



# Piano Triennale Offerta Formativa

I.S.I.S. "FERRARIS"

---

*Triennio 2022-2025*

*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola I.S.I.S. "FERRARIS" è  
stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del 15/11/2021  
sulla base  
dell'atto di indirizzo del dirigente ed è stato approvato dal  
Consiglio di Istituto nella seduta del 16/11/2021 con delibera n. 8*

*Anno scolastico di predisposizione:  
2021/22*

*Periodo di riferimento:  
2022-2025*



## INDICE SEZIONI PTOF

### LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

- 1.1. Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

### LE SCELTE STRATEGICHE

- 2.1. Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti
- 2.2. Piano di Miglioramento
- 2.3. Principali elementi di innovazione

### L'OFFERTA FORMATIVA

- 3.1. Insegnamenti attivati
- 3.2. TRAGUARDI IN USCITA - I.P.S.A.R. "FERRARIS" CASERTA - IST. PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
- 3.3. TRAGUARDI IN USCITA - LICEO DELLE SCIENZE UMANE - OPZ. ECONOMICO SOCIALE - CURVATURA DEL GUSTO CAMPANO
- 3.4. TRAGUARDI IN USCITA - IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO (IPIA) - MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA
- 3.5. CURRICOLO D'ISTITUTO
- 3.6. INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO



	<p>CURRICOLARE</p> <p>3.7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI</p> <p>3.8. CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA</p> <p>3.9. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)</p>
<p><b>ORGANIZZAZIONE</b></p>	<p>4.1. Organizzazione</p> <p>4.2. AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA</p>

# LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

## ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

### POPOLAZIONE SCOLASTICA

L'utenza del nostro Istituto conta attualmente circa 1300 unità, comprendendo sia il corso diurno che il serale, con una lieve flessione rispetto agli anni precedenti, dovuta al calo demografico. Gli studenti provengono da un bacino molto ampio che valica la provincia di Caserta espandendosi fino alla provincia di Napoli verso sud e la provincia di Benevento verso Nord-Est. Hanno un'estrazione socio-economica territoriale eterogenea, presentando situazioni familiari e bisogni culturali diversificati. In alcuni casi si evidenzia una preparazione di base poco solida ma, nella maggior parte dei casi, una particolare inclinazione alle attività pratiche. L'indice ESCS (indice di background socio-economico-culturale) nel 2020-21 per le classi quinte, risulta medio-basso. Durante gli ultimi due anni scolastici appena trascorsi, a causa dell'emergenza sanitaria e quindi della necessità di attivare la DaD, è emerso un certo disagio culturale ed economico, anche evidenziato dalla carenza, nelle famiglie, sia dei dispositivi informatici che delle capacità di utilizzo degli stessi. L'incidenza degli studenti stranieri è circa del 4%; tra questi emergono i casi di quanti evidenziano difficoltà a relazionarsi con la realtà scolastica perché carenti delle strutture linguistiche di base e che si configurano come situazioni BES. Rispetto a tale situazione non si configurano unicamente i casi di studenti stranieri, ma una varietà di situazioni rapportabili a disagi di varia natura ( socio-economica; problematiche familiari – condizioni di salute ...) per i quali l'Istituzione ha attivato una formazione mirata dei docenti per lo studio e la messa in atto delle più idonee azioni di intervento. Il rapporto studente insegnante è, nel complesso, adeguato a supportare la popolazione scolastica, tranne che in certe situazioni di disabilità che richiederebbe un potenziamento. Diverse, rispetto alla totalità degli studenti, le famiglie che vivono situazioni economicamente svantaggiate e che hanno difficoltà a sostenere le

ordinarie spese che la frequenza scolastica comporta.

### **OPPORTUNITA'**

Le opportunità offerte sono legate al forte ruolo di orientamento e promozione sociale svolto dalla scuola. La popolazione scolastica negli ultimi anni è stata costituita da oltre 1200 studenti, di cui diversi con certificazione in base alla legge 104/92. In considerazione dell'elevato numero di studenti, la scuola mette costantemente in campo capacità progettuali consistenti e coerenti con le scelte curricolari: ha disegnato le competenze in uscita, definito la programmazione per classi parallele e per dipartimenti, gli strumenti di valutazione, le prove strutturate intermedie, lavora sul potenziamento e sul recupero. Dal punto di vista delle competenze digitali è una scuola che negli ultimi anni, data la necessità di utilizzare la didattica a distanza, ha sperimentato nuove metodologie didattiche che hanno favorito l'ampliamento delle conoscenze nel campo informatico sia per i docenti che per gli studenti. Inoltre si registra la presenza di elementi fortemente motivati a questo percorso di studi capaci di conquistare importanti traguardi in concorsi e competizioni tale da costituire per l'Istituzione una preziosa opportunità, di dimostrare l'efficacia dell'azione didattica programmata e realizzata. Le politiche di inclusione rispondono ai bisogni di ciascun studente e accolgono tutte le diversità, senza condizioni, considerandole come ricchezza della società e stimolo per l'attivazione di nuove strategie educative e didattiche, con particolare attenzione per i casi di alunni stranieri o che presentano Bisogni Educativi Speciali.

### **VINCOLI**

I vincoli sono riconducibili a: presenza di alcune situazioni socio-culturali ed economiche disagiate (alunni che in diversi casi hanno anche difficoltà a dotarsi del necessario corredo scolastico), scarsa motivazione allo studio per difficoltà di apprendimento; modesta partecipazione alla vita della istituzione da parte di alcune famiglie. La presenza di diffusi casi di studenti con scarsa motivazione (anche se si registra fortunatamente la presenza di elementi con buone attitudini allo studio) risulta spesso fortemente condizionante il successo scolastico di questi ultimi, spesso non adeguatamente stimolati per la necessità di supportare le situazioni di maggiore

criticità.

### **TERRITORIO E CAPITALE SOCIALE**

Il territorio di Caserta, in cui è inserito l'Istituto I.S.I.S "G. Ferraris", è situato in posizione strategica rispetto ai grandi assi stradali e al centro della via Sannitica, la strada voluta dai Borbone. Ha un notevole patrimonio artistico, storico e culturale, motivo per cui le è stato da poco riconosciuto il titolo di "Comune ad economia turistica" dalla Regione Campania. Data la sua vocazione prevalentemente turistica, numerose sono le strutture ricettive alberghiere e ristorative che offrono ai nostri studenti opportunità di formazione e lavoro ampliando e potenziando l'offerta formativa scolastica. La città è legata dal punto di vista urbanistico con altri importanti centri della provincia dove si concentrano la maggior parte delle industrie del territorio casertano. E' caratterizzata dalla presenza di una pluralità di culture, comunità, istituzioni religiose e dall'esistenza di un ricco tessuto associativo, dalla presenza di due atenei, da una rete di servizi educativi, formativi, socio - assistenziali, di volontariato, da una discreta presenza di strutture ricettive, dalla presenza di enti ed istituzioni (comune, provincia camera di commercio, università, beni culturali) caratterizzati da un insieme di rapporti di collaborazione.

### **OPPORTUNITA'**

Numerose le opportunità lavorative per i giovani diplomati. Secondo un'indagine condotta da EDUSCOPIO e pubblicata il 09/11/2021, l'ISIS G.Ferraris di Caserta si colloca al primo posto nella classifica provinciale e interprovinciale nel raggio di 30 km, tra gli istituti nell'ambito professionale e servizi, per l'indice di coerenza tra studi effettuati e occupazione trovata. Inoltre, il territorio, attraverso le sue istituzioni (comune ,ASL ,forze armate, camera di commercio, l'Università e i beni culturali),rappresenta spesso punto di riferimento per la realtà scolastica in quanto, sempre nei limiti delle possibilità, collabora attraverso un costante rapporto con le figure preposte e con la concessione di quanto viene richiesto per le attività programmate; inoltre coinvolge la stessa in processi di carattere istituzionale mediante l'intervento degli studenti in situazioni che li vedono impegnati a mettere in gioco le loro competenze professionali. Regolarmente attivata, positiva risulta essere

anche la collaborazione con i servizi di tipo assistenziale ( associazioni disabili, ONLUS, banco alimentare ) che si rendono disponibili ad offrire , laddove richiesti , la loro consulenza e le loro risorse per la realizzazione di diverse attività.

### **VINCOLI**

Questi sono rappresentati principalmente da quelli di carattere economico/ amministrativo che investono gli enti locali ; la qual cosa spesso rende poco agevole realizzare quanto programmato.

### **RISORSE ECONOMICHE E MATERIALI**

L'Istituzione dispone di tre sedi: di una sede centrale in via Petrarca, di una sede staccata che dista di circa 6 km, situata in via Amendola, e di una terza sede situata a Capua, presso l'Istituto "Pier delle Vigne" a Sant'Angelo in Formis in via della Libertà. La prima presenta ancora qualche criticità ( per quanto ultimamente siano stati realizzati alcuni potenziamenti delle dotazioni presenti grazie ai fondi stanziati per fronteggiare l'emergenza sanitaria) soprattutto in merito alle risorse strutturali di cui è dotata in quanto esse risultano ancora non completamente sufficienti a fronteggiare tutti i bisogni correlati ad un soddisfacente funzionamento delle attività erogate, oltre a quelle che potrebbero essere ulteriormente programmate. La seconda sede è articolata in due plessi di vecchia costruzione ed uno più recente. In entrambe le sedi risultano di numero più che adeguato i laboratori di esercitazioni pratiche dei vari settori di indirizzo. Mentre la terza sede, nata a settembre 2020, è per ora sprovvista dei laboratori di cucina, Sala/Bar e di Accoglienza turistica e quindi le esercitazioni pratiche si svolgono presso le strutture ricettive del territorio in attesa della loro realizzazione. Soprattutto per questo frazionamento fisico della struttura, ma anche per la non sufficienza di varie risorse strutturali rispetto ai bisogni della popolazione ( Lim, mancano del tutto la palestra e la biblioteca, insufficienti sono i laboratori di settore in rapporto alla popolazione scolastica) spesso ci si confronta con non pochi disagi. Sono stati realizzati interventi di potenziamento della rete informatica ed è stata allestita un' aula laboratorio corredata di Lim e tablet per ogni singolo alunno. Le fonti di finanziamento all'Istituzione si configurano essenzialmente con quelle assegnate dallo stato o dalla regione e CE; scarsamente presenti quelle di



privati e quelle degli sponsor che raramente rispondono alle richieste dell'Istituzione. Con le risorse a disposizione l'istituzione si adopera in vari modi per assicurare- per quanto possibile- un ampliamento della propria offerta.

### **OPPORTUNITA'**

Le risorse a disposizione, soprattutto di carattere economico, permettono, anche se non sempre agevolmente, una realizzazione di attività che si ritengono più coerenti con le finalità dell'istituzione. Tali attività riguardano soprattutto il conseguimento delle competenze di tipo tecnico -professionale ( realizzazione di progetti curriculari e non , eventi/manifestazioni, esperienze lavorative nei percorsi di PCTO sia in ambito nazionale che internazionale) , ma sono anche di sostegno alla preparazione culturale generale degli studenti. La sede centrale, più corredata di quanto è necessario per tale tipo di impegni, meglio si presta alla realizzazione degli stessi. L'allestimento dell'aula digitale ha consentito di potenziare le opportunità e le strategie didattiche soprattutto digitali.

### **VINCOLI**

La situazione descritta evidenzia vincoli rappresentati essenzialmente da problemi di ordine economico e strutturale; il che spesso non consente di realizzare adeguatamente quanto programmato. La presenza di più sedi condiziona in modo incisivo l'organizzazione e lo svolgimento di ogni tipo di attività prevista.

### **BISOGNI STUDENTI/FAMIGLIE**

L'utenza dell'Istituzione relativamente agli studenti ed alle famiglie, a seguito di interviste e questionari, ha espresso prevalentemente i seguenti bisogni:

- guida alla costruzione di un valido progetto di vita e di lavoro;
- modelli di comportamento ispirati alla cultura della professionalità, della legalità e del rispetto reciproco;
- una preparazione di qualità spendibile nel mondo del lavoro o, per una minoranza di studenti, nella prosecuzione degli studi;

- particolare cura degli aspetti tecnico-professionali della preparazione scolastica;
- miglioramento dell'ambiente di apprendimento con diffuso utilizzo delle strumentazioni informatiche.

### **BISOGNI DEL TERRITORIO**

Il territorio chiede:

- tutela e valorizzazione del patrimonio di professionalità dell'accoglienza presenti sul territorio;
- valorizzazione della ricerca e della storia della gastronomia locale, nel raccordo tra passato e presente e presentazione al cliente italiano e internazionale;
- esportazione a livello nazionale ed internazionale della cultura e dell'enogastronomia del territorio locale e italiano;
- formazione di figure professionali specializzate nei settori di indirizzo ed in possesso di capacità e competenze tali da rispondere alle richieste delle aziende del territorio.

#### **ALLEGATI:**

LA STORIA DELL'ISTITUTO.pdf

# LE SCelte STRATEGICHE

## PRIORITÀ STRATEGICHE E PRIORITÀ FINALIZZATE AL MIGLIORAMENTO DEGLI ESITI

### ASPETTI GENERALI

#### VISION

L'Istituto intende perseguire un percorso di miglioramento continuo delle sue azioni che assicurino agli studenti un livello di maturazione sociale e culturale, nonché un ricco bagaglio di competenze per permettere a ciascuno di realizzare il proprio progetto di studio e di inserirsi con successo nel mondo del lavoro. Essa è in piena coerenza con i bisogni espressi dall'utenza (alunni e famiglie) e del territorio. Pertanto l'Istituzione dal primo triennio del PdM ha intrapreso azioni di miglioramento delle criticità emerse dall'autovalutazione che mirano al conseguimento di quanto sopra indicato. Tali azioni si ritengono a misura di una realtà scolastica a carattere fortemente professionalizzante in cui, dopo un primo biennio di attenzione a rafforzare le competenze degli studenti nelle discipline di base, riserva maggiore cura e attenzione allo sviluppo di quelle più specificamente tecniche.

#### MISSION

L'Istituto, attraverso le sue numerose attività: didattiche, culturali, di ampliamento dell'offerta formativa, di esperienze di PCTO e stage professionali in aziende italiane e straniere, di collaborazioni con associazioni di categoria, imprese del settore, Enti ed università, propone l'ampliamento ed il consolidamento delle competenze (di cittadinanza e professionali) per formare figure altamente specializzati e flessibili capaci di rispondere alle richieste provenienti dal mercato del lavoro. Inoltre, l'Istituto riconosce le potenzialità di ciascuno studente realizzando sia la personalizzazione dell'insegnamento - apprendimento per gli alunni in difficoltà, che valorizzando le

eccellenze con percorsi specifici e con la premialità. Per i suoi fini didattici e culturali l'Istituzione aggiorna le sue prassi didattico-formative attraverso la formazione dei docenti e implementando le attrezzature tecniche e tecnologiche che supportano e rendono più agevole i processi di insegnamento- apprendimento.

### **PRIORITÀ E TRAGUARDI**

#### **Priorità**

1- Miglioramento competenze discipline di base nel biennio.

#### **Traguardi**

Riduzione della % delle sospensioni di giudizio in matematica, italiano e nelle lingue straniere

#### **Priorità**

2- Miglioramento competenze nelle discipline tecnico professionali nelle classi terze e quarte.

#### **Traguardi**

Riduzione della % dei non ammessi . Aumento della % di studenti con media uguale o maggiore di sette nelle discipline tecniche

#### **Priorità**

Migliorare le competenze digitali nel primo biennio

#### **Traguardi**

Riduzione della % di studenti che non utilizzano le competenze digitali nell'azione didattica

## OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA

- 1) valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- 2) potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- 3) sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- 4) sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 5) potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- 6) sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- 7) potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 8) prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei

servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

9) valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

10) incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione

11) valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

12) individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

13) definizione di un sistema di orientamento

## PIANO DI MIGLIORAMENTO

### DIVENTIAMO PROFESSIONALI!

#### Descrizione Percorso

Il piano di miglioramento predisposto dalla scuola in seguito all'autovalutazione e conseguente individuazione delle criticità, è stato progettato tenendo debitamente conto della relazione tra le priorità individuate nel **RAV**, le aree di processo su cui cui intervenire, nonché le azioni attraverso cui è possibile raggiungere i traguardi fissati.

Questi ultimi, tuttavia, oltre che prevedere la riduzione di alcune criticità, contemplano inoltre anche il miglioramento e la valorizzazione di quelle positività che, pur se non particolarmente diffuse, sono comunque presenti tra gli studenti

e che meritano quella doverosa attenzione, necessaria a permettere il pieno conseguimento delle competenze tecnico-professionali oggi richieste da quel mondo del lavoro in cui ciascuno mira ad inserirsi .

(Rif.: In allegato il PdM del triennio 2019-2022)

**ALLEGATI:**

PdM a.a.s.s.19-22.pdf

## PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE

### SINTESI DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE INNOVATIVE

Il modello organizzativo adottato è finalizzato prevalentemente allo sviluppo delle competenze europee, sia trasversali che prettamente disciplinari, oltre che quelle afferenti al profilo professionale in uscita. A sostegno di tale modello si adotta una organizzazione flessibile dell'orario didattico potenziando lo spazio di quello delle discipline a carattere professionalizzante al fine di rafforzare gli aspetti più strettamente tecnici nella preparazione degli studenti. Inoltre sono previsti insegnamenti opzionali (Storia dell'arte e Geografia, laboratori di indirizzo e Scienza e cultura dell'alimentazione nel corso liceale ) che supportano ed integrano gli altri insegnamenti rendendo il curriculum più articolato e completo. Elemento da evidenziare è la somministrazione periodica ( classi primo biennio,terzo e quarto anno) di prove comuni per classi parallele che consentono la valutazione delle competenze in uscita che vanno certificate.

