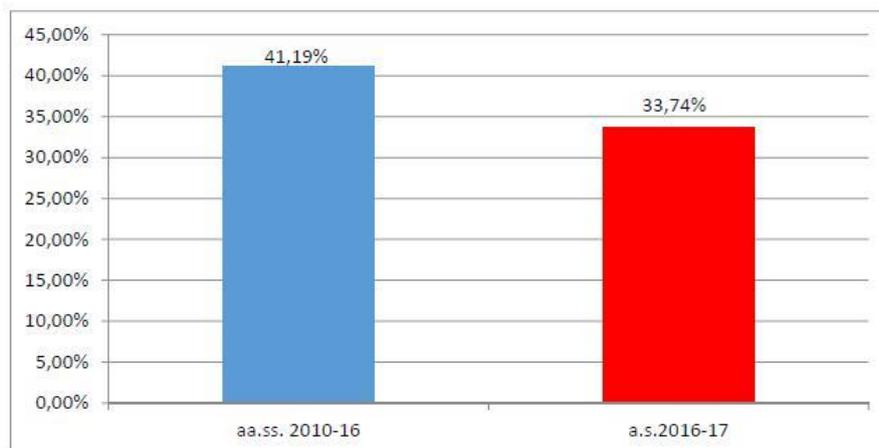
Cagliari - % respinti nel biennio



Pula dal 41,19% al 33,74%

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

Pula - % respinti nel 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, rispetto al precedente anno scolastico, possiede un campione di dati ma, a tutt’oggi, non ancora sufficientemente significativo su cui poter effettuare un’analisi accurata.

Gli strumenti: Il Piano di Miglioramento

Il secondo strumento di autovalutazione -il **Piano di Miglioramento**- prende forma dagli esiti del RAV: *Priorità e Traguardi* con focalizzazione sulle *criticità*. Costituisce il punto di inizio di un percorso orientato alla qualità della scuola per il miglioramento dei percorsi formativi e organizzativi, ponendo l’Istituto nella condizione di riflettere sull’opportunità di aggredire le criticità in termini di sistema, con gradualità operativa dettata dai tempi tecnici di cambiamento e di elaborazione.

L’ambito di indagine del PdM esplora **7 aree di processo** (format INDIRE) con 13 obiettivi, azioni e attività di riferimento:

1. Curricolo, Progettazione e Valutazione

- Obiettivo 1: *realizzare il Curricolo dell’Autonomia*
- Obiettivo 2: *sviluppare la progettazione formativa*

2. Ambiente di Apprendimento

- Obiettivo 1: *creare spazi innovativi di apprendimento*
- Obiettivo 2: *attivare di percorsi individualizzati e personalizzati per il benessere e la convivenza civile*

3. Inclusione e Differenziazione

- Obiettivo 1: *sviluppare percorsi individualizzati e personalizzati nell’ambito di spazi innovativi di apprendimento*

4. Continuità e Orientamento

- Obiettivo 1: *sviluppare percorsi di orientamento formativo*

5. Orientamento Strategico e Organizzazione della Scuola

- Obiettivo 1: *sviluppare percorsi di orientamento professionale in funzione dell’occupabilità*

6. Sviluppo e Valorizzazione delle risorse umane

- Obiettivo 1: *attivare corsi di formazione in servizio*
- Obiettivo 2: *creare spazi in servizio, di ricerca didattico-educativa, organizzativa e progettuale per l’unitarietà della progettazione formativa*
- Obiettivo 3: *definire i ruoli e gli incarichi attribuibili ai docenti per il potenziamento dell’Autonomia*

7. Integrazione con il Territorio e Rapporti con le Famiglie

- Obiettivo 1: *Partecipare alle famiglie il Piano delle attività scolastiche e in Alternanza*
- Obiettivo 2: *Attivare rapporti di collaborazione in rete con altri istituti per la condivisione di percorsi*
- Obiettivo 3: *Promuovere, in funzione del PECUP e delle figure leFP, offerte formative coordinate con enti territoriali e/o aziende del settore.*



La Rendicontazione Sociale (*accountability*)

L'azione finale del procedimento, allineata con le azioni dichiarate nel PTOF relative agli aa.ss. 2016-17/2017-18/2018-19, consiste nella pubblicazione e diffusione, nel prossimo a.s.2018-19, dei risultati di miglioramento (obiettivi PdM/RAV su indicatori e dati comparabili) conseguiti dall'Istituto nel triennio in questione *“ponendoli a confronto in una dimensione di trasparenza e di condivisione con la comunità di appartenenza”*(stralcio da normativa di riferimento).

B. La Valutazione degli Apprendimenti

Le pratiche valutative degli apprendimenti, utilizzate in Istituto, riflettono lo stato di transizione (portatore di difficoltà e di incertezza da passaggio) dalla focalizzazione esclusiva sulle conoscenze e talvolta sulle abilità al riconoscimento, in termini di valutazione, delle competenze.

Il percorso di valutazione delle competenze, effetto didattico naturale della didattica per competenze, è in fase di miglioramento perché nei luoghi deputati alla riflessione didattica e organizzativa (gruppi di miglioramento, commissioni, dipartimenti, collegio) assume sempre più consistenza la consapevolezza della necessità della **progettazione formativa unitaria**, fondata sull'esplorazione della competenza e sull'interdipendenza delle discipline.

