



PIANO TRIENNALE OFFERTA FORMATIVA
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "PRINCIPI GRIMALDI"
ALBERGHIERO - AGRARIO - OTTICO

CONVITTO ANNESSO

Viale Oleandri, 19 – Tel. 0932.762991 – Fax 0932.761689 Codice Fiscale 90006570882
Codice univoco ufficio: UF4952 PEO rgrh020005@istruzione.it - PEC rgrh020005@pec.istruzione.it
www.principigrimaldi.edu.it

MODICA

TRIENNIO DI RIFERIMENTO: 2019/2020-2020/2021-2021/2022

A.S. 2019/2020

Il Piano Triennale dell’Offerta Formativa della scuola IPS “Principi Grimaldi” è stato elaborato dal Collegio dei Docenti nella seduta del 10/01/2020 (verbale n. 4) sulla base dell’atto di indirizzo del dirigente prot. 257/1.1.d del 09/01/2019 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 16/01/2020 con delibera n. 2 (verbale n. 5).

Periodo di riferimento 2019-2022

Anno scolastico di revisione 2019-2020

Il piano è pubblicato sul sito Web della scuola.

INDICE SEZIONI PTOF

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

- **Analisi del contesto e dei bisogni del territorio**
- **Caratteristiche principali della scuola**
- **Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali**
- **Risorse professionali**

LE SCELTE STRATEGICHE

- **Priorità desunte dal RAV**
- **Obiettivi formativi prioritari**
- **Piano di miglioramento**
- **Principali elementi di innovazione**

L'OFFERTA FORMATIVA

- **Traguardi attesi in uscita**
- **Insegnamenti e quadri orario**
- **Curricolo di Istituto**
- **Alternanza Scuola Lavoro**
- **Iniziative di ampliamento curricolare**
- **Attività previste in relazione al PNSD**
- **Valutazione degli apprendimenti**
- **Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica**

L'ORGANIZZAZIONE

- **Modello organizzativo**
- **Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza**
- **Reti e Convenzioni attivate**
- **Piano di formazione del personale docente**
- **Piano di formazione del personale ATA**

**LA SCUOLA E
IL SUO CONTESTO**

- **Analisi del contesto e dei bisogni del territorio**
- **Caratteristiche principali della scuola**
- **Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali**
- **Risorse professionali**

ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

Missione dell'Istituto è offrire un'opportunità e una prospettiva di formazione, educazione e istruzione di piena cittadinanza a tutti gli allievi, anche a coloro che si iscrivono senza fiducia, in attesa solo di superare l'età dell'obbligo.

Questo Istituto combatte la dispersione scolastica, piaga del nostro Paese, e crea le migliori condizioni per far continuare gli studi anche a ragazzi che, pur in condizioni di disagio, nutrono passioni e speranze, e a ragazzi problematici e oppositivi, che più insistentemente e duramente interpellano l'istituzione scolastica, inducendola a riconoscere l'urgenza dei loro bisogni.

In questo quadro, l'Istituto risponde alle esigenze e alle vocazioni del territorio per l'agricoltura di qualità, la difesa delle tipicità e biodiversità, l'accoglienza enogastronomica e turistica in tutta la profondità di una cultura millenaria, nonché la formazione di figure professionali volte al benessere della persona.

Tutto questo si traduce in opportunità che la scuola permette di cogliere, formando figure tecniche e professionali in grado di:

- operare in un'ottica di marketing, di managerialità e di fare impresa per affrontare le sfide dello sviluppo locale, basandosi sulla valorizzazione di ciò che questo territorio può esprimere;
- affinare le tecniche di produzione agricola orientando i processi produttivi in maniera da tutelare la biodiversità e valorizzare l'originalità dei prodotti tipici locali;
- interpretare stili e tradizioni gastronomiche nazionali ed internazionali, sapendo altresì proporre e rivisitare piatti tipici locali, assicurando il rispetto della sicurezza alimentare ed in un'ottica di "Salute a tavola";
- gestire tecniche e processi di controllo della produzione e trasformazione dei prodotti in un'ottica di salvaguardia della sicurezza alimentare, del rispetto dell'ambiente per uno sviluppo sostenibile;
- gestire le attività di accoglienza e promuovere il territorio valorizzandone le bellezze artistiche e paesaggistiche;
- fornire professionalità innovative al fine di formare nuove figure professionali richieste dal territorio, in particolare personale con competenze di ottica e oftalmologia, necessarie per realizzare e commercializzare qualsiasi tipo di soluzione ottica, nel rispetto delle vigenti normative.