### AREE DI INNOVAZIONE

#### PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO

Relativamente alle pratiche di insegnamento e apprendimento si adottano le seguenti metodologie:

- attività di classi aperte, compatibilmente con l'orario didattico;

- apprendimento cooperativo;
- l'apprendimento tra pari;
- la classe capovolta;
- la messa in situazione;
- l'insegnamento per progetti e per UDA

### **PRATICHE DI VALUTAZIONE**

In merito all'area della valutazione si adottano, quali elementi innovativi , i seguenti strumenti:

- griglie di osservazione e valutazione delle competenze europee;
- rubriche di valutazione;
- autovalutazione attraverso l'adozione di UDA.

### **SPAZI E INFRASTRUTTURE**

L'istituzione ha realizzato uno spazio didattico consistente nell'aula multimediale corredata di Lim e tablet per ciascun alunno onde consentire l'utilizzo delle TIC nella didattica. Ciò agevola, inoltre, sia l'azione di insegnamento che di apprendimento, nonchè motiva e rende più accattivante l'attività di apprendimento.

#### **ALLEGATI:**

SCHEDA PROFILI IN USCITA - SPECIALIZZAZIONI.pdf



# L'OFFERTA FORMATIVA

## INSEGNAMENTI ATTIVATI

### INSEGNAMENTI ATTIVATI

TIPOLOGIA	ISTITUTO/PLESSI	CODICE SCUOLA	INSEGNAMENTI ATTIVATI
I.P.S.A.R. "FERRARIS" CASERTA	CASERTA - VIA PETRARCA	CERH03201V	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
	CASERTA - VIA AMENDOLA	CERH03201V	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
	CAPUA - SANT'ANGELO IN FORMIS	CERH032064	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
	CASERTA - VIA PETRARCA	CERH032518	INSEGNAMENTI DEGLI ADULTI - CORSO SERALE - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
LICEO DELLE SCIENZE UMANE	CASERTA - VIA PETRARCA	CEPS032015	OPZ. ECONOMICO SOCIALE - CURVATURA DEL GUSTO CAMPANO
IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO (IPIA)	.P.SERV.ALB.IND.ART.CARCERE S.MARIA CV - S.MARIA CV	CERIO3201A	MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA

**ALLEGATI:**

quadro\_orario\_alberghiero.pdf

**TRAGUARDI IN USCITA - I.P.S.A.R. "FERRARIS" CASERTA - IST. PROF PER  
I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE**

## TRAGUARDI IN USCITA PER GLI ISTITUTI

CERH03201V	IPSAR - CON SEDE IN VIA PETRARCA - CASERTA
CERH03201V	IPSAR - CON SEDE IN VIA AMENDOLA - CASERTA
CERH032064	IPSAR - CON SEDE A CAPUA - SANT'ANGELO IN FORMIS
CERH032518	IPSAR - IDA - CORSO SERALE

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.

I risultati finali della valutazione operata dall'istituzione scolastica vengono sintetizzati nella certificazione finale delle competenze acquisite dagli studenti. Il documento che riporta la certificazione finale delle competenze acquisite dagli studenti al termine del percorso di studi è rappresentato dal curriculum dello studente, allegato al diploma finale rilasciato in esito al superamento dell'esame di Stato. **Le competenze target da**

conseguire sono state sintetizzate nell'allegato 'IPSAR - Competenze in uscita - DM 92\_2018.pdf' che riassume i risultati di apprendimento comuni a tutti i professionali, i risultati di apprendimento specifiche dell'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità alberghiera" del diplomato e le otto competenze chiave europee comuni a tutti gli indirizzi scolastici.

Inoltre, a partire dal terzo anno gli studenti possono scegliere un indirizzo di specializzazione tra:

1. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA
2. ACCOGLIENZA TURISTICA
3. ENOGASTRONOMIA
4. PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

#### **SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO - COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO**

1. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
2. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
3. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità
4. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
5. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
6. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
7. valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

8. integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi

9. attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

### **ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO - COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO**

1. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

2. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

3.integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

4. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

5. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

6. attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

7. utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.

8. adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

9. 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.

10. sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità,

applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

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

### **ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO - COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO**

1. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
2. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
3. integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
4. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
5. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
6. attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
7. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
8. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

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

### **PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUST.- TRIENNIO - COMP. SPECIFICHE DI INDIRIZZO**

1. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
2. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
7. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
8. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
9. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

### **APPROFONDIMENTO**

Il nostro istituto, dall'anno scolastico 2011/2012, eroga un percorso di Istruzione e Formazione Professionale secondo la **tipologia sussidiaria integrativa (leFP)**.

Essa consente agli studenti di conseguire la **Qualifica Professionale** (livello 3 EQF) valida in tutta la Comunità Europea.

Il conseguimento della qualifica triennale è valido quale assolvimento del diritto dovere all'istruzione e alla formazione e consente al diplomato di sviluppare competenze operative di processo, utilizzando in autonomia le tecniche e le metodologie previste.

Tale offerta è finalizzata all'integrazione, all'ampliamento ed alla differenziazione dei percorsi e degli interventi in rapporto alle esigenze e specificità territoriali e ad "assicurare il diritto degli studenti, in possesso del titolo conclusivo del primo ciclo, di accedere ai percorsi del secondo ciclo sia nell'istruzione secondaria superiore sia in quelli del sistema di Istruzione e Formazione Professionale".

**ALLEGATI:**

IPSAR - Competenze in uscita - DM 92\_2018.pdf

**TRAGUARDI IN USCITA - LICEO DELLE SCIENZE UMANE - OPZ.  
ECONOMICO SOCIALE - CURVATURA DEL GUSTO CAMPANO**

**TRAGUARDI IN USCITA PER IL LICEO DELLE SCIENZE UMANE - OPZ. ECONOMICO SOCIALE - - CEPS032015**

**COMPETENZE COMUNI A TUTTI I LICEI**

1. padroneggiare la lingua italiana in Contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione;

2. comunicare in una lingua straniera almeno a livello B2 (QCER);
3. elaborare testi, scritti e orali, di varia tipologia in riferimento all'attività svolta;
4. identificare problemi e argomentare le proprie tesi, valutando criticamente i diversi punti di vista e individuando possibili soluzioni;
5. riconoscere gli aspetti fondamentali della cultura e tradizione letteraria, artistica, filosofica, religiosa, italiana ed europea, e saperli confrontare con altre tradizioni e culture;
6. agire conoscendo i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, giuridiche, sociali ed economiche, con riferimento particolare all'Europa oltre che all'Italia, e secondo i diritti e i doveri dell'essere cittadini;

#### **COMPETENZE SPECIFICHE DELL'INDIRIZZO LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO-SOCIALE:**

1. comunicare in una seconda lingua straniera almeno al livello B1 (QCER) 1;
2. utilizzare criticamente strumenti informatici e telematici per svolgere attività di studio e di approfondimento, per fare ricerca e per comunicare, in particolare in ambito economico-sociale;
3. applicare, nelle diverse situazioni di studio e di lavoro, i metodi e le categorie interpretative proprie delle scienze economiche, giuridiche, sociali e antropologiche;
4. misurare, con l'ausilio di adeguati strumenti matematici, statistici e informatici, i diversi fenomeni economici e sociali;
5. utilizzare le prospettive filosofiche, storico-geografiche e scientifiche nell'analisi dei fenomeni internazionali, nazionali, locali e personali;
6. operare conoscendo le dinamiche proprie della realtà sociale contemporanea, con particolare riferimento al lavoro, ai servizi alla persona, al terzo settore.

**ALLEGATI:**



quadro\_orario\_LES\_curvatura\_gusto\_campano.pdf

## TRAGUARDI IN USCITA - IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO (IPIA) - MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA

### TRAGUARDI IN USCITA PER IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO - MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA- - CERIO3201A

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica" pianifica ed effettua, con autonomia e responsabilità coerenti al quadro di azione stabilito e alle specifiche assegnate, operazioni di installazione, di manutenzione/riparazione ordinaria e straordinaria, nonché di collaudo di piccoli sistemi, macchine, impianti e apparati tecnologici.

I risultati finali della valutazione operata dall'istituzione scolastica vengono sintetizzati nella certificazione finale delle competenze acquisite dagli studenti. Il documento che riporta la certificazione finale delle competenze acquisite dagli studenti al termine del percorso di studi è rappresentato dal curriculum dello studente, allegato al diploma finale rilasciato in esito al superamento dell'esame di Stato. **Le competenze target da conseguire sono state sintetizzate nell'allegato 'IPIA - Competenze in uscita - DM 92\_2018.pdf'** che riassume i risultati di apprendimento comuni a tutti i professionali, i risultati di apprendimento specifiche dell'indirizzo "**MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA**" del diplomato e le otto competenze chiave europee comuni a tutti gli indirizzi scolastici.

#### ALLEGATI:

IPIA - Competenze in uscita - DM 92\_2018.pdf

## CURRICOLO D'ISTITUTO

## ISIS FERRARIS - CURRICOLO DI SCUOLA

Il Curricolo d'Istituto tiene conto da un lato delle Linee guida per i professionali e delle nuove indicazioni della riforma ( DECRETO n. 61 Del 2017) degli stessi , nonché delle indicazioni nazionali per i licei, dall'altro della necessità di personalizzare i percorsi, adattandoli e integrandoli secondo la specifica realtà dell'Istituto e le richieste provenienti dal territorio. Esso mira a rispondere, a grandi linee , ai bisogno formativi degli studenti i quali esprimono, ogni volta che si indaga in merito a tale area attraverso questionari, l'esigenza che si curino più particolarmente gli aspetti tecnico-pratici della loro preparazione, per il settore professionale e una cultura socio - manistica e comunicativa, per il settore liceale, pone al centro i bisogni cognitivi ed emotivi con una particolare attenzione alle nuove metodologie didattiche al fine di migliorare il processo di apprendimento- insegnamento; risponde, inoltre, in modo congruo anche alle attese del contesto locale che richiede regolarmente specifiche tipologie professionali e alle richieste provenienti dal mondo del lavoro. **In riferimento a questo ultimo punto l'Istituzione, nel percorso professionale, grazie alla riforma ha individuato ulteriori tre figure professionali( Pizzaiolo, Sommelier e Tecnico turistico sportivo , i cui profili vengono di seguito riportati) che vanno a qualificare ulteriormente il percorso di studio; mentre per il percorso liceale ha previsto l'ampliamento delle competenze proprie del liceo con quelle riferite all'enogastronomia, in coerenza con la curvatura prevista (Liceo Economico Sociale con curvatura del gusto campano).**

Nel curriculum vengono individuati, per i vari anni di corso, i traguardi di competenza che gli studenti devono acquisire nelle varie materie di studio così come le competenze trasversali al cui conseguimento concorrono tutte le discipline . Elaborato dai Dipartimenti, il curriculum prende in considerazione i seguenti aspetti: - conformità alla tipicità dell'Istituto; - aderenza alle indicazioni proposte dal riordino della scuola secondaria e **dal decreto n. 61/2017 per i professionali**; - orientamento del curriculum del **biennio** al conseguimento delle **competenze D'ASSE E CHIAVE EUROPEE**; - caratterizzazione del curriculum del triennio relativamente alla specificità di settore con particolare attenzione alle attività dei **PCTO**, all'inserimento professionale e ad una preparazione che consente l'accesso al mondo universitario; - raccordo con

la realtà sociale, economica e universitaria locale, attraverso relazioni con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti nel territorio; - sviluppo del curricolo secondo una struttura che tiene conto delle competenze relative al **PECUP** , delle competenze **CHIAVE EUROPEE** , di asse e di indirizzo; - individuazione dei percorsi essenziali da assicurare a tutti gli studenti - **PFI** - e definizione dei Piani di studio personalizzati per gli alunni bisognosi di interventi mirati.

### **Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali**

Allo sviluppo delle competenze trasversali concorrono le diverse progettualità che si mettono in atto e che afferiscono alle varie aree di intervento contribuendo alla caratterizzazione della proposta formativa dell'istituzione

( vedi progetti indicati nella sezione "**Iniziative di ampliamento curricolare**").

La didattica ha un approccio per competenze interdisciplinari e pone al suo centro l'integrazione tra le conoscenze e le competenze stesse, ovvero tra ciò che si è appreso e l'attitudine permanente ad utilizzare, con un'adeguata carica motivazionale, quanto si conosce in contesti diversificati. Nella pratica didattica si pone l'attenzione ai modelli didattici innovativi tra cui la prassi della pratica laboratoriale, il problem solving , il cooperative learning, flipped classroom che diventano centrali, anche per valorizzare stili di apprendimento induttivi, favorire l'orientamento progressivo e, gradualmente, l'analisi e la soluzione dei problemi relativi ai vari aspetti della pratica reale, il lavoro cooperativo per progetti, l'uso delle tecnologie e del pensiero creativo, la gestione di processi in contesti organizzati.

### **IPSAR - CURRICOLO DI SCUOLA**

Il curricolo dell' I.P.S.A.R. è articolato in:

1. biennio finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relative agli assi culturali dell'obbligo di istruzione( livello 2 EQF);
2. triennio durante il quale si compie l'affinamento della preparazione culturale, ma soprattutto professionale consentendo agli studenti di raggiungere quelle competenze professionali di settore idonee all'inserimento nel mercato del lavoro, al proseguimento degli

studi nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore( IFTS), ai percorsi universitari.( Livello 4 EQF).

### **IPSAR - ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO - Curricolo verticale**

Il curricolo verticale è elaborato al fine del conseguimento del seguente profilo P.E.C.U.P in uscita: "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" In tale indirizzo il diplomato 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 e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il profilo nell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera è declinato e orientato all' interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Sala - Bar e vendita, Accoglienza turistica, Arte Bianca e pasticceria ) .Accanto a tali aree , per rispondere alle richieste del territorio e in conformità alla riforma dei professionali, sono stati previsti i seguenti tre profili: Pizzaiolo, Sommelier, Tecnico Turistico-Sportivo i cui dettagli sono indicati nelle schede allegate.

### **RIFERIMENTO ALLE ATTIVITA' ECONOMICHE REFERENZIATE AI CODICI ATECO**

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni: I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE I - 55 ALLOGGIO I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE C - ATTIVITÀ MANUFATTURIERE C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI N NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE N - 79 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE In particolare per l'articolazione **ENOGASTRONOMIA** il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. Per l'opzione **ARTE BIANCA e PASTICCERIA** il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche

sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

Per l'articolazione **SALA-BAR** e **VENDITA** il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici: operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Per l'articolazione **ACCOGLIENZA TURISTICA** il Diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio. La scuola, per rispondere alle richieste del territorio e in conformità di quanto indicato nella riforma dei professionali, ha progettato, per ogni indirizzo una curvatura con la definizione dei seguenti profili: **OPERATORE TURISTICO SPORTIVO - PIZZAIOLO - SOMMELIER**. Nel triennio, inoltre, l'Istituto erogherà, in regime sussidiario, il percorso di Istruzione e Formazione professionale per il conseguimento della Qualifica triennale di Operatore della Ristorazione- Indirizzo : Preparazione pasti. Essa consente agli studenti di conseguire la Qualifica Professionale (livello 3 EQF) valida in tutta la Comunità Europea. Il conseguimento della qualifica triennale è valido quale assolvimento del diritto dovere all'istruzione e alla formazione e consente al diplomato di sviluppare competenze operative di processo, utilizzando in autonomia le tecniche e le metodologie previste. Tale offerta è finalizzata all'integrazione, all'ampliamento ed alla differenziazione dei percorsi e degli interventi in rapporto alle esigenze e specificità territoriali e ad "assicurare il diritto degli studenti, in possesso del titolo conclusivo del primo ciclo, di accedere ai percorsi del secondo ciclo sia nell'istruzione secondaria superiore sia in quelli del sistema di Istruzione e Formazione Professionale".

#### **IPSAR - COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI IN ESITO AL TRIENNIO ( IeFP)**

L'operatore della ristorazione è in grado di:

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.

I punti di forza per il raggiungimento degli obiettivi e l'acquisizione del profilo professionale in uscita sono:

1. i PCTO: le classi svolgono attività formative e di tirocinio, quest'ultime presso aziende di settore del territorio nazionale;

2. programmazione in un'ottica di progettazione e valutazione per competenze, abilità e conoscenze; 3. progettazione rispondente ai criteri di flessibilità;

4. attenzione alla dimensione territoriale: l'offerta formativa è rispondente alle esigenze del territorio integrandosi con le opportunità formative delle Imprese e del mondo del lavoro.

Attraverso i PCTO, gli alunni si proiettano in una dimensione extrascolastica del tutto nuova, in un ambiente "non protetto" e dominato dalle esigenze dell'impresa. Per tali motivi la scuola pone particolare cura affinché tale esperienza assuma un valore altamente formativo. In particolare si impegna: - a stimolare nell'alunno la capacità di entrare in contatto con la realtà d'impresa (che tipo di attività svolge l'impresa, con quale organizzazione, qual è il suo mercato, le caratteristiche del suo prodotto..); - a stimolare nell'alunno la capacità di inserirsi nella dimensione lavorativa (valutare il proprio compito, le aspettative, gestire i conflitti e gli errori ecc...); - ad aiutare l'alunno a risolvere problemi di inserimento; - intrattenere rapporti con le aziende ospitanti al fine di favorire l'inserimento dell'alunno, cogliere il fabbisogno formativo e occupazionale dell'impresa stessa, favorire successive collaborazioni; - a richiedere l'analisi e la valutazione dell'alunno anche in vista di una possibile selezione futura; - a sollecitare la partecipazione delle famiglie che potranno supportare la scuola nella scelta di imprese ospitanti.