L'Istituto, inoltre, nell'ambito dei percorsi formativi ASL ha promosso la valutazione in funzione della certificazione semplice delle competenze, in attesa della formalizzazione secondo i livelli di referenziazione del QNQ, che avrà luogo nell'a.s. 2018-19.

Le griglie di valutazione in uso, riportate in Appendice pag. 64, sono da considerarsi in progress e discendono dalle scelte dei Dipartimenti Disciplinari e/o dalle Commissioni, cui si rimanda per le specifiche di riferimento.

6. LO SVILUPPO PROFESSIONALE

Verso *“la crescita professionale”*

“Il curriculum dell'insegnante costituisce uno dei più importanti strumenti di valorizzazione della professionalità. Curare il curriculum, in termini di sviluppo e di crescita professionale, è pratica fondamentale per avere lo sguardo sempre attento all'innovazione e al miglioramento dell'insegnamento, della scuola, degli esiti formativi degli studenti” (da documenti di lavoro di gruppi di insegnanti):

Le Attività pianificate

L'Istituto, a far data dalla prima stesura del PTOF un piano di formazione sia per il personale docente che per il personale tecnico-amministrativo, sulla base del PdM, rispettivamente:

A seguito delle recenti revisione degli Istituti Professionali e dell'Esame di Stato per la Scuola Secondaria di 2° grado e della conseguente obbligatorietà della certificazione delle competenze in uscita l'Istituto intende attivare, a partire dal prossimo a.s., **percorsi formativi in modalità UF sulla progettazione del curriculum dei nuovi professionali e sulla progettazione per competenze ai fini della certificazione formale delle competenze in uscita e dei percorsi ASL.**

**Attività personale docenti**

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 leFP (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

Attività 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	



Inoltre, attiva corsi ordinari organizzati ed erogati dall'Istituto nell'ambito del Piano Nazionale Scuola Digitale di Istituto:

“BYOD into Your Class: porta il tuo dispositivo in classe”

e corsi annuali obbligatori per la Sicurezza Alimentare/HACCP e la tutela della salute e della sicurezza dei posti di lavoro, Dlgs 81/08.

Le Unità Formative

L'avvio del *Piano Triennale di Formazione dei Docenti* (D.M. 797/2016) ha consentito all'Istituto di organizzare e realizzare attività di formazione secondo modelli didattici di sviluppo della professionalità docente. Ha recepito l'indicazione ministeriale di utilizzo di percorsi organizzati in **Unità Formative (UF)**, modello utilizzato nei sistemi universitari e professionali (h.25/1 credito formativo). L'UF potrebbe essere uno strumento che favorisce l'ufficialità della formazione: **riconoscimento come attività in servizio permanente e strutturale.**

Le UF erogate dall'Istituto contemplano attività che promuovono la centralità professionale e attivano il protagonismo interattivo dei partecipanti, costituendo all'interno *gruppi di miglioramento* ai fini dell'accompagnamento e della ricerca didattica (*progettazione, documentazione, diffusione*) riconducibile ad una progettualità unitaria condivisa nella scuola.

Il percorso UF è da intendersi come sequenza coerente e compiuta di azioni, con definizione di:

- competenze da acquisire
- metodologie appropriate e partecipate
- documentazione da produrre
- forme di verifica dei risultati
- forme di (auto)valutazione del percorso
- certificazione del percorso

che prevedono, a seconda dell'oggetto di formazione, l'articolazione di h 25 in attività diversificate (in presenza plenaria, in piccolo gruppi, individuale, online), garantendo per il triennio almeno n°4 UF (h 100) di cui, 40 ore necessariamente in presenza.

Le UF organizzate ed erogate direttamente dall'Istituto:

- n°1/VAL 1 a.s. 2016-17
“La Valutazione della Scuola: Sistema Miglioramento”
- n°1/ASL 1 a.s. 2016-17
“La Progettazione Formativa per l'Alternanza Scuola- Lavoro”
- n°2/ASL 2 a.s. 2017-18
“La Progettazione Formativa per l'Alternanza Scuola- Lavoro”

Le UF organizzate dall'Istituto, ma erogate dalla Scuola Polo per la formazione di cui alla Rete Ambito 10 Cagliari Ovest in collaborazione con l'Università degli Studi di Venezia

- n°1 BES a.s. 2016-17-18
“Gestione della classe per i Bisogni Educativi Speciali”



APPENDICE

Gli Organi Istituzionali

pag. 49

- organigramma
- organi Istituzionali

Il Fabbisogno Organico

pag. 52

- *previsione classi sede di Cagliari*
- *previsione classi sede di Pula*
- *Previsione frequenza allievi H*
- *posti docenti comuni e di sostegno sede di Cagliari*
- *posti docenti comuni e di sostegno sede di Pula*
- *Posti personale amministrativo e ausiliario*
- *posti di potenziamento*