L'Istituto è impegnato nella costruzione continua di un percorso formativo in cui lo studio e le esperienze di lavoro si alternano nel corso di tutto l'anno scolastico, integrandosi e sostenendo la motivazione degli studenti.

Questa scuola aspira all'inclusività, nell'organizzazione di tutti i supporti interni ed esterni per fronteggiare le difficoltà oggettive che si trovano nella gestione delle classi, specialmente quelle iniziali. In tale visione di scuola, determinante è la consapevolezza che il raggiungimento degli obiettivi formativi richiede:

- ☆ empatia verso il discente, inteso non come oggetto da cui ottenere prestazioni ma come soggetto inedito;

- * creatività didattica nella costruzione delle attività del curricolo e metodo dell'insegnamento in grado di rinnovarsi e adattarsi agli allievi e alle classi;
- * amore per ciò che si insegna (studium = conoscenza e passione).

La scuola è costantemente impegnata nel coinvolgimento di soggetti esterni per ciò che riguarda lo sviluppo del proprio progetto formativo, nelle diverse forme dell'organizzazione di eventi, di svolgimento di attività di orientamento di percorsi di alternanza scuola/lavoro. Come tale essa si pone come punto di riferimento non solo per le politiche di sviluppo degli enti locali, ma anche per le attività organizzative promosse da associazioni e da altre scuole con indirizzo alberghiero, facendo anche parte in qualità di socio di consorzi territoriali. La partecipazione delle famiglie al processo formativo si sviluppa nel complesso in maniera indiretta, in quanto comunque garantisce il supporto alle manifestazioni organizzate dalla scuola che coinvolgono gli studenti. La loro partecipazione è, comunque, molto condizionata dal fatto che buona parte degli studenti è pendolare.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

La scuola ha sede centrale in viale degli Oleandri a Modica, una sede distaccata nei locali in affitto in via Sorda sampieri e una succursale a Chiaramonte Gulfi.

I principi formativi della scuola hanno come riferimento fondamentale gli articoli 3, 30, 33 e 34 della Costituzione Italiana.

Il nostro sistema scolastico dal 1° settembre 2007 si allinea con i sistemi di istruzione formazione di altri Paesi dell'Unione Europea, elevando l'obbligo d'istruzione a dieci anni in base alla Legge 26 dicembre 2006, n. 296 articolo 1, comma 622.

La succitata legge segue la Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente ove si invitano gli Stati membri a sviluppare, nell'ambito delle loro politiche educative, strategie per assicurare l'acquisizione di competenze chiave per preparare tutti i giovani alla vita adulta e offrire loro un metodo per continuare ad apprendere per tutto il corso della loro esistenza. L'introduzione di tale legge si colloca nell'ambito delle norme vigenti sul diritto-dovere all'istruzione e alla formazione, in base alle quali nessun giovane può interrompere il proprio percorso formativo senza aver conseguito un titolo di studio o almeno una qualifica professionale entro il 18° anno di età.

Dal riordino degli istituti professionali, con il Decreto Legislativo n.61/2017 viene disciplinata, in coerenza con gli obiettivi e le finalità individuati dalla legge 107/2015, la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, in raccordo con quelli dell'istruzione e formazione professionale (IeFP), attraverso la ridefinizione degli indirizzi e il potenziamento delle attività didattiche laboratoriali. Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di istruzione professionale sono, in base all'art.1 comma 2 del recente Decreto Legislativo n.61/2017, "scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica". La loro finalità, come recita il comma 4 del succitato art.1, è quella di "formare gli studenti ad arti, mestieri e professioni strategici per l'economia del Paese per un saper fare di qualità comunemente denominato «Made in Italy», nonché di garantire che le competenze acquisite nei percorsi di istruzione professionale consentano una facile transizione nel mondo del lavoro e delle professioni". I percorsi degli Istituti Professionali hanno durata quinquennale e si concludono con il conseguimento di diplomi di istruzione secondaria di secondo grado, in relazione agli indirizzi di studio. Gli indirizzi di studio del nostro percorso di istruzione

professionale attuati, in base alle recenti disposizioni, come esplicitati nell’art.3 comma 1 del Decreto Legislativo n.61/2017, sono:

- Indirizzo per **l’Enogastronomia e l’Ospitalità alberghiera**, con le seguenti qualifiche:
 - Operatore ai Servizi di Ristorazione indirizzo Preparazione Pasti
 - Operatore ai Servizi di Ristorazione indirizzo Produzione di Pasticceria (in corso di attuazione)
 - Operatore ai Servizi di Ristorazione indirizzo Sala bar
 - Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza indirizzo Strutture Ricettive.
- Indirizzo per **Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane**
 - Operatore agricolo indirizzo Sviluppo, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio
- Indirizzo **Arti ausiliarie delle professioni sanitarie: Ottico** con la seguente qualifica:
 - Operatore Meccanico del Settore Ottico.