## **IPSAR SERALE CASERTA - CURRICOLO DI SCUOLA**

Nell'Istituto sono attivi i Percorsi di istruzione di secondo livello finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione professionale rivolti: 1. agli adulti, anche stranieri, che sono in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione e che intendono conseguire il titolo di studio conclusivo del secondo ciclo di istruzione; 2. ai giovani che hanno compiuto i 16 anni di età e che, in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, dimostrano di non poter frequentare i corsi diurni. Il Corso serale offre un'occasione di promozione socio-culturale per stimolare la ripresa degli studi e aumentare le occasioni d'inserimento nel mondo del lavoro di quanti desiderano cambiare o migliorare la propria condizione culturale e professionale. Ha assunto una funzione determinante nel percorso di riconversione o di ripresa degli studi di tutti quegli adulti e di quei giovani maggiorenni, anche di nazionalità non italiana, che avendo interrotto il proprio percorso scolastico per ragioni diverse, necessitano di un completamento della propria formazione, tale da consentire di migliorare condizioni e opportunità nel campo lavorativo.

## **IPSAR SERALE CASERTA - ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO**

Curricolo verticale Il curricolo si articola in tre periodi didattici: Primo periodo didattico: (pari al 70% del monte ore del 1° biennio degli istituti professionali), finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo periodo. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il primo biennio dei corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali, primo e secondo anno svolto in una singola annualità; Secondo periodo didattico: (pari al 70% del monte ore del 2° biennio degli istituti professionali), finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al terzo periodo. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dei corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali e in particolare al terzo e quarto anno svolto in due annualità cioè terzo anno e quarto anno; Terzo periodo didattico: (pari al 70% del monte ore del quinto anno degli istituti professionali), finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'acquisizione del diploma di istruzione tecnica. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno dei corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali. Il corso è organizzato in modo da favorire la personalizzazione del percorso nei seguenti step: Step 1 accoglienza: per un massimo del 10% del monte ore complessive. L'accoglienza prevede la presentazione della scuola, dell'impianto formativo, l'analisi della documentazione a corredo dell'iscrizione, l'ascolto dei bisogni e degli obiettivi della persona e il suo progetto di vita. In questa fase si

identificano (messa in trasparenza) i saperi e le competenze formali, informali e non formali eventualmente preesistenti. Le informazioni confluiscono nel DOSSIER, che costituisce il primo passaggio per la stesura del PFI. Step 2 valutazione dei crediti: all'identificazione segue la valutazione delle competenze che può dar luogo a riconoscimento diretto o ad accertamento delle competenze mediante appositi test e/o colloqui. Step 3 certificazione dei crediti: le competenze riconosciute vengono attestate nell'apposito documento di certificazione dei crediti Step 4: patto formativo individuale: il PFI è condiviso e sottoscritto dalle parti; riassume il percorso di studio personalizzato. Nel documento sono dettagliati: il monte ore individuale effettivo da svolgere, ovvero il monte ore complessivo decurtato delle ore di accoglienza, delle ore corrispondenti a eventuali crediti e delle ore di eventuale formazione a distanza, e le competenze da raggiungere in esito al percorso di recupero. Il Corso serale, attivo nel corrente anno scolastico presso il nostro istituto, offre il percorso di istruzione di secondo livello e prevede il seguente indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera – Articolazione Enogastronomia Il corso si articola a partire dal I anno, proseguendo poi con il III, IV e V e corrisponde, quindi, al primo, secondo e terzo periodo dei PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO, così come delineati dal D.P.R. n.263/2012. Primo periodo didattico: classe prima (monoennio, corrispondente al primo biennio della scuola secondaria di secondo grado, sviluppata in un singolo anno scolastico, dà accesso al secondo periodo didattico). Secondo periodo didattico: classi terza e quarta (corrispondenti alle classi terza e quarta della scuola secondaria di secondo grado, danno accesso rispettivamente alla classe quarta e alla classe quinta) La frequenza di una delle classi di questo periodo o del successivo terzo periodo didattico offre l'opportunità di conseguire, previo superamento del corrispondente esame di accertamento, la qualifica professionale relativo all'indirizzo. Terzo periodo didattico: classe quinta al termine della quale si sostiene l'esame finale e si consegue il diploma di scuola secondaria di secondo grado. L'offerta formativa del Corso Serale dell'Istituto "G. Ferraris" di Caserta è indirizzata a:

- favorire il concreto recupero della dispersione e dell'abbandono scolastico offrendo un percorso formativo a quei giovani che hanno rinunciato agli studi;
- formare adulti o immigrati privi di titoli di studio;
- qualificare giovani e adulti privi di professionalità aggiornata per i quali la licenza media non costituisce più una garanzia dall'emarginazione culturale e/o lavorativa;
- valorizzare il patrimonio culturale e professionale della persona;



- consentire la riconversione professionale di adulti già inseriti in ambito lavorativo che vogliano ripensare o debbano ricomporre la propria identità professionale;
- offrire opportunità di approfondimenti professionali e aggiornamento delle competenze;
- offrire l'opportunità di conseguire la certificazione relativa alla qualifica professionale inerente l'indirizzo e l'articolazione a partire dal terzo anno del corso;
- implementare la collaborazione e l'integrazione con le altre agenzie formative dell'istruzione degli Adulti presenti sul territorio (Corsi serali di altri Istituti, CPIA, Centri di Formazione Professionale).
- offrire un'opportunità di approfondimento e di studio di discipline di settore finalizzate alla conoscenza personale ma spendibile in contesti lavorativi.

La frequenza del primo periodo didattico, inoltre, consente l'acquisizione dei saperi e delle competenze previste dai curricula utili anche ai fini dell'adempimento dell'obbligo di istruzione da parte dei giovani adulti (16- 18 anni), finalizzato all'assolvimento del diritto-dovere di cui al decreto legislativo 15 aprile 2005, n.76. I percorsi sono organizzati in modo da consentire la personalizzazione delle attività sulla base di un Patto Formativo Individuale definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, non formali e informali riconosciute all'adulto. Lo studente può conseguire la qualifica triennale di **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI**. L'azione didattica utilizzata fa riferimento al modello modulare pluridisciplinare (UDA). Ciascuna UDA costituisce una parte significativa del percorso formativo, assolve a funzioni di carattere disciplinare e permette di acquisire competenze verificabili, certificabili e, quindi, capitalizzabili come crediti formativi nella prosecuzione del percorso. La frequenza delle UDA e l'acquisizione delle competenze, infatti, vengono attestate e certificate. Le competenze riconosciute valgono come credito per il passaggio al periodo successivo. Elemento innovativo, sperimentato in occasione dell'emergenza sanitaria conseguente la diffusione del contagio pandemico sviluppatosi nella prima metà del 2020, è stato la fruizione a distanza delle UDA o parti di esse, su richiesta dell'adulto. Tutta l'azione didattica è individualizzata per rispondere alle specifiche esigenze dell'utenza adulta e alla diversità delle condizioni socioculturali, delle esperienze, delle conoscenze e delle aspettative. Allo scopo di facilitare la formazione di un clima accogliente e di migliorare l'autostima, i contenuti proposti prendano avvio dalle esperienze personali e dalla valorizzazione delle risorse e delle capacità di ognuno, oltre che dai loro ritmi e stili di apprendimento. I docenti attivano, pertanto, delle strategie specifiche per il conseguimento

degli obiettivi cognitivi e comportamentali. L' ASL ( alternanza scuola lavoro) oggi PCTO nei percorsi di istruzione per gli adulti, in quanto metodologia didattica, rappresenta un'opportunità e non un obbligo per gli studenti iscritti. Pertanto il nostro istituto ha optato per la definizione di un percorso flessibile di ASL, da concordarsi all'inizio di ogni a.s. con gli studenti. Questa scelta è motivata dalla necessità di modulare i percorsi formativi a seconda delle esigenze e situazioni dei singoli studenti. Per gli studenti lavoratori, la loro esperienza lavorativa è considerata valida ai fini dell'acquisizione di quelle competenze specifiche che solo l'esperienza concreta nel mondo del lavoro può garantire. Per quanto riguarda, invece, gli adulti non inseriti in percorsi lavorativi, si procede alla definizione delle attività di ASL anche in relazione alle loro peculiarità.

### **LICEO DELLE SCIENZE UMANE - CURRICOLO DI SCUOLA**

A partire dal corrente anno ( Delibera regionale n. 616 del 04/12/2019) l'Istituto ha attivato un nuovo indirizzo di studi: LES - Liceo del gusto campano, novità assoluta nel panorama dell'offerta formativa casertana. Il curriculum prevede le materie classiche del Liceo economico sociale, oltre che gli approfondimenti ( quota autonomia) del settore enogastronomico in particolare di quello campano. Tale indirizzo di studi è l'ideale per chi ama raccontare, comunicare e promuovere la cultura enogastronomica nel mondo e forma le figure professionali più richieste negli ultimi tempi: food influencer, critico enogastronomico, giornalista enogastronomico. Esso prevede un percorso quinquennale in cui, alle discipline proprie dell'indirizzo liceale, si affiancano gli approfondimenti del settore enogastronomico con un itinerario nel gusto campano. Il percorso si divide in due periodi biennali e in un quinto anno. Esso realizza il profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione per il sistema dei licei. Il primo biennio è finalizzato all'iniziale approfondimento e allo sviluppo delle conoscenze e delle abilità e a una prima maturazione delle competenze caratterizzanti le singole articolazioni del sistema liceale nonché all'assolvimento dell'obbligo di istruzione. A conclusione del primo biennio viene rilasciata, su richiesta dello studente, una certificazione di competenze relativa ai diversi assi culturali. Il secondo biennio è finalizzato all'approfondimento e allo sviluppo delle conoscenze e delle abilità e alla maturazione delle competenze caratterizzanti le singole articolazioni del sistema liceale. Nel quinto anno si persegue la piena realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale dello studente, il completo raggiungimento degli obiettivi specifici di apprendimento e si consolida il percorso

di orientamento agli studi successivi e all'inserimento nel mondo del lavoro. In particolare il percorso è indirizzato allo studio delle teorie esplicative dei fenomeni collegati alla costruzione dell'identità personale e delle relazioni umane e sociali. Guida lo studente a maturare e approfondire le competenze necessarie per cogliere la complessità e la specificità delle relazioni interpersonali, le forme di vita e di cura per il bene comune, le relazioni istituzionali in ambito sociale, le relazioni con il mondo delle idealità e dei valori. Assicura la padronanza dei linguaggi, delle metodologie e delle tecniche di indagine nel campo delle scienze umane e della comunicazione. Nell'insegnamento pluridisciplinare delle scienze umane è previsto, in stretto contatto con l'economia e le discipline giuridiche, lo studio della matematica, la geografia, la storia, la letteratura, per fornire allo studente le competenze richieste dall'indirizzo di studi. In particolare, nella curvatura Liceo del gusto, l'insegnamento è indirizzato allo studio delle discipline del settore enogastronomico e di quello giornalistico.

### **RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI A TUTTI I PERCORSI LICEALI**

A conclusione dei percorsi di ogni liceo gli studenti dovranno:

- 1. Area metodologica** • Aver acquisito un metodo di studio autonomo e flessibile, che consenta di condurre ricerche e approfondimenti personali e di continuare in modo efficace i successivi studi superiori, naturale prosecuzione dei percorsi liceali, e di potersi aggiornare lungo l'intero arco della propria vita. • Essere consapevoli della diversità dei metodi utilizzati dai vari ambiti disciplinari ed essere in grado valutare i criteri di affidabilità dei risultati in essi raggiunti. • Saper compiere le necessarie interconnessioni tra i metodi e i contenuti delle singole discipline.
- 2. Area logico-argomentativa** • Saper sostenere una propria tesi e saper ascoltare e valutare criticamente le argomentazioni altrui. • Acquisire l'abitudine a ragionare con rigore logico, ad identificare i problemi e a individuare possibili soluzioni. • Essere in grado di leggere e interpretare criticamente i contenuti delle diverse forme di comunicazione.
- 3. Area linguistica e comunicativa** • Padroneggiare pienamente la lingua italiana e in particolare: o dominare la scrittura in tutti i suoi aspetti, da quelli elementari (ortografia e morfologia) a quelli più avanzati (sintassi complessa, precisione e ricchezza del lessico, anche letterario e specialistico), modulando tali competenze a seconda dei diversi contesti e scopi comunicativi; o saper leggere e comprendere testi complessi di diversa natura, cogliendo le implicazioni e le sfumature di significato proprie di ciascuno di essi, in rapporto con la tipologia e il relativo contesto storico e culturale; o curare l'esposizione orale e saperla

adeguare ai diversi contesti. • Aver acquisito, in una lingua straniera moderna, strutture, modalità e competenze comunicative corrispondenti almeno al Livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento. • Saper riconoscere i molteplici rapporti e stabilire raffronti tra la lingua italiana e altre lingue moderne e antiche. • Saper utilizzare le tecnologie dell'informazione e della comunicazione per studiare, fare ricerca, comunicare.

**4. Area storico umanistica** • Conoscere i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, giuridiche, sociali ed economiche, con riferimento particolare all'Italia e all'Europa, e comprendere i diritti e i doveri che caratterizzano l'essere cittadini. • Conoscere, con riferimento agli avvenimenti, ai contesti geografici e ai personaggi più importanti, la storia d'Italia inserita nel contesto europeo e internazionale, dall'antichità sino ai giorni nostri. • Utilizzare metodi (prospettiva spaziale, relazioni uomo-ambiente, sintesi regionale), concetti (territorio, regione, localizzazione, scala, diffusione spaziale, mobilità, relazione, senso del luogo...) e strumenti (carte geografiche, sistemi informativi geografici, immagini, dati statistici, fonti soggettive) della geografia per la lettura dei processi storici e per l'analisi della società contemporanea. • Conoscere gli aspetti fondamentali della cultura e della tradizione letteraria, artistica, filosofica, religiosa italiana ed europea attraverso lo studio delle opere, degli autori e delle correnti di pensiero più significativi e acquisire gli strumenti necessari per confrontarli con altre tradizioni e culture. • Essere consapevoli del significato culturale del patrimonio archeologico, architettonico e artistico italiano, della sua importanza come fondamentale risorsa economica, della necessità di preservarlo attraverso gli strumenti della tutela e della conservazione. • Collocare il pensiero scientifico, la storia delle sue scoperte e lo sviluppo delle invenzioni tecnologiche nell'ambito più vasto della storia delle idee. • Saper fruire delle espressioni creative delle arti e dei mezzi espressivi, compresi lo spettacolo, la musica, le arti visive. • Conoscere gli elementi essenziali e distintivi della cultura e della civiltà dei paesi di cui si studiano le lingue.

**5. Area scientifica, matematica e tecnologica** • Comprendere il linguaggio formale specifico della matematica, saper utilizzare le procedure tipiche del pensiero matematico, conoscere i contenuti fondamentali delle teorie che sono alla base della descrizione matematica della realtà. • Possedere i contenuti fondamentali delle scienze fisiche e delle scienze naturali (chimica, biologia, scienze della terra, astronomia), padroneggiandone le procedure e i metodi di indagine propri, anche per potersi orientare nel campo delle scienze applicate. • Essere in grado di utilizzare criticamente strumenti informatici e telematici nelle attività di studio e di approfondimento; comprendere la valenza metodologica dell'informatica nella formalizzazione e modellizzazione dei processi complessi e nell'individuazione di

procedimenti risolutivi.

### **LICEO DELLE SCIENZE UMANE - RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI INDIRIZZO**

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, dovranno:

1. Conoscere i significati, i metodi e le categorie interpretative messe a disposizione delle scienze economiche, giuridiche e sociologiche.
2. Comprendere i caratteri dell'economia come scienza delle scelte responsabili sulle risorse di cui l'uomo dispone (fisiche, temporali, territoriali, finanziarie) e del diritto come scienza delle regole di natura giuridica che disciplinano la convivenza sociale.
3. Individuare le categorie antropologiche e sociali utili per la comprensione e classificazione dei fenomeni culturali.
4. Sviluppare la capacità di misurare, con l'ausilio di adeguati strumenti matematici, statistici e informatici, i fenomeni economici e sociali indispensabili alla verifica empirica dei principi teorici.
5. Utilizzare le prospettive storico-geografiche e scientifiche nello studio delle interdipendenze tra i fenomeni internazionali, nazionali, locali e personali.
6. Saper identificare il legame esistente fra i fenomeni culturali, economici e sociali e le istituzioni politiche sia in relazione alla dimensione nazionale ed europea sia a quella globale.
7. Avere acquisito in una seconda lingua moderna strutture, modalità e competenze comunicative corrispondenti almeno al Livello B1.
8. Avere padronanza della scrittura giornalistica oltre a un bagaglio di conoscenze e il linguaggio settoriale specifico del settore enogastronomico; il tutto accompagnato da nozioni di marketing e di comunicazione.
9. Saper interpretare con efficacia le tendenze relative alla comunicazione, ai consumi in ambito enogastronomico.
10. Avere competenze del mondo e delle tecniche del food e del beverage.
11. Saper presentare i prodotti alimentari e le tipicità enogastronomiche locali, nazionali e

internazionali utilizzando tecniche di comunicazione innovative per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio, nonché per la sua valorizzazione. Sono previsti, dal terzo anno i percorsi di PCTO e dal primo anno attività di approfondimento del mondo giornalistico, enogastronomico e della comunicazione digitale.