Caratteristiche dei corsi di studio statali di istruzione professionale in esaurimento, attualmente erogati dall'istituto sino all'a.s. 2021-22

pag. 56

- *quadri orario*
- *risultati di apprendimento*

Caratteristiche dei corsi di studio regionali di istruzione e formazione professionale (IeFP) in esaurimento attualmente erogati dall'istituto fino a nuove disposizioni MIUR

pag.62

- *titoli di studio*
- *competenze tecnico-professionali*

Griglie di valutazione

pag. 64

- *griglia 1: valutazione degli apprendimenti (POF 2012-13)*
- *griglia 2: valutazione delle competenze dell'obbligo di istruzione ai fini della certificazione*
- *griglia 3: valutazione credito scolastico*
- *griglia 4: valutazione del comportamento*
- *griglia 5: valutazione scrutinio finale ASL*
-

Moduli ASL

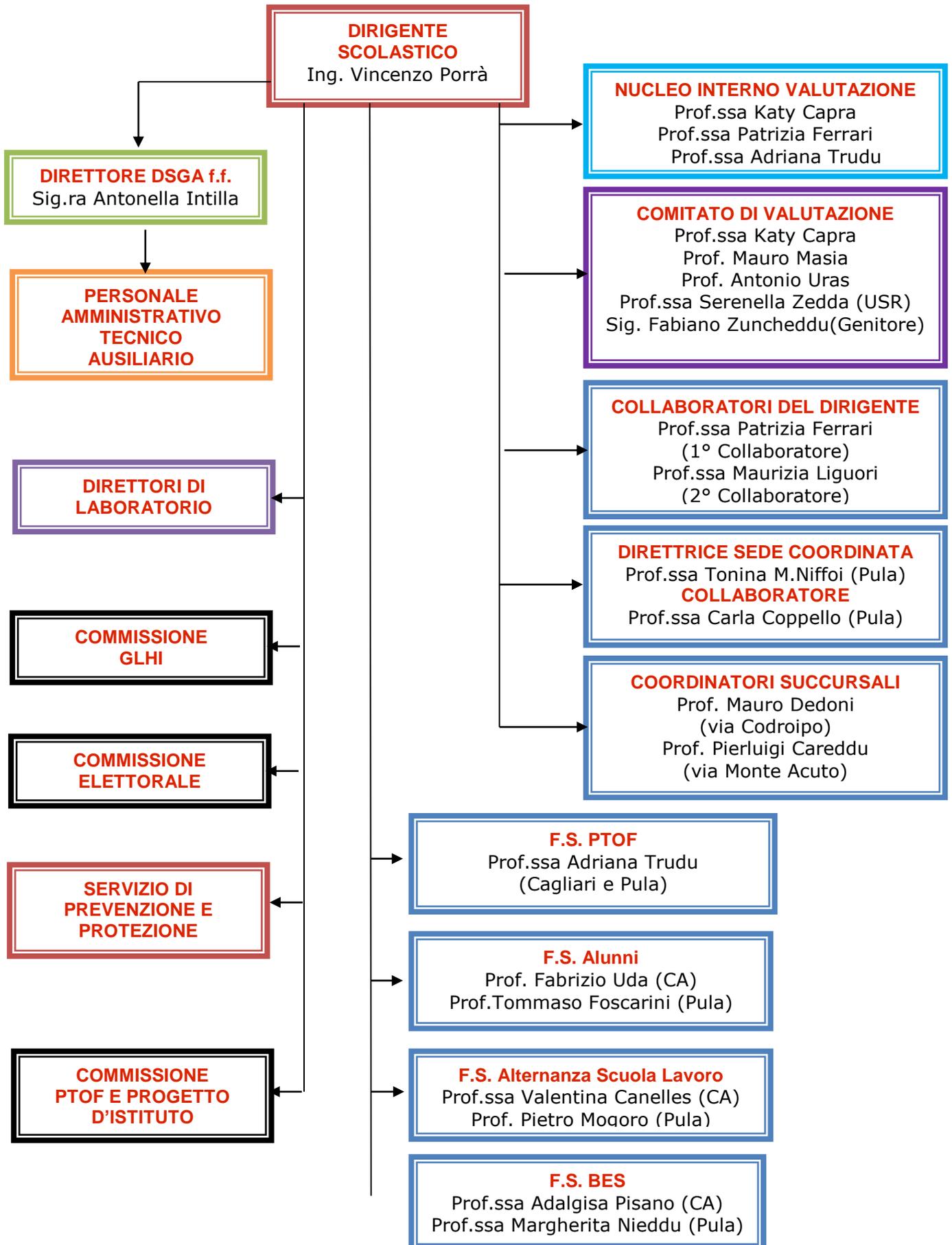
pag. 69

- *moduli ASL 1 Istituto Professionale: Servizi Commerciali: "Servizi Turistici"*
- *moduli ASL 2 Istituto Professionale: "Servizi Commerciali: "Promozione Commerciale e Pubblicitaria"*
- *moduli ASL 3 Istituto Professionale: Servizi per l'Enogastronomia e L'Ospitalità Alberghiera: "Enogastronomia" – "Sala Bar e Vendite"*
- *moduli ASL 4 Istituto Professionale: Servizi per l'Enogastronomia e L'Ospitalità Alberghiera: "Accoglienza Turistica"*
- *moduli ASL 5 Istituto Tecnico Settore Tecnologico: "Grafica e Comunicazione"*



Gli Organi Istituzionali

Organigramma Istituto a.s. 2017-18





Il Consiglio di Classe

È composto da tutti i docenti della classe oltre che dai rappresentanti degli alunni e dei genitori. È 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. È 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; predispone il bilancio e istruisce i lavori.