Il passaggio al nuovo ordinamento è disciplinato dall’art.11 dove si stabilisce che *“I percorsi di istruzione professionale sono ridefiniti ai sensi del presente decreto a partire dalle classi prime funzionanti nell’anno scolastico 2018/2019”* La struttura dei percorsi dell’istruzione professionale è disciplinata dall’art.4 del Decreto Legislativo n.61/2017, dove si stabilisce l’assetto organizzativo che risulta caratterizzato da una struttura quinquennale dei percorsi, che sono articolati in un biennio e in un successivo triennio. Il triennio dei percorsi dell’istruzione professionale è articolato in un terzo, quarto e quinto anno e consente agli studenti di effettuare i passaggi tra i percorsi di istruzione professionale e quelli di istruzione e formazione professionale e viceversa. Al fine di realizzare l’integrazione, l’ampliamento e la differenziazione dei percorsi e degli interventi in rapporto alle esigenze e specificità territoriali, la nostra Istituzione Scolastica ha attivato percorsi di istruzione e formazione professionale per il rilascio della qualifica triennale. Si evidenzia, comunque, che gli istituti professionali possono altresì attivare percorsi per il rilascio del diploma professionale quadriennale di cui all’articolo 17 del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226. Il quinto anno dell’istruzione professionale è strutturato nell’ambito della autonomia, in modo da consentire il conseguimento del diploma di istruzione professionale previo superamento degli Esami di Stato, nonché di maturare i crediti per l’acquisizione del certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS).

L’orario settimanale è di 32 ore di lezione svolte in sei giorni settimanali.

RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

L’Istituzione Scolastica dispone al suo interno, garantiti dal finanziamento pubblico, le seguenti strutture, attrezzature e servizi scolastici:

| | |
|----------------------------------|--------|
| Laboratori | 16 |
| Biblioteche | 1 |
| Aule | 50 |
| Strutture sportive | 2 |
| Servizi | |
| Attrezzature multimediali | 20 LIM |

L'Istituto è dotato di un **CONVITTO**, allocato in un edificio moderno in Via Borrometi (ex Via Trani), in grado di ospitare fino a 50 convittori provenienti dai centri vicini. Esso è provvisto di guardaroba, infermeria, dormitorio, sala ricreativa e portineria. I pasti vengono somministrati nel refettorio dell'area ristorazione della Sede Centrale. Gli alunni convittori vengono seguiti dagli istitutori che li aiutano nello studio pomeridiano e organizzano per loro attività ricreative regolarmente programmate per i cinque pomeriggi della settimana. È data, inoltre, possibilità agli alunni degli Istituti secondari di secondo grado della città di Modica di accedere al convitto.

Il Convitto, uno degli ultimi statali rimasti ancora aperti in Italia, è un servizio all'utenza, strutturato nell'arco della settimana in 5 giorni di attività con apposita pianificazione. Esso è articolato in più momenti, con una fascia che va dal termine delle lezioni scolastiche (13:10 o 14:00) fino all'uscita per la frequenza a scuola (7:45).

L'attività convittuale comprende:

- colazione e due pasti completi somministrati nei locali della Sede Centrale, nel pomeriggio è prevista la merenda;
- studio, organizzato nella Sede centrale con la presenza degli educatori che operano al fine di guidare l'alunno ad una corretta metodologia di studio che gli consenta un approfondimento proficuo ed autonomo. Forniscono la loro consulenza nello studio, nello svolgimento dei compiti e organizzano attività integrative (visite socio-culturali, attività sportive e musicali) programmate dal Collegio degli Educatori all'inizio di ogni anno scolastico;
- attività ricreative, la cui organizzazione e conduzione sono curate dal personale educativo ed effettuate negli spazi del Convitto e laddove esse siano impraticabili per mancanza di strutture adeguate saranno contattate alcune società sportive esterne;
- pernottamento con camere accoglienti nei locali di riposo dei convittori.

Il Convitto dispone dei seguenti locali funzionalmente attrezzati: ufficio del personale educativo, locali di riposo dei convittori, aule di studio, locale ricreativo, infermeria, servizi di lavanderia e stireria, refettorio, guardaroba.