### **LICEO DELLE SCIENZE UMANE - ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO -Curricolo verticale**

L'aspetto caratterizzante il curricolo è la curvatura "liceo del gusto campano " che risulta essere un' assoluta novità nel panorama dell'istruzione perchè, accanto alla formazione liceale , consente agli studenti di acquisire competenze proprie della cultura enogastronomica utili alla promozione e comunicazione del food and wine in Italia e all'estero: il "made in Italy/Campania" (prodotti agricoli di qualità e del territorio, internazionalizzazione della conoscenza del food end wine campano e italiano).Pertanto alle materie previste dal LES, si affiancano quelle proprie del settore enogastronomico per formare diverse figure professionali: food influencer, giornalista e critico gastronomico, con sbocco universitario nell'ambito economico come Hospitality e Management, agrario nel settore delle scienze gastronomiche ed enologiche, farmacologico nel settore delle scienze nutraceutiche e acquisire competenze per diventare imprenditore nel campo enogastronomico. Il nuovo indirizzo prevede, una didattica ancora più innovativa che trova il suo punto di forza nella didattica laboratoriale ma soprattutto nell'incontro con esperti del settore gastronomico che guideranno gli allievi negli itinerari del gusto campano a diventare, così ,ambasciatori del gusto della nostra terra; ma anche nell'incontro con esperti del mondo giornalistico e della comunicazione mediatica per acquisire le tecniche necessarie per diventare professionisti competenti e a passo con il tempo. Agli studenti verrà, inoltre, offerta la possibilità di certificazioni linguistiche, informatiche e soprattutto quelle inerenti lo specifico indirizzo enogastronomico ( assaggiatore di formaggi, olio ) e di specializzarsi nella professione di editor gastronomico e scrivere di cibo con cognizione di causa e in modo etico. Per favorire il processo di apprendimento-insegnamento l'Istituto ha predisposto aule allargate con strumentazioni multimediali e laboratori di indirizzo.

### **I.P.SERV.ALB.IND.ART.CARCERE S.MARIA CV - CURRICOLO DI SCUOLA**

Presso la sede Carceraria di S.Maria C.V.è attivo un corso di Istruzione degli adulti di Secondo livello nel settore Industria e Artigianato- indirizzo Manutenzione ed Assistenza Tecnica. Il progetto formativo riguarda tutti i soggetti della comunità penitenziaria e scolastica ed è il

riferimento di base che qualifica l' offerta didattica. Le scelte di fondo Il sistema formativo degli adulti trae le proprie basi dalla teoria andragogica, in analogia con quella pedagogica, sui seguenti presupposti fondamentali: 1. Il bisogno di conoscere: a riguardo il primo compito del facilitatore è puntare allo sviluppo della consapevolezza del valore dell'apprendimento nel migliorare la loro qualità di vita. 2. Il concetto di sé del discente al fine di potenziare il senso di indipendenza ed autonomia. 3. Il ruolo dell'esperienza: la maggiore esperienza assicura più ricchezza e possibilità d'utilizzo di risorse interne. 4. La disponibilità ad apprendere: quanto viene insegnato deve migliorare le competenze e deve poter essere applicato in modo efficace alla vita quotidiana. 5. L'orientamento verso l'apprendimento: deve essere centrato sulla vita reale. 6. La motivazione: nel caso degli adulti le motivazioni interne sono in genere più forti delle pressioni esterne. L'idea-forza di questo progetto consiste, quindi, in un percorso flessibile che valorizzi l'esperienza di cui sono portatori gli studenti-detenuti e che si fonda sia sull'approccio al sapere in età adulta sia sull'integrazione di competenze in genere separate come quelle relative alla cultura generale e alla formazione professionale.

#### **I.P.SERV.ALB.IND.ART.CARCERE S.MARIA CV - ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO** **Curricolo verticale**

Il curricolo di studi proposto dall'ISTITUTO PROFESSIONALE "G. FERRARIS" presso la Casa Circondariale è così articolato: UN BIENNIO (PRIMO PERIODO DIDATTICO) UN BIENNIO (SECONDO PERIODO DIDATTICO) UN MONOENNIO (TERZO PERIODO DIDATTICO) finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale, al termine del quale il diplomato è in grado di utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, gli strumenti e le tecnologie specifiche del settore elettrico e di sapersi orientare nella normativa di riferimento; di riconoscere e applicare i principi dell'organizzazione, della gestione e del controllo dei diversi processi produttivi assicurando i livelli di qualità richiesti. Ai fini del raggiungimento di tali risultati, tale insegnamento persegue l'obiettivo di fare acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione e di seguito indicate

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

b. **Obiettivi formativi.** Alla fine del corso di studi, gli allievi dovranno essere in grado di saper:

- Applicare a situazioni reali i principi fondamentali della sicurezza e salute sui luoghi di lavoro;
- Conoscere i materiali impiegati nell'industria elettrica, i mezzi e i processi con i quali essi vengono trasformati per ottenere il prodotto finito;
- Razionalizzare l'impiego delle macchine utensili e degli utensili sotto l'aspetto economico e della produzione;

c. **Abilità/capacità** Saper individuare il problema e contestualizzarlo in base agli argomenti trattati.

Saper analizzare e scegliere i circuiti elettrici in base alle necessità. Saper familiarizzare con le grandezze fisiche che caratterizzano gli impianti elettrici. Saper scegliere uno strumento in base alle necessità. Saper analizzare le proprietà dei materiali. Saper calcolare e dimensionare un semplice impianto elettrico. Saper affrontare le problematiche delle macchine elettriche. Sapere analizzare e sintetizzare i principi fisici che regolano l'utilizzo dell'energia elettrica e la sua distribuzione. Saper affrontare le problematiche relative alla componentistica di circuiti e comandi di controllo di base.

d. **Conoscenze / contenuti** Le discipline, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorrono in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze: • comprendere, interpretare e analizzare schemi di apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili • utilizzare strumenti e tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza • utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici oggetto di interventi di manutenzione, nel contesto industriale e civile • individuare i componenti che costituiscono il sistema e i materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, • nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, ed eseguire regolazioni di apparati e impianti industriali e civili • analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio .

**SCELTE METODOLOGICHE** La metodologia didattica fa riferimento alle UDA che facilitano



l'acquisizione di competenze e funzionalizzano le conoscenze e le abilità ad uno scopo preciso ed esplicitato. Con questa scelta didattica è innegabile la possibilità di motivare l'alunno al processo di apprendimento e di coinvolgerlo maggiormente nel percorso formativo e professionalizzante, facilitandone in tal modo il successo. **VALUTAZIONE** Anche la valutazione, si definisce e si colloca con maggior precisione nei diversi momenti dello sviluppo dell'UDA: valutazione in ingresso "diagnostica" prima di progettare e articolare l'UdA (allo scopo di calibrarla in modo adeguato, da un lato ai "bisogni" formativi degli allievi, dall'altro agli scopi prefissati del profilo professionale di riferimento); valutazione in itinere all'interno del percorso delle singole unità didattiche; valutazione complessiva alla fine del percorso di apprendimento. I periodi didattici si riferiscono alle conoscenze abilità e competenze previste rispettivamente per il biennio e triennio degli istituti tecnici o professionali e hanno rispettivamente un orario complessivo obbligatorio pari al 70% di quello previsto dai corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali con riferimento all'area di istruzione generale e alle singole aree di indirizzo. A conclusione dei percorsi quinquennali, il Diplomato , consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipico del profilo di indirizzo **TECNICO DELLA MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA** L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni. **C ATTIVITA' MANIFATTURIERE:** - 33 Riparazione Manutenzione Ed Installazione Di Macchine Ed Apparecchiature - 33.1 Riparazioni e Manutenzioni di prodotti in metallo, macchine ed apparecchiature - 33.14 Riparazioni e manutenzioni di apparecchiature elettriche **F COSTRUZIONI:** - 43.2 Installazione Di Impianti Elettrici, Idraulici Ed Altri Lavori Di Costruzione E Installazione **G COMMERCIO ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO; RIPARAZIONE DI AUTOVEICOLI E MOTOCICLI** - 45.2 Manutenzione e riparazione di autoveicoli Correlazione ai settori economico professionali Con riferimento al decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166, il profilo in uscita dell'indirizzo di studi è correlato ai seguenti settori economico professionali. **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE, IMPIANTISTICA**

### **Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali**

Allo sviluppo delle competenze trasversali concorrono le diverse progettualità che si mettono

in atto e che afferiscono alle varie aree di intervento contribuendo alla caratterizzazione della proposta formativa dell'istituzione( vedi progetti indicati nella sezione Iniziative di ampliamento curricolare)-PON.

### **Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza**

Nel curricolo di Istituto, relativamente a ciascun anno di corso, ogni disciplina - nello sviluppo dei nuclei fondanti individuati-mira allo sviluppo delle diverse competenze chiave europee, sia quelle carattere specifico che trasversale. Per l'osservazione e la valutazione delle stesse sono previste apposite griglie predisposte in sede dipartimentale.

### **Utilizzo della quota di autonomia**

L'Istituzione scolastica- in relazione alle esigenze didattiche che annualmente emergono-utilizza una quota di autonomia non superiore al 20%.Tale quota è finalizzata a caratterizzare il curricolo al fine di renderlo adeguatamente rispondente ai bisogni dell'utenza e del territorio

### **Insegnamenti opzionali**

Gli insegnamenti opzionali sono : 1. Storia dell'Arte- 2. Tecnica della comunicazione. Entrambi si svolgono nelle classi del triennio di accoglienza turistica.

#### **ALLEGATI:**

PECUP - LE 12 COMPETENZE GENERALI DECLINATE PER CLASSI E ASSI CULTURALI.pdf

## **INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE**

### **POTENZIAMO L'ITALIANO**

L' attività mira ad educare alla lettura, alla comprensione e produzione dei vari registri linguistici nonchè all'ampliamento del lessico, attraverso la redazione di giornali,di ricettari e attività teatrale.

### **Obiettivi formativi**

- Stimolare la creatività e l'espressività degli studenti
- Favorire la lettura, la scrittura ed altre forme di espressione come processo comunicativo;
- Conoscere e saper utilizzare vari strumenti e linguaggi;
- Rendere visibili, documentabili e comunicabili il vissuto didattico degli alunni, dei docenti e dell'istituto;
- Conoscere e comprendere le diverse funzioni dei mezzi di comunicazione ;
- Avviare alla produzione di articoli di giornale e alla costruzione di pagine web per un Blog di giornalismo;

### **Competenze attese**

- Sa utilizzare i diversi registri linguistici nelle varie situazioni comunicative
- Possiede padronanza e sicurezza nella rielaborazione scritta e orale.

**Destinatari:** Gruppi classe parallele

**Risorse Materiali Necessarie:** Laboratori con collegamento ad Internet Informatica Multimediale

**Risorse professionali:** docente interno

**Aule:** aula virtuale/ aula magna

### **AREA POTENZIAMENTO LINGUE STRANIERE : MORE ENGLISH .....MORE SUCCESS**

Il progetto si presenta come un ulteriore proficuo approfondimento dello studio dell'Inglese fondamentale nel processo di comunicazione internazionale. Si vuole soddisfare un' esigenza ed un bisogno sentiti da parte dell'utenza che metterà la stessa in una posizione di vantaggio nell'inserimento nel mondo del lavoro.

### **Obiettivi formativi**

- Promuovere attività culturali in ambito linguistico;
- Arricchire il curriculum tradizionale con l'approccio CLIL introducendo argomenti

inerenti una DNL ed utilizzando l'Inglese come lingua veicolare;

### **Competenze attese**

- Essere in grado di interagire con una certa scioltezza e spontaneità con i parlanti nativi senza sforzi per l'interlocutore;
- Saper comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, fatti e sentimenti;
- Essere in grado di leggere e comprendere testi di carattere concreto e quotidiano.

**Destinatari:** Gruppi classe parallele

**Risorse Materiali Necessarie:** Laboratori con collegamento ad Internet Informatica Multimediale

**Aule:** aula virtuale/ aula magna

### **AREA POTENZIAMENTO DELLA MATEMATICA :POTENZIAMO LA MATEMATICA**

L'intervento mira ad accrescere le abilità matematiche e logiche finalizzate alle prove Invalsi mediante strategie di apprendimento accattivanti e interattive che prevedono l'utilizzo di tecnologie digitali. Inoltre, l'attività interverrà a sostegno degli alunni più fragili e meno capaci, dall'altro stimolerà le capacità di problem solving anche degli alunni più dotati. Infine, essa, faciliterà la collaborazione, condividendo i saperi e promuovendo la collaborazione costruttiva.

### **Obiettivi formativi:**

- Educare alla comprensione, fruizione ed uso consapevole di strumenti e processi logici matematici ;
- Acquisire il possesso dei significati concettuali fondamentali della matematica.;
- Acquisire la capacità di cogliere collegamenti logici;
- Acquisire la capacità di interpretare un testo.

### **Competenze attese:**

- Saper comprendere i contenuti di natura geometrica, statistica, probabilità e saperli adoperare nei vari contesti.
- Saper cogliere i collegamenti logici.

**Destinatari:** Gruppi classe parallele

**Risorse Materiali Necessarie:** Laboratori con collegamento ad Internet Informatica Multimediale

**Risorse professionali:** docente interno

**Aule:** aula virtuale/ aula magna

### **AREA POTENZIAMENTO: LE COMPETENZE PROFESSIONALI**

L'attività prevede la realizzazione di percorsi che hanno lo scopo di migliorare le competenze tecnico professionali nel secondo biennio attraverso sia attività scolastiche che extrascolastiche nei settori di indirizzo ( partecipazione ad eventi, gare) e la realizzazione della Simulazione di impresa.

#### **Obiettivi formativi:**

- migliorare le competenze professionali previste dai settori di indirizzo;
- potenziare le attitudini e valorizzare le potenzialità di ciascuno.

#### **Competenze attese:**

- saper agire in ambito lavorativo con professionalità utilizzando le conoscenze apprese nei diversi contesti per la risoluzione anche di situazioni problematiche.

**Destinatari:** Gruppi classe parallele

**Risorse Materiali Necessarie:** Laboratori con collegamento ad Internet Informatica Multimediale – Cucina

**Risorse professionali:** Docenti interni ma anche esperti esterni dei settori

**Aule:** aula virtuale/ aula magna

## **AREA CITTADINANZA ATTIVA E LEGALITÀ : "IO..... CITTADINO CONSAPEVOLE**

Il progetto si propone di sviluppare negli adolescenti il senso civico del rispetto della regola partendo dalle norme costituzionali fino ad arrivare al regolamento d'istituto attraverso un percorso all'interno di quello scolastico che prevede sia attività didattiche interne rientranti nel percorso di Educazione civica , che esterne con la partecipazione a manifestazioni, dibattiti, conferenze e quant'altro attiene alla programmazione specifica.

### **Obiettivi formativi:**

- sviluppare il senso di cittadinanza, di giustizia e di rispetto delle leggi;2-fornire strumenti per la conoscenza della propria realtà;
- fornire strumenti per una conoscenza approfondita della Costituzione italiana,della sua storia e dei principi fondamentali su cui si basa;
- Conoscere le strutture, le istituzioni e le leggi che garantiscono i diritti dei cittadini;
- Analizzare il regolamento d'Istituto;
- Conoscere gli organi collegiali che fanno parte dell'Istituzione scolastica e le loro funzioni.

### **Competenze attese:**

- saper adottare atteggiamenti coerenti con la cultura dei valori civili e il rispetto dei diritti e dei doveri sia in campo sociale che lavorativo.

**Destinatari:** classi aperte verticali

**Risorse Materiali Necessarie:** Laboratori con collegamento ad Internet Informatica Multimediale

**Risorse professionali:** Docenti interni ma anche esperti esterni dei settori

**Aule:** aula virtuale/ aula magna

## **AREA CITTADINANZA ATTIVA E LEGALITÀ : BULLISMO?.....NO GRAZIE!"**

Il progetto si propone di educare gli studenti al rispetto delle regole e degli altri al fine di prevenire e contrastare i fenomeni di bullismo ed all'uso consapevole degli strumenti tecnologici attraverso ,sia azioni curriculari di informazione e formazione degli studenti utilizzando la strategia peer education e altre strategie utili a prevenire e contrastare il fenomeno,sia extracurriculari come la partecipazione a convegni ed incontri con esperti della tematica.

### **Obiettivi formativi:**

- Promuovere l'acquisizione di competenze sociali e civiche orientate, in particolare, alla lotta al Bullismo.;
- Responsabilizzare i ragazzi nelle relazioni tra i pari promuovendo un clima scolastico positivo
- Sviluppare negli studenti fiducia nell'adulto;
- Favorire la condivisione, la collaborazione e il confronto .

### **Competenze attese:**

- saper adottare comportamenti rispettosi dell'altro; 2- saper collaborare alla costruzione di un clima positivo e collaborativo.

**Destinatari:** classi aperte verticali

**Risorse Materiali Necessarie:** Laboratori con collegamento ad Internet Informatica Multimediale

**Risorse professionali:** Docenti interni ma anche esperti esterni dei settori

**Aule:** aula virtuale/ aula magna

## **AREA CITTADINANZA ATTIVA E LEGALITÀ: SICUREZZA/PRIVACY**

Il progetto mira a sviluppare negli alunni conoscenze specifiche in ambito di sicurezza a scuola e sul luogo di lavoro, nonchè a favorire la maturazione di una cultura "sistemica" della

sicurezza anche nel campo igienico sanitario.

Le azioni saranno svolte sia attraverso moduli didattici che moduli di approfondimento extracurricolari - curati da esperti del settore - al fine di ampliare e potenziare tutto quanto è attinente alla tematica che attività di simulazioni e stesura del manuale di autocontrollo(HACCP).

**Obiettivi formativi:**

- Promuovere la conoscenza delle norme e delle procedure legate alla sicurezza a scuola e negli ambienti di lavoro;
- Favorire la capacità di identificare i fattori che determinano il problema e proporre le azioni risolutive; 3- Applicare conoscenze e competenze nei casi reali

**Competenze attese:**

- Riconoscere e distinguere il comportamento corretto da assumere in relazione alle circostanze (ordinarie, di pericolo);
- Prendere decisioni motivate anche in situazioni di difficoltà.