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. È 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. È 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'USR 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.



Il 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. 2016-17	a.s. 2017-18	a.s. 2018-19	a.s. 2019-20	a.s. 2020-21
1	1C+1P+7BE+1T	1C+1P+6BE+1T	2C+7BE+1T	2C+7BE+1T	2C+7BE+1T
2	1C+1P+5BE	1C+1P+5BE+1T	1C+5BE+1T	2C+5BE+1T	2C+5BE+1T
3	1C+1P+2E+1S+1A	1C+1P+2E+1S+1A	1C+1P+2E+1S+1A+1T	1C+2E+1S+1A+1T	2C+2E+1S+1A+1T
4	1C+1P+2E+1S+1A+1T	1C+1P+2E+1S+1A	1C+1P+2E+1S+1A	1C+1P+2E+1S+1A+1T	1C+2E+1S+1A+1T
5	1C+1P+2E+1S+1A+1T	1C+1P+2E+1S+1A+1T	1C+1P+2E+1S+1A	1C+1P+2E+1S+1A	1C+1P+2E+1S+1A+1T

Sede Pula

Classi	a.s. 2016-17	a.s. 2017-18	a.s. 2018-19	a.s. 2019-20	a.s. 2020-21
1	5BE	5BE	5BE	5BE	5BE
2	4BE	4BE	4BE	4BE	4BE
3	1E+1(E+A)+1S	1E+1(E+A)+1S	1E+1A+1S	2E+1A+1S	2E+1A+1S
4	1E+1A+1S	1E+1A+1S	2E+1A+1S	1E+1A+1S	2E+1A+1S
5	1E+1A+1S	1E+1A+1S	2E+1A+1S	2E+1A+1S	1E+1A+1S

Previsione frequenza allievi H

Allievi H certificati	Sede Cagliari	Sede Pula
a.s. 2016-17	8+9+8+8+10 = 43	6+6+10+5+2 = 29
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



Posti docenti comuni e di sostegno
Sede Cagliari

Classe di concorso/sostegno/RC	a.s. 2016-17	a.s. 2017-18	a.s. 2018-19	a.s. 2019-20
7/A	3	3	2	2
13/A	1	1	1	1
17/A	5	5	5	5
19/A	2	2	2	2
29/A	4	4	4	4
36/A	1	1	1	1
38/A	1	1	1	1
39/A				
42/A				
246/A	5	5	5	5
346/A	6	6	6	6
446/A				
47/A	7	7	7	7
50/A	12	12	12	12
57/A	3	3	3	3
60/A	2	2	2	2
61/A				
71/A				
76/A	1	1	1	1
24/C				
29/C	1	1	1	1
31/C				
32/C				
38/C	1	1	1	
50/C	4	4	4	4
51/C	4	4	4	4
52/C	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	2	2	2	2
SOSTEGNO	35	18	17	19

**Posti docenti comuni e di sostegno****Sede Pula**

Classe di concorso/sostegno	a.s. 2016-17	a.s. 2017-18	a.s. 2018-19	a.s. 2019-20
13/A				
17/A	3	3	3	3
19/A	1	1	1	1
29/A	2	2	2	2
36/A				
38/A	1	1	1	1
39/A				
246/A	2	2	3	3
346/A	3	3	3	3
47/A	3	3	3	3
50/A	5	5	6	6
57/A	3	3	3	3
60/A	1	1	1	1
50/C	3	3	4	4
51/C	3	3	3	3
52/C	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1	1
SOSTEGNO	20	13	13	12

Posti personale amministrativo e ausiliario

Tipologia	a.s. 2016-17	a.s. 2017-18	a.s. 2018-19	a.s. 2019-20
Assistente amministrativo	7	7	7	7
Collaboratore scolastico	15	15	15	15
Assistente tecnico AR01	1	1	1	1
Assistente tecnico AR02 / L01	2	2	2	2
Assistente tecnico AR02 / T72	3	3	3	3
Assistente tecnico AR20 / H01	4	4	4	4
Assistente tecnico AR20 / H02	4	4	4	4
Assistente tecnico AR21 / H03	3	3	3	3
Assistente tecnico AR28 / L02	1	1	1	1