Il **SEMICONVITTO** è articolato in una fascia oraria che va dal termine delle lezioni scolastiche (13:10 o 14:00) alle ore 18,00. Il semiconvittore durante questo periodo sarà costantemente assistito e supervisionato dal personale educativo.

L'attività semiconvittuale comprende un pasto completo e include le attività di studio.

Tutte le attività e le iniziative che si svolgono in Convitto hanno una mera valenza formativa, esse risultano essere strumentali all'azione educativa comune "messa in campo" dal corpo docenti degli Educatori. Tale azione viene pianificata e programmata collegialmente e implementata nell'azione quotidiana di ciascun docente - educatore.

Sono previste, dopo lo studio pomeridiano (ore 18:15) e prima della cena (or 19:00), alcune attività ludico - ricreative da svolgersi in Sede Centrale utilizzando il campo di calcio a 5.

E' stato avviato all'interno dell'Istituto Educativo un laboratorio artistico - musicale, dove i convittori, per due volte la settimana, possono esercitare le proprie "propensioni artistiche". Con l'ausilio di un esperto esterno e il supporto educativo degli Educatori in servizio, si segue un percorso formativo che tende a dare "in chiave ricreativa" le nozioni di base per esercitare "l'arte dello stare insieme" musicalmente.

I viaggi d'Istruzione e i gemellaggi hanno finalità formative di crescita e socializzazione attraverso l'allontanamento dal proprio spazio abituale. Perseguono obiettivi di educazione alla lettura geografica e storica del territorio regionale, nazionale e comunitario. Con un approccio di "visione globale del territorio mondiale" si favorisce la sensibilità all'arte del viaggiare per arricchirsi, non solo in termini di conoscenza. Si fanno propri i principi di un turismo responsabile, si abitano gli educandi a vedere gli "altri luoghi" in termini di opportunità. Tali iniziative accrescono la curiosità

verso particolari aspetti della cultura italiana e i suoi complessi architettonici irripetibili, affinano l'apprezzamento per un contesto culturale e/o naturalistico particolarmente interessante diverso dal proprio.

L'attività del Convitto e del Semi-Convitto è sia Maschile che Femminile. Presso l'Istituto delle Benedettine è stato aperto l'EDUCANDATO FEMMINILE. Il servizio è usufruibile non solo dagli studenti del nostro Istituto, ma è stato messo a disposizione anche a favore degli studenti frequentanti gli istituti scolastici vicini.

Infine, si guarda con interesse all'INTERNAZIONALITA' del Convitto, consapevoli delle possibilità di sviluppo che questa "apertura globale" potrà dare, non solo al nostro Istituto ma, anche, all'intero POLO FORMATIVO modicano.

Per il convitto e il semiconvitto è prevista una retta annuale fissata dal Consiglio di Istituto, che in parte viene sostenuta dalla Regione Sicilia. A tali finanziamenti non possono accedere i convittori e semiconvittori esterni alla scuola.

RISORSE PROFESSIONALI

Per una gestione partecipata dell'Istituto e a supporto dell'azione del Dirigente Scolastico è costituito lo staff di dirigenza composto da:

- Il Dirigente scolastico, Prof. Bartolomeo Saitta
- I Docenti collaboratori del Dirigente scolastico, Proff. Orazio Licitra (vicario) e Maria Iemmolo (secondo collaboratrice)
- I Docenti responsabili di sede, Sorda Sampieri prof.ssa Marisa Scivoletto e G. Iurato e Chiaramonte Gulfi proff. G. Battaglia e S. Paravizzini
- Coordinatrice del Convitto, prof.ssa Carmela Poidimani
- La Direttrice SGA, Dott.ssa Liliana Raudino.

Per l'anno scolastico in corso 2019/2020, il dirigente scolastico sulla base delle esigenze dell'Istituto ha individuato le seguenti funzioni strumentali:

- DOCENTI che si occupa di
 - o Gestione UdA
 - o PTOF
 - o Riordino Istruzione Professionale
 - o Invalsi
 - o Rendicontazione Sociale
 - o Piano Nazionale Formazione
 - o Partecipazione Gruppo Gosp
- STUDENTI che si occupa di
 - o Progetto Area a Rischio
 - o Calendarizzazione mensile /annuale di Visite aziendali, Viaggi di istruzione, Attività culturali, Attività di Cittadinanza, Attività di Orientamento in uscita, Assemblee di Istituto