**Destinatari:** classi aperte verticali

**Risorse Materiali Necessarie:** Laboratori con collegamento ad Internet Informatica Multimediale

**Risorse professionali:** Docenti interni ma anche esperti esterni

**Aule:** aula virtuale/ aula magna

**AREA SPORT, BENESSERE E CULTURA:: IL TURISMO E L'ENOGASTRONOMIA IN ITALIA E NEI PAESI EUROPEI**

Il progetto mira alla promozione del territorio italiano e dei paese europei attraverso la valorizzazione del suo patrimonio culturale: storico- artistico-architettonicopaesaggistico - enogastronomico con il coinvolgimento degli allievi in percorsi che contribuiscono alla definizione di una coscienza del reale valore che il territorio riveste e nello studio di ogni forma delle sue potenzialità per favorire lo sviluppo dell'identità e senso di appartenenza alla terra di origine. Le attività



riguarderanno anche l'accesso ai musei virtuali attivati, in modo particolare, durante il periodo emergenziale.

**Obiettivi formativi:**

- Promuovere la conoscenza del territorio campano per valorizzarne sia il patrimonio artistico-culturale che geografico, nonché quello enogastronomico.
- Perfezionare le competenze tecnico professionali;
- Sviluppare una coscienza civica attraverso il rispetto e la tutela del territorio.

**Competenze attese:**

- Saper adottare delle politiche per il turismo focalizzando l'attenzione alle risorse del territorio per contribuire a rilanciare il turismo nella nostra regione;
- Essere in grado di realizzare progetti di organizzazione di eventi, prodotti e servizi finalizzati alla comunicazione ed alla gestione dell'informazione, anche mediante l'utilizzo di strumenti informatici;
- Essere in grado di realizzare itinerari turistici di rilievo e predisporre itinerari enogastronomici caratterizzati dalle risorse tipiche del luogo per la valorizzazione delle eccellenze della cucina del territorio.
- Saper promuovere le risorse territoriali e la gestione del turismo attraverso le nuove strategie di marketing.
- Saper utilizzare strumenti multimediali e risorse digitali.

**Destinatari:** classi aperte verticali

**Risorse Materiali Necessarie:** Laboratori con collegamento ad Internet Informatica Multimediale, laboratorio di accoglienza turistica

**Risorse professionali:** Docenti interni ma anche esperti esterni

**Aule:** aula virtuale/ aula magna

**AREA SPORT, BENESSERE E CULTURA: EDUCAZIONE ALIMENTARE**

Il progetto si propone di favorire la formazione di una corretta coscienza alimentare

attraverso l'acquisizione di modelli alimentari sani atti a prevenire le patologie ad essi correlate. Esso si sviluppa mediante la realizzazione di moduli didattici di approfondimento e ricerca, di attività laboratoriali professionalizzanti, di convegni sul tema e realizzazione di prodotti finali (schemi dietetici, menù equilibrati, opuscoli informativi).

**Obiettivi formativi :**

- Favorire l'apprendimento dei criteri della corretta alimentazione e la conoscenza degli aspetti nutrizionali correlati alle funzioni ed gli effetti sulla salute;
- Promuovere l'attenzione alla salute;
- Approfondire le competenze tecnico professionali.

**Competenze attese:**

- Saper individuare e applicare i criteri e i principali aspetti della alimentazione equilibrata
- Saper mettere in relazione le caratteristiche delle principali patologie che il modello equilibrato può contrastare con l'azione preventiva dello stesso;
- saper scegliere il modello alimentare rispondente al fabbisogno di ciascun individuo.

**Destinatari:** classi aperte verticali

**Risorse Materiali Necessarie:** Laboratori con collegamento ad Internet Informatica Multimediale, laboratorio di cucina e sala/bar

**Risorse professionali:** Docenti interni ma anche esperti esterni

**Aule:** aula virtuale/ aula magna

**AREA SPORT, BENESSERE E CULTURA: PIÙ SPORT A SCUOLA**

L'attività prevede la messa in campo di un ampio ventaglio di attività sportive (pallavolo, calciobalilla, atletica leggera, badminton, scherma.....) d'intesa anche con le federazioni sportive del territorio. Gli strumenti e le strategie proposti hanno lo scopo di creare le condizioni e costruire i presupposti affinché tutti i docenti coinvolti

possano dare il più ampio ventaglio di offerte orientativo-sportive agli studenti ed arricchire la propria progettazione e la progettazione di Dipartimento con percorsi innovativi e l'avviamento alla pratica di nuove discipline sportive. Inoltre ,attraverso moduli curricolari saranno affrontate tematiche portanti delle attività motorie approfondite nelle ore di avviamento alla pratica sportiva, conferendo coerenza all'attività. Al termine dell'anno scolastico, dopo aver sperimentato i nuovi percorsi, saranno organizzate manifestazioni conclusive multi-disciplina come momento di incontro e confronto. Le giornate conclusive diventeranno un momento di massima condivisione e correlazione tra la rete Scuola/Territorio.

**Obiettivi formativi:**

- Conoscere le varie tipologie di discipline sportive più adeguatamente rispondenti alle esigenze di tutela della salute fisica e psichica di ogni individuo in diversi contesti operativi .
- Considerare sport, movimento ,fitness e cura di sé come attività trainanti per il settore turistico/alberghiero.
- Adottare corretti stili di vita per garantire all'organismo ogni forma di benessere .

**Competenze attese:**

- Essere in grado di praticare ,sia nel privato che in ambito professionale , le più adeguate scelte di carattere sportivo per contribuire ad ogni forma di miglioramento della qualità di vita di ciascuno.

**Destinatari:** classi aperte verticali

**Risorse Materiali Necessarie:** Laboratori con collegamento ad Internet

**Strutture sportive:** Campo Basket-Pallavolo all'aperto Campetti oratorio

**Risorse professionali:** Docenti interni ma anche esperti esterni

**Aule:** aula virtuale/ aula magna

**AREA ORIENTAMENTO, DISPERSIONE, DISAGIO: SPORTELLO ASCOLTO**

L'iniziativa mira ad attivare un percorso di supporto e sostegno per affrontare in maniera adeguata le problematiche giovanili. Inoltre essa si colloca anche nel campo di prevenzione della dispersione scolastica. Si sviluppa con una parte teorica ed una pratica. La parte teorica consiste nel trasmettere conoscenze scientifiche ed etiche, emozionali che vengono, in parte, applicate con azioni pratiche durante le quali gli allievi imparano a condividere emozioni, sentimenti nonché a gestire situazioni problematiche riguardanti soprattutto la sfera affettiva e relazionale.

**Obiettivi formativi:**

- Migliorare il benessere psicofisico riducendo lo stress, l'ansia e la depressione.
- Migliorare il rendimento scolastico aumentando l'attenzione, la presenza e riducendo l'aggressività e la tensione.
- Gestire le emozioni e contenere la reattività e gli impulsi.
- Migliorare il clima e la cooperazione nel gruppo.
- Accrescere la consapevolezza di sé e del proprio mondo interno .

**Competenze attese:**

- Essere capace di trovare soluzioni diverse ("problem solving")
- Essere consapevole di sé e delle proprie emozioni;
- Saper controllare l'ansia, l'aggressività per migliorare l'attenzione, la concentrazione e le performances cognitive e scolastiche.

**Destinatari:** gruppi classe

**Risorse professionali:** esperti esterni

**Aule:** generica

**AREA ORIENTAMENTO, DISPERSIONE, DISAGIO: TORNO A SCUOLA...CHE PASSIONE!**

L'attività prevede l'attivazione di laboratori che vedono gli studenti, sia in gruppo che individualmente, operare in situazioni concrete per l'acquisizione di competenze specifiche e specialistiche. I laboratori si articoleranno in orario pomeridiano e afferiranno ad attività professionalizzanti che suscitano maggior interesse da parte

degli studenti(ad esempio pizzeria,pasticceria, caffetteria...) .Si adotteranno forme di “didattica cooperativa” che daranno agli studenti la possibilità di collaborare in modo costruttivo dinanzi a compiti concreti da svolgere.

**Obiettivi formativi:**

- Promuovere l'autostima, le abilità di comunicazione e l' interazione;
- Sviluppare la capacità di lavorare in gruppo accettando regole e ruoli;
- Potenziare quelle competenze professionali che si sviluppano in un ambiente molto simile a quello lavorativo; Stimolare la capacità di autovalutazione

**Competenze attese:**

- Saper integrarsi con gli altri e rispettare le regole;
- Saper sviluppare attività operative e professionali che possano soddisfare le aspettative personali;
- Saper operare processi di decisione e di scelta autonomamente.

**Destinatari:** classi aperte parallele

**Risorse Materiali Necessarie:** Laboratori cucina, Sala/Bar, Accoglienza turistica, Pizzeria

**Risorse professionali:** Docenti interni

**AREA ORIENTAMENTO, DISPERSIONE,DISAGIO: LA BUSSOLA**

L' attività di Orientamento indirizzata alle classi Seconde, Quarte e Quinte, mira a far conoscere la realtà locale e a far vivere esperienze lavorative al di fuori della pratica laboratoriale che si realizza a scuola, oltre che ad aiutare gli studenti ad affrontare lo studio quotidiano in modo serio e responsabile,così da scoprire se vi è reale corrispondenza fra sé e un particolare ambito disciplinare. Essa prevede le seguenti attività: Orientamento in itinere: Laboratori orientativo/formativi rivolti agli studenti delle classi seconde, con lo scopo di offrire allo studente la possibilità di trasferire in ambito lavorativo le abilità e le competenze acquisite durante il periodo scolastico e di orientarlo ad un futuro inserimento nel mondo del lavoro (novembre – febbraio). -

Incontri per gruppo classe con i docenti delle discipline di indirizzo, esperti di settore e con ex allievi: nel mese di gennaio/febbraio si svolgono incontri con le classi seconde durante i quali vengono forniti agli allievi ulteriori informazioni riguardo la figura professionale di indirizzo. Incontri con le famiglie per un supporto alla scelta . Stage: durante l'anno scolastico si effettuano stage orientativi presso aziende del territorio per gli studenti delle classi seconde, e percorsi orientativi in aziende sia del territorio locale che nazionale al fine di consolidare la scelta e orientare i giovani al lavoro o al prosieguo degli studi. Orientamento in uscita ( classi IV e V) - Impresa simulata : esperienze di impresa simulata con i docenti e gli esperti esterni. -Visite aziendali guidate, -Esperienze lavorative presso le strutture ricettive in Italia e nei paesi della comunità europea; -Visite all' Università del territorio ed alle scuole di alta specializzazione del settore enogastronomico; -Incontri con esperti di vari settori (Università, Enti, alberghi, aziende, forze armate) ; -Incontri con gli orientatori del C.P.I e del C.O.P -Incontri a livello regionale con esperti del settore Turistico- ricettivo. - Partecipazione ai Progetti regionali .

**Obiettivi formativi:**

- Rafforzare il processo di conoscenza di sé e l'autostima;
- Potenziare le capacità di auto - valutare i propri interessi e le proprie attitudini necessarie a progettare ed affrontare con successo il percorso di vita dopo la scuola superiore;
- Offrire occasioni di potenziamento culturale, di promozione e valorizzazione della creatività e dell'eccellenza.
- Favorire e facilitare l'ingresso nel mondo del lavoro (tecniche e strumenti per la ricerca del lavoro, Agenzie Interinali, C.P.I. stage, impresa simulata, cooperativa di transizione scuola - )

**Competenze attese:**

- Saper valutare le proprie capacità, interessi e attitudini;
- Saper progettare i percorsi di vita post diploma;
- Saper operare scelte autonome e consapevoli.

**Destinatari:** classi aperte parallele

**Risorse Materiali Necessarie:** Laboratori con collegamento ad Internet, laboratorio di cucina, Accoglienza turistica e sala/bar

**Risorse professionali:** Docenti interni ma anche esperti esterni

**Aule:** aula virtuale/ aula magna

### **AREA SCUOLA - LAVORO: IMPRESA SIMULATA**

E' un progetto che si sviluppa attraverso attività laboratoriali di cultura d'impresa e si propone di diffondere la pratica dell'innovazione. A tal proposito il progetto di impresa formativa simulata intende riprodurre all'interno della scuola o di altra istituzione il concreto modo di operare di un'azienda negli aspetti che riguardano: • l'organizzazione • l'ambiente • le relazioni • gli strumenti al fine di favorire la formazione e la valorizzazione professionale, nonché facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro e stimolare l'autoimpiego. Il Progetto si realizza attraverso due tipologie di laboratori: 1. Laboratorio d'Impresa: gli studenti, sotto la guida di un Trainer e con il supporto di un docente interno, danno vita a una vera e propria impresa, ideando una business idea, raccogliendo un capitale sociale, assumendo le cariche sociali, elaborando il business plan, realizzando concretamente prodotti o servizi reali. 2. Laboratorio di Comunicazione: si realizza attraverso la creazione e la gestione di laboratori di comunicazione in ambiente scolastico che permettono agli studenti di immergersi nella comunicazione a 360°, di realizzare format di comunicazione, di sviluppare competenze in comunicazione d'impresa, in giornalismo, in organizzazione eventi, in pubblicità.

#### **Obiettivi formativi:**

- Apprendere i principi di un'impresa;
- Imparare a lavorare in gruppo;
- Sviluppare l'imprenditorialità individuale;
- Promuovere la cultura d'impresa;
- Decidere ed assumere delle responsabilità;

**Competenze attese:**

- Saper integrare il saper con il saper fare e il saper essere al fine di operare con consapevolezza la scelta professionale e formativa futura;
- Saper gestire le dinamiche economiche e sociali che si sviluppano all' interno di un impresa;
- Saper risolvere situazioni problematiche.

**Destinatari:** gruppi classe

**Risorse Materiali Necessarie:** Laboratori con collegamento ad Internet, laboratorio di cucina, Accoglienza turistica e sala/bar

**Risorse professionali:** Docenti interni ma anche esperti esterni

**AREA SCUOLA-LAVORO: SPORTELLO LAVORO**

Lo Sportello per il Lavoro è lo strumento di intervento diretto dell' I.S.I.S. "Ferraris" di Caserta nel campo delle politiche attive del lavoro. Intende favorire l'orientamento e l'inserimento nel mondo del lavoro degli studenti qualificati e diplomati dell'IPSAR "Ferraris". In particolare il progetto prevede l'attivazione di uno sportello di supporto sia per gli studenti che per le aziende interessate a personale specializzato, sia per docenti e studenti al fine di stimolare gli stessi con la diffusione delle buone pratiche e la valorizzazione delle eccellenze.

La finalità principale è quella di sostenere gli studenti nell'individuazione e nella realizzazione del proprio progetto formativo e professionale, favorendo l'incontro tra domanda e offerta di lavoro. Il servizio di incontro tra domanda e offerta di lavoro consente a chi cerca lavoro di essere segnalato alle imprese del territorio che fanno richiesta di personale. Interlocutore privilegiato sarà il Centro per l'Impiego di Caserta.

**Obiettivi formativi:**

- Conoscere le opportunità formative e lavorative del territorio per indirizzare la propria scelta professionale.



**Competenze attese:**

- Saper costruire il proprio profilo professionale;2- Saper interfacciarsi con gli enti e le imprese per la ricerca del lavoro.

**Destinatari:** classi aperte parallele

**Risorse Materiali Necessarie:** Laboratori con collegamento ad Internet

**Risorse professionali:** Docenti interni ma anche esperti esterni

**Aule:** aula virtuale/ aula magna

**AREA ORIENTAMENTO, DISPERSIONE, DISAGIO : GAIA**

Il Progetto Gaia è stato sviluppato per contribuire alla risoluzione di problemi dei giovani in età scolastica e degli adulti che gestiscono realtà con numerosi interazioni sociali, e anche per rispondere alle necessità educative di una società sempre più globalizzata, espresse nelle linee educative internazionali del "Global Education First Initiative".

**Obiettivi formativi:**

- Migliorare il rendimento scolastico aumentando l'attenzione
- Migliorare il clima e la cooperazione del gruppo classe

**Competenze attese:**

- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
- Competenze in materia di cittadinanza
- Competenze in materia di consapevolezza

**Destinatari:** gruppi classe

**Risorse professionali:** esperto esterno

In allegato il piano per la didattica digitale integrata.

**ALLEGATI:**

PIANO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA.pdf

## VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

**Criteria di valutazione comuni a tutti gli indirizzi :**

La valutazione degli apprendimenti, deliberata in sede collegiale, prevede la suddivisione dell'attività didattica in trimestri con la seguente scansione temporale: 1° trimestre settembre-novembre 2° trimestre dicembre - febbraio 3° trimestre marzo - giugno.

Al termine di ogni trimestre si svolgeranno gli scrutini e a seguire incontri scuola famiglia(1° e 2° trimestre).

A fine primo trimestre sarà prevista una prima azione di intervento in itinere, finalizzata al recupero delle insufficienze. Marzo sarà dedicato alla pausa didattica per il recupero in itinere delle discipline in cui gli esiti degli alunni risultano ancora insufficienti.

La valutazione è espressa in decimi e prevede :

1. **una fase iniziale** indispensabile per leggere le caratteristiche degli allievi, per studiare i loro stili e ritmi di apprendimento al fine di elaborare una programmazione quanto più rispondente ai loro bisogni e capacità. Essa si realizza attraverso prove di verifiche( in ingresso ) delle conoscenze, abilità e competenze di cui è in possesso e mediante l'osservazione che contribuisce alla elaborazione del profilo cognitivo - relazionale dell'allievo da parte del C.d.C. Per quanto riguarda la valutazione degli adulti iscritti ai corsi IDA si procede all'accertamento dei crediti formativi per l'elaborazione del Patto formativo e la conseguente iscrizione ai periodi didattici. La valutazione dell'insegnamento di religione (o attività alternative che si attuano con progetti annuali su delibera collegiale) è espressa con attribuzione di voto numerico (delibera collegiale). I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro, stage, fanno parte integrante dei percorsi formativi e concorrono alla

valutazione degli apprendimenti.