**Posti per il potenziamento**

Motivazione Richiesta (in riferimento alle priorità strategiche del PdM)	Classi Concorso	Discipline	a.s. 2016-17 Docenti		a.s. 2017-18 Docenti		a.s. 2018-19 Docenti	
			Richiesti	Assegnati USP	Richiesti	Assegnati USP	Richiesti	Assegnati USP
Piano Alternanza Scuola Lavoro	AB24 (ex A346)	Lingue e culture straniere (Inglese)	1	0	1	0	N.R.	0
Piano Nazionale Scuola Digitale	A066 (ex A076)	Tratt. Testi, dati ed applicazioni. Informatica	1	1	1	1	N.R.	1
Piano Orientamento	A046 (ex A019)	Scienze giuridico- economiche	1	3	1	3	N.R.	3
	A050 (ex A060)	Scienze naturali, chimiche e biologiche	1	2 A045	1	2 A045	N.R.	2 A045
Piano Sicurezza Alimentare	A031 (ex A057)	Scienza degli Alimenti	1	0	1	0	N.R.	0
Piano Manifestazioni e Ristorante Didattico	B021 (ex C510)	Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita	2	2 B019	2	2 B019	N.R.	2 B019
Piano Benessere e Convivenza Civile	A018 (ex A036)	Filosofia e scienze umane	1	1	1	1	N.R.	1
Piano Lingue Straniere Lingua Inglese Lingua Francese	AB24 (ex A346)	Lingue e culture straniere (Inglese)	1	0	1	0	N.R.	
	AA24 (ex A246)	Lingue e culture straniere (Francese)	1	1	1	1	N.R.	1
Piano Matematica	A026 (ex A047)	Matematica	1	1 A020	1	1 A020	N.R.	1 A020
Piano Inclusione	Sostegno		2	2	2	2	N.R.	2



Caratteristiche dei corsi di studio statali di istruzione professionale in esaurimento, attualmente erogati dall'istituto sino all'a.s. 2021-22

Indirizzo Servizi Commerciali

▪ Risultati di Apprendimento

▪ Quadri orario di *Indirizzo*

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

Risultati di Apprendimento: *Indirizzo 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.

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

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 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 alla *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 alla *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.

Quadro orario 1: Indirizzo 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.)				
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.)				
Religione Cattolica o attività alternativa	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.)				
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

**Quadro Orario 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.)				
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.)				
Religione Cattolica o attività alternativa	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 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..

**Quadro Orario 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.)				
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.)				
Religione Cattolica o attività alternativa	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

- **Risultati di Apprendimento**
- **Quadri orario di Indirizzo**

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

Risultati di Apprendimento: Indirizzo 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.

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

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.



Quadri Orario: Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
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.



Caratteristiche dei corsi di studio regionali di istruzione e formazione professionale (IeFP) in esaurimento attualmente erogati dall'istituto fino a nuove disposizioni MIUR

Settore Commerciale:

▪ Titoli di studio

Qualifica triennale in:

a. Operatore Amministrativo-Segretariale

(collegato a "Servizi Commerciali")

b. Operatore Grafico Multimedia

(collegato all'opzione "Promozione Commerciale e Pubblicitaria")

▪ **Competenze tecnico-professionali: Settore Commerciale**

Operatore Amministrativo-Segretariale (n° 1 Figura)

1. 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.
2. Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.
3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria.
4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
5. Collaborare alla gestione dei flussi informativi e comunicativi con le tecnologie e la strumentazione disponibile.
6. Redigere comunicazioni anche in lingua straniera e documenti sulla base di modelli standard per contenuto e forma grafica.
7. Redigere, registrare e archiviare documenti amministrativo-contabili.
8. Curare l'organizzazione di riunioni, eventi e viaggi di lavoro in coerenza con gli obiettivi e le necessità aziendali.

Operatore Grafico (n° 1 Figura)

1. Compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o delle indicazioni di appoggio del progetto grafico e del sistema di relazioni
2. Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle istruzioni/indicazioni ricevute, del risultato atteso
3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
5. Elaborare un prodotto grafico sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione del progetto, tenendo conto delle diverse tipologie di supporto di pubblicazione
6. Produrre i file grafici in formato adatto alla pubblicazione su diversi supporti.
7. 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.



Settore Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera:

▪ **Titoli di studio**

Qualifica triennale in

1. Operatore della Ristorazione:

-Servizi Preparazione Pasti

(collegato all'articolazione "Enogastronomia")

-Servizi di Sala e Bar

(collegato all'articolazione "Servizi di Sala e di Vendita")

2. Operatore ai Servizi di Promozione ed Accoglienza: Strutture Ricettive

(collegato all'articolazione "Accoglienza Turistica")

▪ **Competenze tecnico-professionali: Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

1. Operatore della Ristorazione (n° 2 Figure)

1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.
2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso.
3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.
4. 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.
5. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.
6. 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:

1. Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto
2. Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
3. 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)

1. Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere, sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.
2. Approntare materiali, strumenti e macchine necessari alle diverse fasi di attività, sulla base della tipologia delle indicazioni e procedure previste e del risultato atteso.
3. Monitorare il funzionamento degli strumenti e delle macchine.
4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
5. Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri dati di fruibilità e aggiornamento.
6. 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*.