- Partecipazione al Gruppo Gosp
- Gestione contatti con i rappresentanti degli studenti
- Proposta e attivazione di azioni per la prevenzione di atti di bullismo e cyber bullismo
- Gestione procedure selettive Viaggi d'Istruzione
- Progetti PON
- Progetti ERASMUS
- ALTERNANZA Scuola – Lavoro
- MANIFESTAZIONI
- ORIENTAMENTO

Il lavoro delle funzioni strumentali sarà supportato da commissioni composti da gruppi di docenti riguardo:

- UdA
- Rendicontazione sociale
- Riordino
- Erasmus
- PON
- GLI-GLHI-GLHO
- PTOF e progettazione triennale
- Gruppo sportivo
- Nucleo interno di valutazione

Le altre figure professionali della scuola sono

Docenti a T.I. 99

Docenti a T.D. 10

ITP a T.I. 21

ITP a T.D. 7

Personale ATA 68

LE SCELTE STRATEGICHE

- **Priorità desunte dal RAV**
- **Obiettivi formativi prioritari**
- **Piano di miglioramento**
- **Principali elementi di innovazione**

PRIORITA' DESUNTE DAL RAV**Aspetti generali**

Il contesto sociale in cui si innesta il nostro Istituto è bivalente: contesto sociale relativamente più tranquillo nella parte a sud-est e a maggiore rischio sociale la parte a nord-ovest. Più omogeneo appare il suo status economico che si attesta su livelli generalmente più alti rispetto alla media siciliana. Dal punto di vista socio-economico si tratta di una popolazione molto eterogenea per provenienza, estrazione sociale, livello culturale dei genitori, motivazione, interessi e capacità personali, ecc.: in genere il contesto familiare degli alunni frequentanti l'istituto è caratterizzato da minore serenità sociale e da maggiore instabilità economica. Quasi il 10% di essi è cittadino extra comunitario e simile la percentuale di alunni disabili o con BES/DSA, molti gli studenti pendolari.

L'Istituto è dislocato su 5 plessi: tre a Modica (compreso quello relativo al convitto annesso) e due a Chiaramonte Gulfi. Circa un terzo delle aule è attrezzato con LIM dell'ultima generazione. Nelle sedi di Modica, grazie ad una maggiore disponibilità di locali, sono presenti aule multimediali e linguistiche che mancano, invece, a Chiaramonte (causa il ristretto numero di aule a disposizione). Molto ben attrezzati risultano i laboratori di settore per l'enogastronomia, la sala e vendita e l'accoglienza turistica. Per il settore agrario si dispone di un'azienda di circa 30 ettari che, però è ubicata a circa 20 km dalla sede scolastica.

L'Istituto possiede un corpo docente costituito da un'alta percentuale di professori giovani (soprattutto nel settore dell'insegnamento tecnico- pratico) e stabili, e di docenti motivati e dinamici, nonché docenti che collaborano con ore di potenziamento alle varie attività curriculari e non della scuola. Non pochi degli I.T.P. sono, infatti, ex studenti dell'Istituto passati, quasi subito dopo il diploma, dai banchi alle cattedre. Inoltre, l'Istituto gode della collaborazione di professionisti esterni, esperti fortemente specializzati nei settori lavorativi di riferimento dell'Istituto, che, oltre a fornire ottimi spunti a livello di know how, producono importanti feedback sulle scelte didattiche della scuola.

La scuola purtroppo soffre della problematica dell'abbandono precoce degli studi soprattutto nel biennio, soprattutto a causa dell'elevato numero di assenze, scarso impegno e partecipazione discontinua e incostante alle attività scolastiche, soprattutto per l'alto tasso di pendolarismo. L'abbandono scolastico è dovuto a un background medio basso delle famiglie: molti ragazzi sono iscritti per assolvere all'obbligo scolastico, decaduto il quale, abbandonano il corso.

Dall'analisi autovalutativa emergono fondamentalmente 2 aree che necessitano di interventi prioritari. La prima è costituita da quella relativa ai risultati scolastici, considerato che nel corso dell'anno, normalmente, si evidenzia un considerevole numero di alunni ritirati e che dagli esiti finali è possibile rilevare un elevato numero di alunni sospesi e non ammessi. Ciò comporta la previsione di interventi finalizzati all'acquisizione di competenze operative in chiave interdisciplinare anche mediante il raggiungimento di una migliore performance nelle prove standardizzate nazionali. La seconda, invece, è rappresentata dall'area delle competenze chiave

e di inclusività e cittadinanza, dal momento che si evidenzia un elevato numero di comportamenti non rispettosi delle regole da parte degli alunni.