2. **una fase intermedia**( in itinere e al termine dei trimestre) che provvede a verificare l'adeguatezza della programmazione iniziale ed il percorso di apprendimento degli alunni e si realizza mediante l'accertamento dell'acquisizione delle competenze, abilità e conoscenze fissate nei piani di studio attraverso prove di verifica( scritte, pratiche, orali). Per gli adulti la valutazione intermedia è definita sulla base del Patto formativo individuale.

3.**Una finale** ( sommativa ) che prende in considerazione non solo le competenze di base e trasversali programmate, ma anche l' intero percorso dell'allievo, i progressi raggiunti rispetto alla situazione di partenza, l'interesse e l'impegno con il quale l'allievo ha partecipato alle attività curriculari e opzionali e fa riferimento ai risultati ottenuti nelle attività progettuali e di recupero svolte nonché al comportamento assunto. Per gli adulti la valutazione finale si effettua al termine del periodo didattico. Il C.d.C certifica le competenze acquisite da ogni studente al fine del primo biennio e dell' ultimo anno. Agli adulti, che in sede di scrutinio finale sono ammessi al periodo successivo, viene rilasciata la certificazione prevista dall'articolo 6, comma 6 del DPR 263/12 che costituisce condizione di accesso al periodo didattico successivo.

La valutazione degli apprendimenti dell'alunno seguito dal docente specializzato va fatta sulla base degli obiettivi ( a breve, a medio e a lungo termine)proposti nel suo PEI, prendendo in considerazione gli esiti delle verifiche fatte al termine di ogni unità didattica di apprendimento. Gli apprendimenti dell'alunno sono riferiti alle diverse aree previste nel PEI (socializzazione/relazione,autonomia ecc.). La valutazione dell'efficacia del percorso didattico è riferita a: - validità e appropriatezza degli obiettivi proposti a breve, medio e lungo termine; - validità delle strategie didattico-educative utilizzate.

La valutazione farà riferimento soprattutto alle competenze prefissate e realizzate nel rispetto delle rubriche di valutazione degli apprendimenti e griglie di osservazione elaborate in sede di dipartimento e sarà : **Formativa**: atteggiamenti, saper essere ( partecipazione alle attività in classe rispetto dei compiti assegnati- – metodo di studio e di lavoro) **Sommativa** : in itinere e finale ( capacità di assimilazione dei contenuti e di esposizione con linguaggio appropriato-capacità di analisi ed elaborazione raggiungimento degli obiettivi prefissati ).

Criteri di valutazione del comportamento: La valutazione, periodica e finale, del comportamento degli alunni è espressa in decimi e concorre alla determinazione del credito scolastico. Essa scaturisce da un giudizio complessivo sul livello di maturazione e di crescita

raggiunto dallo studente nel corso dell'intero anno scolastico. Tenuto conto di quanto al D.M. n. 5 dd. 16.01.2009 art. 1°, il voto di condotta è attribuito dall'intero Consiglio di Classe riunito per gli scrutini intermedi o finali in base ai seguenti criteri: - partecipazione attiva alle lezioni; - rispetto degli impegni scolastici; - frequenza; - collaborazione con insegnanti e compagni; - rispetto dei valori e delle norme della convivenza civile; - rispetto del regolamento d'Istituto. così come indicato in dettaglio nella scheda allegata.

ALLEGATI: GRIGLIA VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO.pdf

### **Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva**

**AMMISSIONE:** sono ammessi alla classe successiva gli alunni che in sede di scrutinio finale conseguono un voto di comportamento non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina valutata con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente, una frequenza pari ai 3/4 dell'orario personalizzato, salvo deroghe del C.d.C.

Per gli adulti, sono ammessi quelli regolarmente frequentanti che in sede di scrutinio finale conseguono un voto di comportamento non inferiore a sei decimi e una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto ivi comprese quelle per le quali è stato disposto, ad esito della procedura di riconoscimento dei crediti condotta dalla Commissione (art. 5, comma 2 del DPR 263/12), l'esonero dalla frequenza di tutte le unità di apprendimento ad esse riconducibili. A tal proposito la CM 3/16 specifica che la misura massima dei crediti riconoscibili non può di norma essere superiore al 50% del monte ore complessivo del periodo didattico frequentato. Agli adulti ammessi al periodo successivo è rilasciata un'apposita certificazione delle competenze acquisite.

**NON AMMISSIONE :** Non sono ammessi alla classe successiva gli alunni che presentano gravi insufficienze in più discipline ( 3/4 su deliberazione del C.D.C) i cui contenuti risultano appresi in modo frammentario e parziale tale da non consentire di affrontare in modo proficuo la frequenza della classe successiva; gli alunni che abbiano riportato un voto di condotta insufficiente; gli alunni che non abbiano frequentato almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato (art.14 c.7 D.P.R.22/06/2009 n. 122) ,salvo deroghe. Il C.d.C. in riferimento al Regolamento (art.14 c.7 D.P.R.22/06/2009 n. 122: Deroghe- criteri generali) il quale prevede che " ..le istituzioni scolastiche possono stabilire, per casi eccezionali... motivate e straordinarie deroghe al limite dei tre quarti..... di assenze "deroga. per le assenze documentate e continuative, a condizione che tali assenze non pregiudichino la possibilità di

procedere alla valutazione delle competenze, abilità e conoscenze minime essenziali degli alunni . Ai fini della deroga il C.d.C riconosce le assenze dovute a: • gravi motivi di salute regolarmente documentati • terapie o cure programmate • partecipazione ad attività sportive o agonistiche organizzate da federazioni riconosciute dal CONI. In riferimento agli adulti l'accertamento di un livello insufficiente di acquisizione delle citate competenze non comporta la ripetizione dell'anno. Infatti l'adulto è comunque ammesso all'anno successivo. In questo caso il Consiglio di classe comunica all'adulto le carenze individuate ai fini della revisione del patto formativo individuale e della relativa formalizzazione del percorso di studio personalizzato da frequentare nel secondo anno del periodo didattico di riferimento. NOTA: in riferimento al primo biennio la valutazione viene realizzata in osservanza della nota MIUR n. 11981 del 4/6/1919 che recita quanto indicato: in esito alla valutazione sono possibili i seguenti casi:

1.Lo studente ha riportato una valutazione positiva in tutte le discipline di insegnamento, ha maturato le competenze previste e il F.I. non necessita di adeguamenti . In tale ipotesi lo studente è ammesso alla classe seconda e il P.F.I. è confermato.

2.Lo studente ha riportato valutazione positiva in tutte le discipline, ha maturato le competenze previste, ma il F.I. necessita di adeguamenti . In tal caso lo studente è ammesso alla classe successiva e il P.F.I. potrà essere modificato anche all' inizio dell 'anno scolastico successivo.

3.Lo studente ha riportato una valutazione negativa in una o più discipline e/o non ha maturato tutte le competenze previste. In tal caso il Consiglio di classe delibera che lo studente è ammesso con revisione del P.F.I. alla classe successiva, prevedendo per tempo una o più attività finalizzate al proficuo proseguimento della carriera scolastica, fra cui: a- partecipazione nell'anno scolastico successivo ad attività didattiche mirate al recupero delle carenze riscontrate (es. frequenza di attività didattiche nelle classi del primo anno e/o in gruppi omogenei) ; b-partecipazione agli interventi didattici programmati ordinariamente dalla scuola durante i mesi estivi per il recupero delle carenze rilevate..

4.Lo studente ha riportato valutazioni negative e deficit nelle competenze attese tali da non poter ipotizzare il pieno raggiungimento degli obiettivi di apprendimento al termine del secondo anno, neanche a seguito della revisione del F.I. e/o di un miglioramento dell'impegno, della motivazione e dell'efficacia del processo di apprendimento. In tal caso lo studente è dichiarato non ammesso all'annualità successiva e il P.F.I. è rimodulato,

prorogandolo di un anno. Nel P.F.I. saranno previste le opportune attività per l'eventuale riorientamento e la valorizzazione delle competenze comunque maturate.

**SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO** Viene sospeso il giudizio per gli alunni che non hanno conseguito la sufficienza in una o più discipline, ma per i quali il consiglio prevede il raggiungimento degli obiettivi formativi e disciplinari entro l'anno mediante lo studio personale, un periodo di pausa didattica/sportello didattico al termine del quale l'alunno sostiene una prova di verifica tesa ad accertare il livello di conoscenze/competenze/abilità conseguite. A conclusione dello scrutinio l'esito sarà comunicato alle famiglie. Per quanto riguarda la valutazione intermedia dell'adulto, qualora in sede di scrutinio venga accertato un livello insufficiente di acquisizione (inferiore a 6) delle competenze previste, il consiglio di Classe comunica all'adulto e alla Commissione (articolo 5, comma 2 del DPR 263/12) le carenze individuate ai fini della revisione del patto formativo individuale e della relativa formalizzazione del percorso di studio personalizzato da frequentare nel secondo anno del periodo didattico di riferimento a cui l'adulto può comunque avere accesso. Al termine degli interventi didattici atti al recupero delle carenze rilevate, il Consiglio di classe, in sede di integrazione dello scrutinio finale, previo accertamento del recupero delle carenze formative, procede alla verifica dei risultati conseguiti dall'alunno e alla formulazione del giudizio finale che comporta o non l'ammissione alla frequenza della classe successiva e l'attribuzione del credito scolastico (solo classi terze e quarte). In occasione dello scrutinio al quale è stata rinviata la decisione definitiva, il Consiglio di Classe tiene conto degli esiti delle verifiche compiute prima della conclusione dell'anno scolastico nelle materie in cui l'alunno/a era risultato/a insufficiente, e della preparazione complessivamente conseguita. Molti dei progetti messi in atto dall'Istituzione mirano al recupero/potenziamento delle competenze nelle discipline di base( italiano - matematica -lingua straniera). Tutte le notizie alle famiglie avvengono mediante i colloqui disciplinati dal piano annuale delle attività, in colloqui con i docenti su richiesta specifica (telefonica o con comunicazione scritta) del tutor di classe.

**Criteri per l'ammissione/non ammissione all'esame di Stato:**

1. Sono ammessi all'esame di Stato gli alunni che soddisfino i seguenti criteri:

- a) frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato;
- b) aver conseguito la sufficienza (6) in tutte le discipline, fatta salva la possibilità per il Consiglio di classe di ammettere, con adeguata motivazione, chi ha un voto inferiore a sei in una disciplina (o in un gruppo di discipline che insieme esprimono un voto).

c) aver conseguito la sufficienza in condotta. L'ammissione con l'insufficienza in una disciplina o gruppo di discipline, che insieme esprimono un solo voto, incide sull'attribuzione del credito scolastico.

2. Sono ammessi, a domanda, direttamente agli esami di Stato conclusivi del ciclo gli alunni che hanno riportato, nello scrutinio finale della penultima classe, non meno di otto decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline e non meno di otto decimi nel comportamento, che hanno seguito un regolare corso di studi di istruzione secondaria di secondo grado e che hanno riportato una votazione non inferiore a sette decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline e non inferiore a otto decimi nel comportamento negli scrutini finali dei due anni antecedenti il penultimo, senza essere incorsi in ripetenze nei due anni predetti.

3. In sede di scrutinio finale il consiglio di classe, cui partecipano tutti i docenti della classe, compresi gli insegnanti di educazione fisica, i docenti di sostegno, nonché gli insegnanti di religione cattolica limitatamente agli alunni che si avvalgono di quest'ultimo insegnamento, attribuisce il punteggio per il credito scolastico (art.11 DPR 23 luglio 1998, n. 323 e successive modificazioni).

4. Sono ammessi agli esami di stato gli adulti che, nello scrutinio finale, conseguono una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi, ivi comprese quelle per le quali è stato disposto, ad esito della procedura di riconoscimento dei crediti condotta dalla Commissione (art. 5, comma 2 del DPR 263/12), l'esonero dalla frequenza di tutte le unità di apprendimento ad esse riconducibili. In sede di scrutinio finale il consiglio di classe, attribuisce il punteggio per il credito scolastico.

**Criteri per l'attribuzione del credito scolastico:** Il credito scolastico (Nota O.M n.257 del 4/05/17.)

1. è attribuito a tutti gli studenti ammessi a frequentare la classe successiva,
2. é attribuito in relazione alla media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale,
3. é individuato nell'ambito delle bande di oscillazione indicate nella tabella ministeriale.
4. è espresso in numero intero e considera, oltre la media dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi.

5. tiene conto dei seguenti fattori: - La valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunto alla fine dell'anno, con riguardo al profitto, tenendo conto anche dell'assiduità scolastica; - L'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo; - Il giudizio del docente di religione o di attività alternative; - La partecipazione alle attività complementari ed integrative ed allo stage; - Per le classi Quarte e Quinte si tiene conto delle attività svolte nei PCTO. Dall'anno scolastico 2018/19, sono entrate in vigore le nuove disposizioni del decreto legislativo approvato il 7 aprile 2017, insieme agli altri attuativi della legge 107/15. Il credito scolastico prevede l'attribuzione di max 40 punti così ripartiti: massimo 12 punti per il terzo anno; massimo 13 punti per il quarto anno; massimo 15 per il quinto anno.

**CREDITO CANDIDATI ESTERNI** Il credito scolastico ai candidati esterni è attribuito (sempre in riferimento alla tabella A) dal consiglio di classe innanzi al quale i medesimi sostengono l'esame preliminare, sulla base della documentazione del curriculum scolastico e dei risultati delle prove preliminari.

**ALLEGATI:**

GRIGLIA VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO.pdf

## CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

La legge 92 del 20 agosto 2019 "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica", (d'ora in avanti, Legge), ha introdotto dall'anno scolastico 2020- 2021 l'insegnamento scolastico trasversale dell'educazione civica come autonomo percorso formativo. La Legge pone a fondamento dell'educazione civica la conoscenza della Costituzione Italiana riconoscendola non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese. La legge 107/2015 nell'art. 1, comma 7, individua una serie di obiettivi prioritari all'interno dei quali ogni Istituto è chiamato



ad identificarne alcuni che ritiene maggiormente qualificanti per il proprio progetto formativo.

Nel nostro Istituto tra gli obiettivi prioritari che caratterizzano l'offerta formativa, sono stati individuati i seguenti obiettivi, pienamente coerenti con l'elaborazione di un curriculum di Educazione Civica:

- a. Sviluppare le competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione della consapevolezza dei diritti e dei doveri;
- b. Sviluppare comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- c. Sviluppare competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media;
- d. Valorizzare la scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio ed in grado di sviluppare l'interazione con la comunità locale. Tali obiettivi, unitamente agli OSA (Obiettivi Specifici di Apprendimento), declinati come insieme articolato di conoscenze, abilità e competenze, forniti dalle Indicazioni Nazionali, al PECUP per gli Istituti professionali, alle competenze chiave europee, costituiscono una guida su cui il consiglio di classe definisce il percorso formativo dettagliato che gli studenti percorreranno durante l'anno.

I percorsi individuati sono di tipo interdisciplinare (**UDA programmate a livello dipartimentale - rif.: allegato "schema Uda.pdf"**) e, unitamente a quelli dell'area storica sociale e giuridico economica, consentiranno di sviluppare e potenziare le competenze in materia di cittadinanza attiva attraverso la trattazione di diversi filoni tematici.

#### **COMPETENZE GENERALI:**

- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e dei doveri correlato alle Cittadinanze.
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio politico (e di quello economico) per orientarsi nel tessuto culturale ed associativo (e in quello produttivo) del proprio territorio.
- Comprendere il linguaggio e la logica interna della disciplina, riconoscendone l'importanza perché in grado di influire profondamente sullo sviluppo e sulla qualità

della propria esistenza a livello individuale e sociale, applicandola in modo efficace con autonomia e responsabilità a scuola come nella vita

**COMPETENZE OPERATIVE:**

- Saper analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi alla luce delle cittadinanze di cui è titolare;
- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico delle forme delle cittadinanze attraverso linguaggi, metodi e categorie di sintesi fornite dalle varie discipline;
- Riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni culturali, sociali, economici, istituzionali, tecnologici e la loro dimensione globale-locale; Stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- Orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina le cittadinanze, con particolare attenzione alla tutela dell'ambiente e del territorio e allo sviluppo sostenibile

**FILONI TEMATICI:**

1. Costituzione; 2. Cittadinanza; 3. Sviluppo Sostenibile; 4. Educazione finanziaria 5. Educazione stradale 6. Agenda 2030 dell'ONU che ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile; 7. Cittadinanza digitale; 8. Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari; 9. Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie; 10. Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale. 11. Il lavoro Ai differenti filoni tematici nei quali si articola il curriculum di istituto di Educazione Civica, fanno riferimento anche i percorsi e i progetti pianificati e realizzati nell'arco dell'anno scolastico: ogni consiglio di classe delibera la partecipazione degli studenti alle iniziative che reputa coerenti e funzionali alla programmazione didattica di consiglio, di asse culturale o del singolo insegnante.

**ORGANIZZAZIONE:****EDUCAZIONE CIVICA**

DISPOSIZIONI GENERALI	
<b>INSEGNAMENTO TRASVERSALE</b>	
<b>DOCENTE CON COMPITI DI COORDINAMENTO: Docente di diritto/Tecnica Amministrativa</b> (formula la proposta di voto dopo aver acquisito elementi conoscitivi da tutti i docenti a cui è affidato l'insegnamento)	
<b>33 ORE/ANNO</b> da ricavare all'interno dei quadri orari ordinamentali	
<b>VOTO IN DECIMI AL I, II E III TRIMESTRE-RICADUTA SUL VOTO DI CONDOTTA E SUI CREDITI DI CORSO</b>	
PROCESSO	DETTAGLI
Il Consiglio di classe elabora l'UDA per l'insegnamento trasversale dell'EDUCAZIONE CIVICA.	La stesura dell'UDA terrà conto delle indicazioni del piano dipartimentale.
I docenti svolgono gli argomenti dei temi assegnati nelle rispettive classi.	Nel registro elettronico ciascun docente inserisce il voto generale e l'argomento.
I docenti inseriscono nei rispettivi registri gli elementi di valutazione in decimi.	La valutazione è basata sulle rubriche indicate nelle UDA programmate.
Il coordinatore a fine trimestre chiede ai docenti coinvolti l'invio delle valutazioni.	Il coordinatore propone il voto globale ai docenti per gli scrutini.