**Griglie di valutazione****Griglia n°1: 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.

**Griglia n° 2: valutazione delle Competenze dell'Obbligo di Istruzione ai fini della certificazione**

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. (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

**Griglia n°4: Valutazione del Comportamento**

Voto	Descrittore
10	<p>Partecipazione attiva al dialogo educativo. Rispetto scrupoloso del Regolamento d'Istituto. Vivo interesse e partecipazione costruttiva alle lezioni. Partecipazione attiva con impegno eccellente alla vita scolastica, alle iniziative d'Istituto, all'Alternanza Scuola-Lavoro con particolare riferimento allo stage. Disponibilità e solidarietà verso i compagni. Costante rispetto degli adempimenti scolastici e nella struttura ospitante durante lo stage Il comportamento è sempre stato corretto, senza ricevere alcun tipo di rimprovero sia a scuola che nella struttura ospitante. Ha frequentando assiduamente tutte le attività/lezioni.</p> <p>(percentuale di presenza superiore al 90%).</p>
9	<p>Comportamento corretto per responsabilità e collaborazione, a scuola e durante lo stage Pieno rispetto del Regolamento di Istituto e in azienda Puntualità alle lezioni e frequenza regolare anche durante lo stage Costante adempimento degli impegni scolastici e nella struttura ospitante durante lo stage</p> <p>(percentuale di presenza superiore all'85%).</p>
8	<p>Frequenza e puntualità abbastanza regolari, anche in Alternanza e durante lo stage Episodiche inadempienze annotate sul registro a titolo di ammonizione. Partecipazioni alle lezioni complessivamente accettabile e buona collaborazione con tutte le componenti scolastiche</p> <p>(percentuale di presenza superiore all' 80%, salvo deroghe Collegio)</p>
7	<p>Ripetuti ritardi e/o numero cospicuo di assenze anche in Alternanza e durante lo stage Presenza di note disciplinari (max 3 Trimestre/Pentamestre) Interesse selettivo rispetto alle differenti discipline, all'Alternanza e alle diverse attività scolastiche</p> <p>(percentuale di presenza superiore al 75%, salvo deroghe Collegio)</p>
6	<p>Ripetuti ritardi e/o numero cospicuo di assenze, accompagnati, inoltre, da comportamenti negativamente significativi anche durante lo stage; Presenza di numerose note disciplinari da parte di più docenti, riguardanti comportamenti irrispettosi anche durante lo stage. Violazioni frequenti e significative del Regolamento d'Istituto. 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).</p> <p>(percentuale di presenza inferiore al 75%, salvo deroghe Collegio)</p>
5	<p>Gravi e ripetute violazioni dello Statuto delle studentesse e degli studenti:</p> <ul style="list-style-type: none">- frequenza irregolare dei corsi e durante lo stage e mancato assolvimento degli impegni scolastici;- atteggiamento irrispettoso verso tutte le componenti scolastiche e durante lo stage;- inosservanza delle disposizioni di sicurezza del Regolamento d'Istituto e durante lo stage;- utilizzo scorretto delle strutture, dei macchinari e dei sussidi didattici anche durante lo stage;- danno arrecato al patrimonio scolastico e nella struttura ospitante durante lo stage;- reati lesivi della dignità e del rispetto della persona, atti che arrechino pericolo all'incolumità delle persone e altresì che ingenerino un elevato allarme sociale, anche durante lo stage. <p>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.</p>

LEGENDA

-Rilievo = annotazione scritta sul registro

-Il **5 in condotta** determina la non ammissione alla classe successiva e per la quinta classe, all'Esame di Stato (art.2, 169/2008), così pure il superamento del limite massimo di ore di assenza, **pari al 25%** (h.264 e h.272/prime) del curriculum (articolo 14, comma 7 DPR n.122/2009)



Griglia n°5 valutazione scrutinio finale

Alternanza Scuola-Lavoro a.s. 2017-18

VOTO (PTOF 2016-19)	GIUDIZIO (PTOF 2016-19)	CREDITO SCOLASTICO (PTOF 2016-19)	CLASSE QUINTA VALUTAZIONE COMPETENZE ASL IN FUNZIONE DELLA CERTIFICAZIONE SEMPLICE (valida esclusivamente per l'a.s. 2017-18)	
			LIVELLI DI COMPETENZA	INDICATORI ESPLICATIVI DI COMPETENZA
Classi TERZE – QUARTE – QUINTE				
1 - 2 - 3	Nulla o Scarso	0	BASE NON RAGGIUNTO	lo studente non svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità nulle o scarse/insufficienti/mediocri e di non saper applicare regole e procedure fondamentali
4	Insufficiente	0		
5	Mediocre	0		
6	Sufficiente	0,10	BASE	lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali
7	Discreto	0,20	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
8	Buono	0,30		
9	Distinto	0,40	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
10	Ottimo	0,50		