| RISULTATI SCOLASTICI | | |
|--|---|--|
| Priorità | Traguardi | Obiettivi di processo |
| Diminuire la percentuale di non ammissioni alla classe successiva e di sospensioni di giudizio | Riduzione del 5 % del numero di alunni non ammessi alla classe successiva e del numero di alunni con giudizio sospeso | Progettazione didattica per competenze con previsto svolgimento di n. 2 UDA per ogni quadrimestre per le classi del primo biennio e n. 1 UDA per le restanti classi, con relativo monitoraggio dei risultati e valutazione finale delle competenze acquisite |
| RISULTATI NELLE PROVE STANDARDIZZATE NAZIONALI | | |
| Priorità | Traguardi | Obiettivi di processo |
| Migliorare i livelli dei risultati INVALSI nelle prove di Italiano e Matematica | Far raggiungere il livello dei risultati regionali all'80% delle classi in Italiano e Matematica | Progettazione didattica per competenze con previsto svolgimento di n. 2 UDA per ogni quadrimestre per le classi del primo biennio e n. 1 UDA per le restanti classi, con relativo monitoraggio dei risultati e valutazione finale delle competenze acquisite |
| COMPETENZE CHIAVE EUROPEE | | |
| Priorità | Traguardi | Obiettivi di processo |
| Diminuire la percentuale di alunni con comportamenti non rispettosi delle regole | innalzare del 10% la percentuale di alunni rispettosi delle regole | Attività di formazione per studenti e docenti relativamente ai principi di cittadinanza attiva tramite coinvolgimento di esperti esterni provenienti da associazioni, istituzioni, ecc |
| RISULTATI A DISTANZA | | |
| Priorità | Traguardi | Obiettivi di processo |
| Offrire l'opportunità agli alunni appena diplomati del nostro Istituto di proseguire gli studi in percorsi post diploma non universitari (ITS) | Iscrizione di n. 10 alunni appena diplomati nel percorso ITS attivato dal nostro Istituto | Attività di formazione e sensibilizzazione degli studenti riguardo alle opportunità fornite dal territorio per rispondere alle esigenze degli alunni appena diplomati di sviluppare percorsi di lifelong learning coerenti con il percorso scolastico svolto in Istituto |

OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI

L'Istituto persegue le seguenti finalità formative generali, che lo studente potrà raggiungere al termine del corso di studi, nonché quelle specifiche stabilite dal profilo culturale e professionale del settore di riferimento. Finalità generali sono:

- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

Il presente Piano parte dalle risultanze dell'autovalutazione d'istituto, così come contenuta nel Rapporto di Autovalutazione (RAV), pubblicato all'Albo elettronico della scuola e presente sul portale Scuola in Chiaro del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, dove è reperibile all'indirizzo:

<http://cercalatuascuola.istruzione.it/cercalatuascuola/istituti/RGRH020005/principi-grimaldi>

In particolare, si rimanda al RAV per quanto riguarda l'analisi del contesto in cui opera l'istituto, l'inventario delle risorse materiali, finanziarie, strumentali ed umane di cui si avvale, gli esiti documentati degli apprendimenti degli studenti, la descrizione dei processi organizzativi e didattici messi in atto.

Le priorità che l'Istituto si è assegnato per il prossimo triennio sono:

- Riduzione degli insuccessi scolastici
- Sviluppo di un apprendimento per competenze.
- Garantire agli alunni Bes, Dsa e diversamente abili gli standard minimi di apprendimento;
- Approntare strumenti per l'accoglienza di alunni stranieri.
- Riduzione del comportamento antidoveroso.
- Formazione del corpo docente e ATA.

In funzione delle priorità e di conseguenza dei traguardi individuati, l'istituto si propone di conseguire degli obiettivi di processo finalizzati a realizzare una progettazione didattica inclusiva orientata all'acquisizione sia di competenze operative sia di quelle di cittadinanza attiva, nella consapevolezza che un'azione coordinata possa risultare più incisiva per il raggiungimento dei traguardi selezionati. A tal proposito, si evidenzia che gli obiettivi di processo sono stati scelti sia per la complementarità dei diversificati ambiti di applicazione (tecnologico, relazionale, operativo – laboratoriale, didattico, di apertura al territorio e al coinvolgimento delle famiglie), che per la loro funzionalità alla realizzazione di una progettazione innovativa e inclusiva, e per ciò stesso più rispondente alle esigenze di apprendimento di tutti gli studenti.