Le attività saranno coordinate, all'interno di ciascun consiglio, dal docente di diritto o di tecnica amministrativa che a loro volta faranno riferimento al docente Referente dell'Istituto con il compito di assicurare e garantire che tutti gli alunni, di tutte le classi possano fruire delle nozioni e dei valori dell'educazione civica. In occasione della valutazione intermedia, inoltre, sarà a cura del docente Referente la registrazione delle attività svolte per singola classe ( Scheda monitoraggio mod.google)con le indicazioni delle tematiche trattate e le indicazioni valutative circa la partecipazione e l'impegno di studio dei singoli studenti in vista della definizione del voto finale da registrare in pagella. A conclusione dell'anno di sperimentazione, il Referente presenterà al Collegio Docenti una relazione finale, evidenziando i traguardi conseguiti e le eventuali "debolezze" e vuoti da colmare.

**METODOLOGIA DIDATTICA** Si privilegerà il percorso induttivo partendo dall'esperienza degli allievi. L'apprendimento sarà sia formale, con interventi frontali, lezioni partecipate supportate da materiale video, da sussidi audiovisivi e multimediali, volti a sviluppare la dialettica, l'abitudine al confronto e al senso critico, sia non formale, ( creazione di prodotti

narrativi, filmati, ecc...) e attività di ricerca. Si prediligeranno metodologie innovative (Il cooperative learning, flipped classroom, il problem solving) per rafforzare la motivazione, l'iniziativa personale e l'autostima. **VERIFICA E LA VALUTAZIONE** La verifica procederà secondo quanto di seguito indicato: 1-Verifica iniziale: un primo tipo di verifica, indispensabile ai fini di una corretta impostazione della didattica disciplinare, riguarderà l'accertamento, attraverso test di ingresso, del livello delle conoscenze di base. 2- Verifica in itinere: durante la trattazione dei contenuti programmati, si effettueranno verifiche oggettive e soggettive che consentiranno di controllare il raggiungimento degli obiettivi prefissati in considerazione dei livelli di partenza. Gli strumenti di verifica saranno: 1. Test oggettivi 2. Discussioni di gruppo guidate 3. Esercitazioni scritte, lavori di sintesi attraverso relazioni o produzione di materiale vario. 4. Interrogazioni singole e/o di gruppo. 5. Prove di messa in situazione. La Legge dispone che l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal DPR 22 giugno 2009, n. 122. I criteri di valutazione deliberati dal collegio dei docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF sono integrati in modo da ricomprendere anche la disciplina di Educazione Civica. La valutazione sarà coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica e affrontate durante l'attività didattica. Il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'Esame di Stato e, per le classi terze, quarte e quinte all'attribuzione del credito scolastico. La valutazione farà riferimento soprattutto alle competenze prefissate e realizzate nel rispetto delle rubriche di valutazione degli apprendimenti e griglie di osservazione elaborate in sede di dipartimento e sarà :  
Formativa: atteggiamenti, saper essere ( partecipazione alle attività in classe- rispetto dei compiti assegnati- – metodo di studio e di lavoro) Sommativa : in itinere e finale (capacità di assimilazione dei contenuti e di esposizione con linguaggio appropriato capacità di analisi ed elaborazione-raggiungimento degli obiettivi prefissati ).

**ALLEGATI:**

schema Uda.pdf

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

I PCTO (linee guida art .1, comma 785, legge 30/12/2018 n. 145 rappresentano una modalità di apprendimento mirata a perseguire le seguenti finalità:

- 1. Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- 2. Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- 3. Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- 4. Realizzare un collegamento tra l'Istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
- 5. Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Tali percorsi si articolano in 210 ore complessive, con attività dentro o fuori dalla scuola.

Nel primo caso si tratta di orientamento, incontri formativi con esperti esterni, insegnamenti di istruzione generale in preparazione all'attività di stage.

Le attività fuori dalla scuola riguarderanno lo stage vero e proprio presso le strutture ospitanti e la formazione in aula. Sono previste diverse figure di operatori della didattica: tutor aziendali, docenti che seguono l'attività didattica in aula, docenti incaricati del rapporto con le strutture ospitanti/aziende, i consulenti esterni.

PROGETTO	CLASSI COINVOLTE E CONTENUTO	N.ORE
TERZO ANNO Ore totali 80	CLASSI TERZE Attività a scuola Stage in azienda	 10 70
QUARTO ANNO Ore totali 80	CLASSI QUARTE Attività a scuola Stage in azienda	 20 60

QUINTO ANNO	CLASSI QUINTE		
Ore totali 50	Attività a scuola	10	I Consi gli di classe
	Stage in azienda	40	

dopo aver preso visione del progetto da attuare per i propri studenti, individuano uno più docenti che svolgono il ruolo di tutor scolastico per i PCTO e collaborano nella programmazione e realizzazione delle attività a scuola.

LE ATTIVITA' A SCUOLA		Destinatari
Moduli teorici di orientamento e sicurezza al lavoro	Corso Sicurezza e Redazione Europass	Allievi classi terze e quarte e quinte
Realizzazione di Eventi e Manifestazioni sul territorio	Servizi prestati in occasione di eventi e manifestazioni interne ed esterne alla scuola	Allievi classi terze, quarte e quinte
Attività laboratoriali	Attività speciali in laboratorio: -Simulazione d'Impresa	Allievi classi terze e quarte
Partecipazione a gare e concorsi	Diversi a seconda del settore professionale	Allievi classi terze, quarte e quinte

Incontri con esperti del mondo del lavoro e Università	Direttori d'albergo, maitre, chef, sommelier, direttori tecnici, associazioni di	Allievi classi quarte e quinte
--	--	--------------------------------

	categoria ed Università	
Visite aziendali e a fiere di settore	Hotel, ristoranti,aziende del settore agro alimentare ,“fare turismo”, BIT, Mostra d’Oltremare ecc.	Allievi classi terze,quarte e quinte
Servizio nella bouvette d’Istituto	Sede v. Petrarca e v. Amendola	Allievi classi terze,quarte e quinte
Servizio di accoglienza in istituto	Sede v. Petrarca	Allievi classi terze,quarte e quinte

## STAGE IN AZIENDA

Gli stage in azienda si svolgono presso imprese turistiche e ricettive, aziende ristorative, enti e associazioni che operano in ambito turistico. Durante il periodo dell'emergenza sanitaria sono stati svolti anche online e si prevede di continuare in tale modalità fino al termine dell'emergenza. In generale gli stage si svolgono come segue:

**CLASSI TERZE:** le classi terze sono suddivise in due turni di due settimane per consentire la prosecuzione di tutte le attività dell'istituto e garantire una migliore organizzazione degli stage.

1° turno: marzo – aprile

2°turno: aprile- maggio

### CLASSI QUARTE e QUINTE :

Gli allievi delle classi quarte e quinte svolgono stage in itinere nel periodo di Natale, Pasqua e periodo estivo.

Al termine dello stage ogni studente elabora una relazione di alternanza scuola-lavoro allo scopo di auto valutare le esperienze vissute durante lo svolgimento dello stage.

La valutazione finale di alternanza scuola-lavoro influisce sulla valutazione delle discipline afferenti al progetto e tiene conto della relazione elaborata dall'alunno, delle schede di

valutazione del tutor scolastico e del tutor aziendale ed anche del livello di partecipazione dello studente a tutte le attività svolte.

### **PCTO: ALTRE ATTIVITA'**

#### **STAGE PER STUDENTI CON P.E.I.**

Durante l'anno scolastico, sono organizzate attività per alunni con PEI, realizzate in collaborazione con aziende particolarmente sensibili alle specifiche esigenze dei nostri studenti, sempre sotto la supervisione del tutor scolastico e dei docenti di sostegno.

#### **STAGE VOLONTARI**

Stage volontari possono essere attivati durante tutto l'anno scolastico, previa autorizzazione del Dirigente Scolastico. Si svolgono nei pomeriggi infra settimanali, nei weekend oppure nelle vacanze di Natale e Pasqua.

#### **SCAMBI CON L'ESTERO**

Sono attivati stage anche nell'ambito delle attività di scambio con l'estero, in collaborazione con i soggetti partner.

#### **PERCORSI IN COLLABORAZIONE CON ENTI /ISTITUZIONI**

L'Istituzione prevede anche una collaborazione con l'Esercito attraverso la realizzazione di percorsi preparatori all'acquisizione di specifiche competenze (addetto al vettovagliamento).

La costituzione del **Registro nazionale per i PCTO** presso le Camere di Commercio rappresenta uno strumento di raccordo per facilitare l'incontro tra imprese ed istituzioni scolastiche

Le **fonti di finanziamento** utilizzate dalla scuola per realizzare tali percorsi derivano per la quasi totalità dal Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca (MIUR). Altre forme di finanziamento riguardano i fondi d'istituto, i fondi regionali, i fondi FSE, privati e quelli previsti dai PON.





# ORGANIZZAZIONE

## ORGANIZZAZIONE

### MODELLO ORGANIZZATIVO

**PERIODO DIDATTICO:** Trimestri

#### FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE

Collaboratore del DS	1.Sostituzione del Dirigente Scolastico nei periodi di assenza, d'intesa con la medesima e con lo staff. 2.Coordinamento degli aspetti organizzativi, logistici, comunicativi dell'Istituto. 3.Relazione con personale scolastico e con l'utenza. 4.Gestione dei contatti con gli Enti esterni e altre Scuole. 5.Annotazione e comunicazioni al DS di eventuali problematiche relative alla sicurezza e alla privacy. 6. Presidenza riunioni informali e/oformali su mandato della Dirigente . 7. Supporto al Dirigente nella stesura di atti e carteggi afferenti le problematiche di gestione.	1
----------------------	--	---



Staff del DS (comma83 Legge 107/15)	Collaboratori di plesso 1.Coordinamento organizzativo, logistico e comunicativo. 2. Coordinamento relazioni con il personale scolastico e utenza. 3.Annotazione di eventuali problematiche relative alla sicurezza e alla privacy.	7
-------------------------------------	--	---

Funzione strumentale	<p>F.S. Area 1-a</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1.Orientamento in entrata e inuscita</li><li>2.Coordinamento rapporti con Università e Centri per l'orientamento</li><li>3.Revisione PTOF, regolamenti e patto di corresponsabilità</li><li>4.Monitoraggio attività in corso</li></ol> <p>F.S. Area 1-b</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1.Coordinamento del processo della valutazione scolastica( RAV ePdM).</li><li>2.Coordinamento attività del NIV</li><li>3.Supervisione attività di verifica e valutazione di acquisizione delle competenze d'asse.</li></ol> <p>F.S. Area 2</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1.Accoglienza nuovi docenti/tirocinanti H</li><li>2.Coordinamento Piano di aggiornamento personale, e loro supporto</li><li>3. Supervisione attività di verifica e valutazione di acquisizione delle</li></ol>	7
----------------------	--	---



	<p>competenze d'asse.</p> <p>4.Archiviazione documentazione pedagogica ed atti amministrativi</p> <p>F.S. Area3-a</p> <p>1.Coordinamento sportello ascolto ed attività di supporto agli allievi</p> <p>2.Coordinamento progetti curriculari da PTOF</p> <p>3.Monitoraggio processo didattico formativo, analisi dati.</p> <p>F.S. Area 3-b</p> <p>1.Coordinamento attività rivolte al benesserepsicofisico degli studenti</p> <p>2.Coordinamento formazione corsi pomeridiani studenti</p> <p>3.Coordinamento visite guidate e viaggi di istruzione</p> <p>F.S. Area 4-a</p> <p>1.Coordinamento e monitoraggio PCTO interno ed esterno</p> <p>2.Gestione rapporti con le aziende del territorio</p> <p>3.Raccordo per stage leFP classi terze</p> <p>F.S. Area 4-b</p> <p>1. Transizione scuola- lavoro</p> <p>2.Pubblicazione curriculum vitae allievi diplomati e rilevazione risultati a distanza</p> <p>3.Coordinamento assegnazione libri in comodato</p>	
--	--	--



Capodipartimento	1.Coordinamento del lavoro dei docenti afferenti ai vari dipartimenti: didattici, metodologici, valutativi, formativi di innovazione e ricerca 2.Mediazione delleistanze di ciascun docente	6
------------------	--	---

Responsabile di plesso	1. Raccordo tra sede centrale e la succursale 2. Coordinamento delle attività didattiche, organizzative, logistiche e comunicative. 3.Coordinamento relazioni con il personale scolastico e utenza.	1
Responsabile di laboratorio	1.Coordinamento delle attività laboratoriali 2.Raccordo con la dirigenza per le problematiche riguardanti i laboratori	4
Animatore digitale	1. Organizzazione di laboratori formativirivolti a tutta la comunità scolastica . 2. Promozione partecipazione degli studenti ad attività anche strutturate sul tema del Piano Nazionale per la scuola digitale 3. Individuazione di soluzioni metodologichee tecnologiche sostenibili da diffondere all'interno degli ambienti della scuola.	1
Team digitale	1.Gestione del sito web 2.Monitoraggio registro elettronico 3.Supporto e accompagnamento all'innovazione didattica 4. Gestione della piattaforma	4



	perla didattica a distanza 5.Cura dei comunicati stampa	
Coordinatore dell'educazione civica	1.Azioni di tutoring, di consulenza, di accompagnamento, di formazione e supporto alla progettazione nei confronti dei colleghi; 2.Coordinamento delle attività di educazione civica delle singole classi, monitoraggio delle attività svolte (intermedio e finale); 3. Supporto alle modalità valutative per l'attribuzione del voto finale.	2

Referenti corso IDA e sede Carceraria	1.Coordinamento delle attività didattiche, organizzative, logistiche e comunicative deidue settori.	2
Coordinatore alunni BES e DSA	1.Coordinamento attività inerenti gli alunni BES, DSA. 2.Raccordo problematiche tra allievi BES, DSA loro famiglie e docenti 3.Trasmissione delle informazioni circa le disposizioni normative vigenti 4.Individuazione tematiche per la formazione dei docenti	2
Nucleo interno di valutazione	1.Redazione , monitoraggio e valutazione del PdM. 2.Comunicazione e diffusione dei risultati afferenti il PdM	10
Comitato di valutazione	1.Individuazione criteri per valorizzazione docenti 2.Formulazione parere sul superamento periodo prova personale docente 3.Valutazione servizio docenti su richiesta dell'interessato	3



Gruppo GLO,	1.Coordinamento attività di rilevazione e monitoraggio alunni BES 2.Partecipazione a tutte le riunioni con la neuropsichiatra della ASL, le famiglie, i docenti della classe	7
Commissione orario	1.Stesura dell'orario scolastico dei docenti	3
Commissione graduatorie d'istituto	1.Stesura graduatorie personale docente e ATA previa verifica di tutti i requisiti dichiarati.	3
Commissione formazione classi	1.Composizione classi seguendo i criteri stabiliti dagli organi collegiali competenti 2.Risoluzione problematiche	3
Commissione HACCP	1.Predisposizione e realizzazione delle procedure di sicurezza alimentare 2.Controllo e monitoraggio delle procedure previste Commissione	12

Commissione corsi IDEI	1.Organizzazione e coordinamento delle attività afferenti ai corsi IDEI	2
Commissione orientamento	1.Collaborare con la FS per lo svolgimento di tutte le attività di orientamento in ingresso ,in itinere ed in uscita programmate	20
Commissione menù cucina,sala,eventi/manifestazioni	1.Coordinamento degli aspetti organizzativi, logistici, comunicativi di eventi e manifestazioni programmati ed estemporanei 2.coordinamento dei singoli settori interessati 3..Studio e stesura dei menù didattici da realizzare nelle attività di laboratorio	10



Commissione elettorale	1. Organizzazione e coordinamento di tutte le operazioni di voto in seno agli OO.CC.	3
Commissione Privacy e pratiche contenzioni	1.Cura e coordinamento delle procedure relative alla privacy. 2.Predisposizione di atti e memorie difensive	2
Referente Bullismo	1.Comunicazione interna: cura e diffusione di iniziative inerenti il bullismo. 2.Comunicazione esterna con CTS, famiglie e operatori esterni. 3. Raccolta e diffusione di documentazione e buone pratiche. 4.Progettazione di attività specifiche . 5.Coinvolgimento dei rappresentanti degli studenti per progettare percorsi formativi	1
Referente prove INVALSI	1.Curare le comunicazioni con l'INVALSI e aggiornare i docenti su tutte le informazioni relative al SNV 2.Curare l'organizzazione delle prove 3.Analizzare i dati restituiti dall'INVALSI e confrontarli con gli esiti della valutazione interna; 4.Comunicare al Collegio dei Docenti le risultanze delle analisi effettuate;	1

**MODALITÀ DI UTILIZZO ORGANICO DELL'AUTONOMIA**



Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
A018 - FILOSOFIA E SCIENZE UMANE	La figura svolge attività di docenza. Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li></ul>	1
A024 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	L'attività svolta dalla figura in questione riguarda l'organizzazione ed il coordinamento di uno dei plessi scolastici per buona parte dell'orario settimanale Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Organizzazione</li><li>• Coordinamento</li></ul>	1
A-026 - MATEMATICA	L'attività svolta dalle figure indicate è finalizzata sia al potenziamento che alla organizzazione e coordinamento del quotidiano, per gran parte dell'orario settimanale, nonché alla progettazione di PON . Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Potenziamento</li><li>• Organizzazione</li><li>• Progettazione</li><li>• Coordinamento</li></ul>	2





A031 - SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Coordinamento delle attività didattiche Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Coordinamento</li></ul>	1
A045 - SCIENZE ECONOMICO-AZIENDALI	Le attività svolte da tali figure consistono prevalentemente nella organizzazione e progettazione delle azioni correlate all'ASLe di supporto amministrativo per parte dell'orario settimanale. Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Organizzazione</li><li>• Progettazione</li><li>• Coordinamento</li></ul>	2
A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	Le figure indicate esplicano funzioni di organizzazione e coordinamento di un plesso scolastico oltre che quelle di progettazione dei percorsi leFP e di supervisione e controllo delle procedure amministrativo-legali. Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Organizzazione</li><li>• Progettazione</li><li>• Coordinamento</li></ul>	2
A048 - SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE NEGLI ISTITUTI DI	La figura interessata svolge attività di organizzazione , coordinamento e progettazione di numerose azioni	1



<b>ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO</b>	riguardanti il funzionamento dell'Istituzione scolastica nel suo complesso.  Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione</li> <li>• Progettazione</li> <li>• Coordinamento</li> </ul>	
--	---	--

<b>A054 - STORIA DELL'ARTE</b>	L'attività della figura indicata consiste nel potenziamento didattico e nella progettazioni di percorsi specifici.  Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Potenziamento</li> <li>• Progettazione</li> </ul>	1
<b>ADSS - SOSTEGNO</b>	L'attività delle figure indicate è rivolta prevalentemente alla progettazione e coordinamento delle azioni afferenti all'area del sostegno.  Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Progettazione</li> <li>• Coordinamento</li> </ul>	3

**ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITA' DI RAPPORTO CON L'UTENZA**

**ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI**

---



<b>Direttore dei servizi generali e amministrativi</b>	Organizzazione dei servizi di carattere generale e amministrativo, comprese ogni tipo di attività negoziale.
<b>Ufficio protocollo</b>	Tutti le figure amministrative sono responsabili del protocollo elettronico in merito ad aree specifiche.
<b>Ufficio acquisti</b>	In collaborazione con il DSGA e figure tecniche, i responsabili predispongono la documentazione specifica per tipologia di acquisto ed attivano la correlata Procedura attuativa.

**ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI**

<b>Ufficio per la didattica</b>	Coordina ogni tipo di servizio connesso all'espletamento ditutte quelle procedure da attivare relativamente all'area specifica .
<b>Responsabile ufficio personale</b>	Coordina ogni tipo di servizio connesso all'espletamento ditutte quelle procedure da attivare relativamente all'area specifica .

**Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa:**

Registro online [Accesso dal sito istituzionale :www.isiferrariscaserta.edu.it](http://www.isiferrariscaserta.edu.it)

News letter [Accesso dal sito istituzionale :www.isiferrariscaserta.edu.it](http://www.isiferrariscaserta.edu.it)

Modulistica da sito scolastico [Accesso dal sito istituzionale : www.isiferrariscaserta.edu.it](http://www.isiferrariscaserta.edu.it),  
[sezione modulistica](#)



**RETI E CONVENZIONI ATTIVATE**

**LA RISTORAZIONE IN TERRA DI LAVORO**

<b>Azioni realizzate/da realizzare</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Formazione del personale</li><li>• Attività didattiche</li></ul>
<b>Risorse condivise</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Risorse professionali</li><li>• Risorse strutturali</li></ul>

**LA RISTORAZIONE IN TERRA DI LAVORO**

<b>Soggetti Coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali</li></ul>
<b>Ruolo assunto dalla scuola nella rete:</b>	Capofila rete di scopo

**LABORATORI DI IMPRESA PER L'ALTERNANZA**

<b>Azioni realizzate/da realizzare</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attività didattiche</li><li>• Formazione professionale degli studenti</li></ul>
--	---



Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risorse professionali</li> <li>• Risorse strutturali</li> </ul>
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enti di formazione accreditati</li> <li>• Altri soggetti</li> </ul>
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

**LE FIGURE PROFESSIONALI ( RE.NA.IA)**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione del personale</li> </ul>
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risorse professionali</li> </ul>
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Altre scuole</li> </ul>

**LE FIGURE PROFESSIONALI ( RE.NA.IA)**

Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo
--	-----------------------

**SCUOLA IN...FORMAZIONE**

Azioni realizzate/da	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione del personale</li> </ul>
----------------------	--



realizzare	
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"><li>• Risorse professionali</li></ul>
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Altre scuole</li></ul>
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di ambito

**RISTORAZIONE IN..... FORMAZIONE ( RIAC-ISTITUTI ALBERGHIERI DELLA CAMPANIA)**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"><li>• Formazione del personale</li><li>• Attività didattiche</li></ul>
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"><li>• Risorse professionali</li><li>• Risorse strutturali</li></ul>
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Altre scuole</li></ul>
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

**LABORATORIO DI GIORNALISMO**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attività didattiche</li></ul>
---------------------------------	---



Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risorse professionali</li> <li>• Risorse strutturali</li> </ul>
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali</li> </ul>
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

**INSIEME NELLA DIVERSITÀ**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione del personale</li> </ul>
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risorse professionali</li> </ul>
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enti di formazione accreditati</li> <li>• Altre associazioni o cooperative ( culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)</li> </ul>
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

**NOI E LO SPORT ( FITA: FEDERAZIONE ITALIANA TAEKWONDO**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività didattiche</li> </ul>
---------------------------------	---



<b>Risorse condivise</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Risorse professionali</li><li>• Risorse strutturali</li><li>• Risorse materiali</li></ul>
<b>Soggetti Coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Associazioni sportive</li></ul>
<b>Ruolo assunto dalla scuola nella rete:</b>	Partner rete di scopo

**SCUOLA E PREVENZIONE**

<b>Azioni realizzate/da realizzare</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Formazione del personale</li><li>• Attività didattiche</li><li>• Sportello ascolto: supporto psicologico</li></ul>
<b>Risorse condivise</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Risorse professionali</li><li>• Risorse strutturali</li></ul>
<b>Soggetti Coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• ASL</li></ul>
<b>Ruolo assunto dalla scuola nella rete:</b>	Partner rete di scopo

**PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE**



**DIDATTICA PER COMPETENZE**

L'attività mira alla formazione dei docenti per la progettazione del curricolo per competenze, in ottica verticale e di integrazione degli apprendimenti disciplinari, rafforzando le competenze di base degli allievi attraverso l'utilizzo delle tecnologie innovative.

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
<b>Destinatari</b>	Tutti i docenti interessati dei dipartimenti disciplinari
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laboratori</li><li>• Ricerca-azione</li><li>• Comunità di pratiche</li></ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

**COMPETENZE DIGITALI E NUOVI AMBIENTI DI APPRENDIMENTO**

L'attività è finalizzata alla promozione della cultura digitale e dell'innovazione, del legame tra innovazione didattica e metodologica e tecnologie digitali anche attraverso l'uso di dispositivi individuali a scuola (BYOD), valorizzazione delle pratiche innovative e coinvolgimento della comunità scolastica.

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento
---	---



<b>Destinatari</b>	Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Social networking</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla singola scuola

**Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**

Attività proposta dalla singola scuola

**VALUTAZIONE E MIGLIORAMENTO**

L'attività prevede la formazione di un gruppo di docenti per l'acquisizione di adeguate competenze tecniche per migliorare quelle valutative degli insegnanti in relazione alla funzione formativa e di sostegno ai processi di apprendimento degli allievi.

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Valutazione e miglioramento
<b>Destinatari</b>	Gruppi di miglioramento
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Workshop</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

**SCUOLA E LAVORO**

L'attività formativa mira all' acquisizione di buone pratiche relative alla coprogettazione dei percorsi di alternanza insieme alle strutture ospitanti, coerenti con il percorso formativo scolastico e la gestione tecnico-operativa di lavoro.

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale Scuola e lavoro
<b>Destinatari</b>	Gruppi di miglioramento
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Ricerca-azione</li> <li>• Social networking</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

**Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**

Attività proposta dalla rete di ambito

**INCLUSIONE ED INTEGRAZIONE**

L'attività di formazione si propone di : promuovere metodologie didattiche e inclusive, garantire percorsi formativi specifici per tutti gli insegnanti specializzati di sostegno, anche per approfondire conoscenze specifiche in relazione alle singole disabilità; rafforzare le capacità inclusive di tutti i docenti curricolari attraverso l'applicazione di metodologie e tecniche per favorire l'inclusione e la sperimentazione di modelli di collaborazione e cooperazione dei team docenti.



<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Inclusione e disabilità
<b>Destinatari</b>	docenti interni specializzati e delle varie discipline
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Social networking</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

**SICUREZZA ( HACCP- SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO E PRIVACY)**

L'attività è finalizzata a garantire la formazione necessaria al lavoratore per lo svolgimento di compiti connessi alla funzione- (sicurezza : formazione generale/formazione specifica/ aggiornamento per tutti i docenti presenti in istituto, privacy- formazione generale per il trattamento e la protezione dei dati sensibili; haccp: formazione generale ed approfondimento ed analisi delle buone pratiche contenute nel manuale di autocontrollo di istituto per tutti i docenti di settore).

<b>Destinatari</b>	Tutto il personale interno
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricerca-azione</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla singola scuola

**Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**



Attività proposta dalla singola scuola

### SICUREZZA SUL LAVORO : PREVENZIONE COVID 19

Il corso COVID-19 rivolto a tutto il personale e agli studenti mira a fornire conoscenze relative alle modalità di trasmissione del SARS-CoV-2, alle misure di prevenzione e controllo, agli elementi di base dell'organizzazione scolastica per contrastare la diffusione del virus e alla normativa in merito.

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Autonomia didattica e organizzativa
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Social networking</li></ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla singola scuola

**Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**

Attività proposta dalla singola scuola

### **Approfondimento**

L'analisi dei bisogni è realizzata mediante la compilazione di questionari predisposti dalla scuola polo dell'ambito che predispone il piano di formazione contenente le priorità formative emerse dall'analisi dei dei bisogni individuati. Le attività del piano di formazione sono pienamente rispondenti alle priorità emerse sia dal PdM che proprie di PTOF quali:



sviluppo delle competenze digitali, recupero e potenziamento delle competenze di base anche mediante l'utilizzo di nuove metodologie di insegnamenti e di nuovi ambienti di apprendimento, recupero del disagio e prevenzione della dispersione scolastica, potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli studenti con bisogni educativi speciali, incremento dell'alternanza per il potenziamento delle competenze professionali.

**PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA****AMMINISTRARE LA SCUOLA**

<b>Descrizione dell'attività di formazione</b>	I contratti, le procedure amministrativo-contabili e i controlli
<b>Destinatari</b>	DSGA
<b>Modalità di Lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Formazione on line</li></ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

MIUR

**SICUREZZA E PRIVACY A SCUOLA**

<b>Descrizione dell'attività di formazione</b>	La formazione fa riferimento alle norme essenziali per garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro e sulla privacy
--	--



<b>Destinatari</b>	Tutto il personale ATA
<b>Modalità di Lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione on line</li> </ul>

<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla singola scuola
----------------------------------	--

**Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**

Esperti di agenzie esterne del settore specifico

**PREVENZIONE E SICUREZZA A SCUOLA**

<b>Descrizione dell'attività di formazione</b>	La partecipazione alla gestione dell'emergenza e del primo soccorso
<b>Destinatari</b>	Personale Amministrativo
<b>Modalità di Lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività in presenza</li> <li>• Formazione on line</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla singola scuola

**Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**

VVFF



**L'INNOVAZIONE NELLA SCUOLA**

<b>Descrizione dell'attività di formazione</b>	La segreteria digitale
<b>Destinatari</b>	Personale Amministrativo
<b>Modalità di Lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Formazione on line</li> </ul>

<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito
----------------------------------	--

**LABORATORI IN SICUREZZA**

<b>Descrizione dell'attività di formazione</b>	HACCP- sicurezza igienica .Sicurezza sul posto di lavoro e privacy
<b>Destinatari</b>	Personale tecnico
<b>Modalità di Lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Formazione on line</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla singola scuola

**Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**





Esperti di agenzie esterne del settore specifico

**DIVERSAMENTE IN..... SIEME**

<b>Descrizione dell'attività di formazione</b>	L'assistenza agli alunni con diverso grado di abilità
<b>Destinatari</b>	Personale Collaboratore scolastico
<b>Modalità di Lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attività in presenza</li></ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla singola scuola

**Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**

Esperti di agenzie esterne del settore specifico

**ACCOGLIERE A SCUOLA**

<b>Descrizione dell'attività di formazione</b>	L'accoglienza e la vigilanza
<b>Destinatari</b>	Personale Collaboratore scolastico
<b>Modalità di Lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attività in presenza</li></ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla singola scuola



**Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**

Esperti di agenzie esterne del settore specifico

**PREVENZIONE COVID -19**

<b>Descrizione dell'attività di formazione</b>	La rilevazione dei rischi e delle condizioni igienico-ambientali
<b>Destinatari</b>	Tutto il personale ATA
<b>Modalità di Lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Formazione on line</li></ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla singola scuola

**Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**

Esperti esterni.

**AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA**



## **ANALISI DEL CONTESTO PER REALIZZARE L'INCLUSIONE SCOLASTICA**

### **Punti di forza**

- 1) Regolare ed efficace progettazione dei processi di inclusione e relativo monitoraggio attraverso periodici incontri tra figure specialistiche, i docenti e le stesse famiglie, onde predisporre le azioni più opportune a garantire un percorso scolastico finalizzato ad un adeguato processo inclusivo.
- 2) Varieta' di azioni didattiche finalizzate all'individuazione delle potenzialita' e loro conseguente potenziamento.
- 3) Cura dell'accoglienza degli studenti e famiglie.

### **Punti di debolezza**

- 1) Solo occasionalmente si realizzano, purtroppo, attivita' su temi interculturali ( es: i progetti di settore con lo scambio degli aspetti enogastronomici della cultura di altri paesi).

## **Recupero e potenziamento**

### **Punti di forza**

- 1) Efficacia degli interventi di potenziamento (anche attraverso progetti PON) non solo delle abilita' tecnico- professionali di cui gli studenti sono particolarmente dotati, ma anche di tutte quelle altre che concorrono ad una crescita globale in modo da consentire una completa acquisizione delle competenze spendibili nel mondo del lavoro.
- 2) Realizzazione di interventi di recupero nelle discipline di base mediante progetti PON.

### **Punti di debolezza**

2) Difficolta' a realizzare attivita' di recupero nelle discipline a carattere teorico in orario pomeridiano per una questione di diffuso pendolarismo e la conseguente scarsa partecipazione degli studenti che mostrano piu' interesse per forme di recupero che non li impegnano per tempi che vanno molto oltre l'orario antimeridiano.

<u>Composizione del gruppo di lavoro per l'inclusione (GLI):</u>	Dirigente scolastico Docenti curricolari Docenti di sostegno Personale ATA Specialisti ASL Associazioni
--	--

## DEFINIZIONE DEI PROGETTI INDIVIDUALI

### Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI):

La definizione del PEI fa seguito al **Profilo di Funzionamento** (comprende diagnosi funzionale e al profilo dinamicofunzionale).

Individua gli obiettivi di sviluppo, le attività, le metodologie, le facilitazioni, le risorse umane e materiali coinvolte, i tempi e gli strumenti per la verifica; tiene presenti i progetti didattici educativi, riabilitativi e di socializzazione individualizzati, nonché le forme di integrazione tra attività scolastiche ed extrascolastiche. Prevede la compilazione di un orario scolastico con la compresenza del docente di sostegno. Va redatto entro il primo bimestre di scuola, cioè entro il 31 ottobre di ogni anno scolastico.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI:



Il PEI è predisposto congiuntamente dal gruppo docente della classe dell'alunno, dall'insegnante specializzato, con la collaborazione degli operatori socio-sanitari e della famiglia.

## MODALITA' DI COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE

### Ruolo della famiglia:

La famiglia, fonte di informazione preziosa, partecipa alle attività e alle riunioni scolastiche per consentire un miglioramento nel processo di sviluppo dell'alunno con disabilità.

Dà il suo assenso per la scelta della programmazione didattica, che potrebbe essere individualizzata o differenziata, nel caso che la scelta cada su quella

- A) Progettazione didattica della classe con applicazione degli stessi criteri di valutazione
- B) Progettazione didattica della classe con personalizzazioni in relazione agli obiettivi specifici di apprendimento e ai criteri di valutazione.
- C) Progettazione didattica differenziata

**Modalità di rapporto scuola-famiglia: coinvolgimento in progetti di inclusione**

RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE	
Docenti di sostegno	Partecipazione a GLI - GLO
	Rapporti con famiglie
	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
	Attività laboratoriali integrate (classi aperte,



	laboratori, ecc.)
<b>Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)</b>	Partecipazione a GLI
	Rapporti con famiglie
	Tutoraggio alunni
<b>Assistente Educativo Culturale (AEC)</b>	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)
<b>Assistenti alla comunicazione</b>	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
<b>Personale ATA</b>	Assistenza alunni disabili
	Progetti di inclusione/laboratori integrati

<b>RAPPORTI CON SOGGETTI ESTERNI</b>	
<b>Unità di valutazione multidisciplinare</b>	Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto individuale
	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
	Procedure condivise di intervento su



	disagio e simili
<b>Associazioni di riferimento</b>	Procedure condivise di intervento per il Progetto individuale
	Progetti territoriali integrati
	Progetti integrati a livello di singola scuola
<b>Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale</b>	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
	Procedure condivise di intervento su disagio e simili
<b>Rapporti con privato sociale e volontariato</b>	Progetti integrati a livello di singola scuola