**Moduli ASL 1 Istituto Professionale
Servizi Commerciali: "Servizi Turistici"**

Moduli di Orientamento Modulo Stage e Moduli Complementari allo Stage		Ore standard 400	Ore 3[^] 160	Ore 4[^] 160	Ore 5[^] 80
1	Modulo di orientamento allo Stage e all'intero percorso ASL: <u>in aula</u> (contesti di apprendimento formale) Orientamento Formativo al percorso: - Alternanza Scuola-Lavoro - modulo Stage - moduli complementari	15	7	4	4
2	MODULO FONDAMENTALE: esperienza lavorativa <u>in struttura ospitante</u> (contesti di apprendimento non formale) Stage	300	120	120	60
3	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula</u> (contesti di apprendimento formale) -ex Dlgs 81/08 tutela della salute e della sicurezza dei posti di lavoro -Modulo MIUR-INAIL	12	/	8	/
		/	4	/	/
4	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula</u> (contesti di apprendimento formale) -HACCP/altro -Front Office	/	/	/	/
		45	20	15	10
5	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula/fuori aula</u> (contesti di apprendimento formale/non formale) Incontri con esperti	6	3	3	/
6	Modulo complementare allo Stage: <u>fuori aula</u> (contesti di apprendimento non formale) Visite guidate	10	5	5	/
7	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula/fuori aula</u> (contesti di apprendimento formale/non formale) Orientamento strategico in riferimento alla "Cultura del Posto di Lavoro", "Integrazione con il Territorio", "Mobilità"	4	/	/	4
8	Modulo di orientamento alla valutazione dello Stage e dell'intero percorso ASL: <u>in aula</u> (contesti di apprendimento formale) Orientamento formativo in esito all'esperienza: 1. Riflessione sull'esperienza lavorativa: -autovalutazione esperienza lavorativa (apprendimenti) -valutazione struttura ospitante rispetto alle attività co-progettate (scuola-struttura), tutor aziendale 2. Riflessione sul bilancio delle competenze acquisite in funzione di: -Portfolio delle competenze ASL -CV -Libretto formativo	8	2	2	4
TOTALE		400	161	157	82



**Moduli ASL 2 Istituto Professionale
Servizi Commerciali “Promozione Commerciale e Pubblicitaria”**

Moduli di Orientamento Modulo Stage e Moduli Complementari allo Stage		Ore standard 400	Ore 3^ 160	Ore 4^ 160	Ore 5^ 80
	Modulo di orientamento allo Stage e all'intero percorso ASL: <u>in aula</u> (contesti di apprendimento formale) Orientamento Formativo al percorso: - <i>Alternanza Scuola-Lavoro</i> - <i>modulo Stage</i> - <i>moduli complementari</i>	15	7	4	4
2	MODULO FONDAMENTALE: esperienza lavorativa <u>in struttura ospitante</u> (contesti di apprendimento non formale) Stage	300	120	120	60
3	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula</u> (contesti di apprendimento formale) -ex Dlgs 81/08 tutela della salute e della sicurezza dei posti di lavoro -Modulo MIUR-INAIL	8		8	/
		4	4	/	/
4	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula</u> (contesti di apprendimento formale) -HACCP/altro -Front Office	10	10	/	/
		/	/	/	/
5	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula/fuori aula</u> (contesti di apprendimento formale/non formale) Incontri con esperti	20	4	8	8
6	Modulo complementare allo Stage: <u>fuori aula</u> (contesti di apprendimento non formale) Visite guidate	25	10	8	7
7	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula/fuori aula</u> (contesti di apprendimento formale/non formale) Orientamento strategico in riferimento alla “Cultura del Posto di Lavoro”, “Integrazione con il Territorio”, “Mobilità”	10	/	10	/
8	Modulo di orientamento alla valutazione dello Stage e dell'intero percorso ASL: <u>in aula</u> (contesti di apprendimento formale) Orientamento formativo in esito all'esperienza: 1. Riflessione sull'esperienza lavorativa: - <i>autovalutazione esperienza lavorativa (apprendimenti)</i> - <i>valutazione struttura ospitante rispetto alle attività co-progettate (scuola-struttura), tutor aziendale</i> 2. Riflessione sul bilancio delle competenze acquisite in funzione di: - <i>Portfolio delle delle competenze ASL</i> - <i>CV</i> - <i>Libretto formativo</i>	8	2	2	4
TOTALE		400	157	160	83



Moduli ASL 3 Istituto Professionale
Servizi per l'Enogastronomia e L'Ospitalità Alberghiera: "Enogastronomia" – "Sala Bar e Vendite"

Moduli di Orientamento Modulo Stage e Moduli Complementari allo Stage		Ore standard 400	Ore 3[^] 160	Ore 4[^] 160	Ore 5[^] 80
1	Modulo di orientamento allo Stage e all'intero percorso ASL: <u>in aula</u> (contesti di apprendimento formale) Orientamento Formativo al percorso: - <i>Alternanza Scuola-Lavoro</i> - <i>modulo Stage</i> - <i>moduli complementari</i>	15	7	4	4
2	MODULO FONDAMENTALE: <i>esperienza lavorativa in struttura ospitante</i> (contesti di apprendimento non formale) Stage	300	120	120	60
3	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula</u> (contesti di apprendimento formale) - <i>ex Dlgs 81/08 tutela della salute e della sicurezza dei posti di lavoro</i> - <i>Modulo MIUR-INAIL</i>	8		8	/
		4	4	/	/
4	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula</u> (contesti di apprendimento formale) - <i>HACCP/altro</i> - <i>Front Office</i>	10	10	/	/
		/	/	/	/
5	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula/fuori aula</u> (contesti di apprendimento formale/non formale) Incontri con esperti	20	4	8	8
6	Modulo complementare allo Stage: <u>fuori aula</u> (contesti di apprendimento non formale) Visite guidate	25	10	8	7
7	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula/fuori aula</u> (contesti di apprendimento formale/non formale) Orientamento strategico in riferimento alla "Cultura del Posto di Lavoro", "Integrazione con il Territorio", "Mobilità"	10	/	10	/
8	Modulo di orientamento alla valutazione dello Stage e dell'intero percorso ASL: <u>in aula</u> (contesti di apprendimento formale) Orientamento formativo in esito all'esperienza: 1. Riflessione sull'esperienza lavorativa: - <i>autovalutazione esperienza lavorativa (apprendimenti)</i> - <i>valutazione struttura ospitante rispetto alle attività co-progettate (scuola-Struttura), tutor aziendale</i> 2. Riflessione sul bilancio delle competenze acquisite in funzione di: - <i>Portfolio delle delle competenze ASL</i> - <i>CV</i> - <i>Libretto formativo</i>	8	2	2	4
TOTALE		400	157	160	83



**Moduli ASL 4 Istituto Professionale
Servizi per l'Enogastronomia e L'Ospitalità Alberghiera: "Accoglienza Turistica"**

Moduli di Orientamento Modulo Stage e Moduli Complementari allo Stage		Ore standard 400	Ore 3^ 160	Ore 4^ 160	Ore 5^ 80
1	Modulo di orientamento allo Stage e all'intero percorso ASL: <u>in aula</u> (contesti di apprendimento formale) Orientamento Formativo al percorso: - Alternanza Scuola-Lavoro - modulo Stage - moduli complementari	15	7	4	4
2	MODULO FONDAMENTALE: esperienza lavorativa <u>in struttura ospitante</u> (contesti di apprendimento non formale) Stage	300	120	120	60
3	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula</u> (contesti di apprendimento formale) -ex Dlgs 81/08 tutela della salute e della sicurezza dei posti di lavoro -Modulo MIUR-INAIL	3		5	
		4	4		
4	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula</u> (contesti di apprendimento formale) -HACCP/altro -Front Office	/	/	/	/
		30	10	10	10
5	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula/fuori aula</u> (contesti di apprendimento formale/non formale) Incontri con esperti	15	5	5	3
6	Modulo complementare allo Stage: <u>fuori aula</u> (contesti di apprendimento non formale) Visite guidate	15	5	5	5
7	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula/fuori aula</u> (contesti di apprendimento formale/non formale) Orientamento strategico in riferimento alla "Cultura del Posto di Lavoro", "Integrazione con il Territorio", "Mobilità"	10		5	5
8	Modulo di orientamento alla valutazione dello Stage e dell'intero percorso ASL: <u>in aula</u> (contesti di apprendimento formale) Orientamento formativo in esito all'esperienza: 1. Riflessione sull'esperienza lavorativa: - autovalutazione esperienza lavorativa (apprendimenti) - valutazione struttura ospitante rispetto alle attività co-progettate (scuola-Struttura), tutor aziendale 2. Riflessione sul bilancio delle competenze acquisite in funzione di: - Portfolio delle delle competenze ASL - CV - Libretto formativo	8	2	2	4
TOTALE		400	153	156	91



**Moduli ASL 5 Istituto Istituto Tecnico
Settore Tecnologico "Grafica e Comunicazione"**

Moduli di Orientamento Modulo Stage e Moduli Complementari allo Stage		Ore standard 400	Ore 3[^] 160	Ore 4[^] 160	Ore 5[^] 80
1	Modulo di orientamento allo Stage e all'intero percorso ASL: <u>in aula</u> (contesti di apprendimento formale) Orientamento Formativo al percorso: - Alternanza Scuola-Lavoro - modulo Stage - moduli complementari	15	7	4	4
2	MODULO FONDAMENTALE: esperienza lavorativa <u>in struttura ospitante</u> (contesti di apprendimento non formale) Stage	300	120	120	60
3	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula</u> (contesti di apprendimento formale) -ex Dlgs 81/08 tutela della salute e della sicurezza dei posti di lavoro -Modulo MIUR-INAIL	8	/	8	/
		4	4	/	/
4	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula</u> (contesti di apprendimento formale) -HACCP/altro -Front Office	10	10	/	/
		/	/	/	/
5	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula/fuori aula</u> (contesti di apprendimento formale/non formale) Incontri con esperti	20	4	8	8
6	Modulo complementare allo Stage: <u>fuori aula</u> (contesti di apprendimento non formale) Visite guidate	25	10	8	7
7	Modulo complementare allo Stage: <u>in aula/fuori aula</u> (contesti di apprendimento formale/non formale) Orientamento strategico in riferimento alla "Cultura del Posto di Lavoro", "Integrazione con il Territorio", "Mobilità"	10	/	10	/
8	Modulo di orientamento alla valutazione dello Stage e dell'intero percorso ASL: <u>in aula</u> (contesti di apprendimento formale) Orientamento formativo in esito all'esperienza: 1. Riflessione sull'esperienza lavorativa: - autovalutazione esperienza lavorativa (apprendimenti) - valutazione struttura ospitante rispetto alle attività co-progettate (scuola-Struttura), tutor aziendale 2. Riflessione sul bilancio delle competenze acquisite in funzione di: - Portfolio delle delle competenze ASL - CV - Libretto formativo	8	2	2	4
TOTALE		400	157	160	83