PIANO DI MIGLIORAMENTO

| Obiettivo di processo | Risultati attesi | Indicatori di monitoraggio | Modalità di rilevazione | Azione prevista |
|--|--|--|--|--|
| Realizzazione di un percorso di recupero e potenziamento per Italiano e Matematica Per i convittori e i semiconvittori sono previsti percorsi di potenziamento per lingue | Partecipazione di almeno il 90% degli alunni alle prove INVALSI Raggiungimento della media regionale in Italiano e Matematica | Numero alunni effettivamente partecipanti evidenziabile dalla scheda di partecipazione INVALSI Risultati report INVALSI | Analisi report INVALSI in sede dipartimentale | Corso di formazione docenti (lettura dati INVALSI) Corso extra curriculare di N.10 ore Ita e Mate con esercitazione alunni per lo svolgimento delle prove INVALSI Corso di formazione docenti per la didattica propedeutica alle prove INVALSI |
| Rendere operativa la programmazione didattica per competenze | Potenziamento capacità di interazione tra docenti della stessa classe Realizzazione di percorsi interdisciplinari fondati su una didattica per competenze | Grado di motivazione Autonomia operativa Lavoro in team dei docenti | Report intermedio e finale sulla valutazione UdA effettuata dal CdC Questionari di autovalutazione alunni e CdC | Progettazione per classi parallele Svolgimento UdA Realizzazione di prodotti finiti di vario genere con valutazione per competenze interdisciplinare |
| Potenziare percorsi didattici inclusivi | Garantire il successo formativo degli alunni BES | Innalzamento esito alunni BES | Esiti quadrimestrali | Corso L2 Tutor classi prime Sportello di ascolto Formazione docenti didattica inclusiva |
| Realizzare percorsi trasversali di Cittadinanza e Costituzione | Migliorare le relazioni tra pari e tra alunno e docente | Numero ammonimenti di Numero provvedimenti disciplinari di | Registro Classeviva | Accordo di rete con osservatorio dispersione Accordi di rete con Autorità giudiziarie e Associazioni Realizzazione di unità formative di Cittadinanza trasversali |

Effetti previsti

| Obiettivo di processo | Esiti +Medio termine | Esiti -Medio termine | Esiti +Lungo termine | Esiti -Lungo termine |
|---|--|---|--|---|
| Realizzazione di un percorso di recupero e potenziamento per Italiano e Matematica Per i convittori e i semiconvittori sono previsti percorsi di potenziamento per lingue | Rimodulare curriculum verticale Italiano e Matematica | Riduzione delle differenze di livello degli alunni all'interno della stessa classe. | Miglioramento dei livelli di apprendimento | Riduzione delle differenze di livello degli alunni tra classi parallele |
| Rendere operativa la programmazione didattica per competenze | Aumento valutazione profitto Maggiore uniformità di valutazione Miglioramento qualitativo del lavoro in team da parte dei9 docenti | Resistenza al cambiamento da parte dei docenti per ciò che riguarda l'adozione di criteri comuni di valutazione e per il passaggio dalla valutazione per conoscenza a quella per competenze | Sviluppo di modalità operative sempre più interdisciplinari | Eccessiva svalutazione delle conoscenze teoriche |
| Potenziare percorsi didattici inclusivi | Attivazione di percorsi didattici personalizzati Innalzamento grado di inclusività della scuola | | Radicamento di un modello di didattica inclusiva | |
| Realizzare percorsi trasversali di Cittadinanza e Costituzione | Riduzioni comportamenti anti doverosi Innalzamento competenze di Cittadinanza e Costituzione | Difficoltà dei docenti a realizzare unità formative di Cittadinanza e Costituzione | Star bene in classe Formazione di Cittadinanza attiva | Eccessiva svalutazione delle conoscenze teoriche |

Relazioni tra obiettivi di processo, aree di processo e priorità di miglioramento

| Area di processo | Obiettivo di processo | Priorità | |
|--|---|----------|---|
| | | 1 | 2 |
| Curricolo, progettazione e valutazione | L'attuazione di una progettazione didattica d'Istituto per Unità di Apprendimento (UdA) svolte in una prospettiva interdisciplinare | | X |
| | Miglioramento delle competenze chiave in Italiano e Matematica | X | |
| Inclusione, inclusività e differenziazione | Progettazione di attività di integrazione e accoglienza per gli alunni stranieri e/o BES | X | |
| | Piena inclusività degli alunni all'interno delle classi in funzione del loro progetto di vita | X | |
| Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane | Migliorare il livello delle competenze professionali dei docenti nell'ambito della didattica per competenze e delle dinamiche relazionali | | X |
| | Promozione accordi di rete con associazioni e autorità giudiziarie finalizzate alla sensibilizzazione degli studenti alla promozione di comportamenti rispettosi delle regole | X | |

PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE
SINTESI DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE INNOVATIVE

- ITS
- Impresa didattica
- Progetto Clemente Grimaldi “La memoria nei nomi e nei luoghi”
- Acquisizione orto botanico “Clemente Grimaldi”
- Birrificio
- Ampliamento serra
- Secondo e Terzo laboratorio Ottica
- Laboratorio di ricevimento e informatica di Chiaramonte

PROGETTI A CUI LA SCUOLA HA ADERITO

- **PON:**
 - 2775/17 Educazione e Accoglienza - Progetto “MyBusiness” cod. 10.2.5A-FSEPON-2019-235
Mira a favorire lo sviluppo della cultura di impresa e del fare impresa
 - 4294/17 Integrazione e Accoglienza - Progetto “Integriamoci al Grimaldi” cod 10.1.1A-FSEPON-SI-2019-569. Mira a ridurre lo svantaggio sociale derivante dalle condizioni di emigrazione
 - 4395/18 Inclusione sociale e lotta al disagio- Progetto “Dispersione2” cod 10.1.1A-FSEPON-SI-2019-344. Mira a rendere la scuola centro di aggregazione sociale e

culturale e a combattere l'insuccesso formativo che porta alla dispersione scolastica e all'abbandono.

- 4396/18 Miglioramento competenze di base- Progetto "Miglioriamoci2" cod 10.2.2A-FSEPON-SI-2019-242. Mira a sviluppare competenze di base nel settore linguistico, matematico e scientifico, attraverso processi di apprendimento innovative
- 9901/18 Potenziamento dell'Alternanza Scuola Lavoro - Progetto "Grimaldi al Lavoro in Italia 2ed" cod 10.6.6A-FSEPON-SI-2019-71.
- 9901/18 Potenziamento dell'Alternanza ScuolaLavoro - Progetto "Grimaldi al Lavoro in Europa 2ed" cod 10.6.6B-FSEPON-SI-2019-51.

➤ **ERASMUS:**

- *Sifting Knowledge from acquiring to Using – 21st Century Skills* 2018-1-Pt01-KA229-047323
- *My Granny'sdishes* 2019-1-IT02-KA229-062123
- *GreenerTogether, Greener For Our Planet* 2019-1-ES01-KA229-064031
- *Creating Rescue Teams – Getting Ready for Natural Disasters* 2019-1-IT02-KA229-062177
- *Best Ever New EntrepreneursFit for Work* 2019-1-HU01-KA229-061215
- *First Steps TowardsEntrepreneurship* 2019-1-FI01-KA229-060691
- (Istituto capofila "Verga") *School updateddevelopment in Europe for smart teachers* 2019-1-IT02-KA101-061928

➤ **PNFD** (Istituto capofila "Verga")

- Progetto di **inclusione** "Bar didattico" e "Vivaismo inclusivo"
- Progetto **Italiano L2** per alunni stranieri
- Progetto "**Benessere visivo**"
- Progetto "**Compostiera di comunità**"
- Progetto **Legalità**
- Progetto **sportivo**
- Progetto Laboratorio **musicale** per il convitto
- Progetto **Apertura al territorio e collaborazione con le aziende di settore**

L'OFFERTA FORMATIVA

- **Traguardi attesi in uscita**
- **Insegnamenti e quadri orario**
- **Curricolo di Istituto**
- **Alternanza Scuola Lavoro**
- **Iniziative di ampliamento curricolare**
- **Attività previste in relazione al PNSD**
- **Valutazione degli apprendimenti**
- **Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica**

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

Tre gli indirizzi di studio in cui si articola la nostra Istituzione Scolastica:

- ❖ *Enogastronomia e ospitalità alberghiera*
- ❖ *Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane*
- ❖ *Arti ausiliarie delle professioni sanitarie: ottico.*

1. Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Il Diplomato acquisisce specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

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

Ciò si riassume nel conseguimento delle seguenti competenze:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- 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.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

All'interno dell'indirizzo al terzo anno è possibile scegliere tra le articolazioni "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, nonché di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici, nonché di 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.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati in ambedue le articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita" conseguono le seguenti competenze:

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

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, nonché di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue le seguenti competenze:

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- 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.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

2. Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane

Il diplomato di istruzione professionale, nell'indirizzo "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale", possiede competenze relative alla valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali. In particolare, egli sarà in grado di:

- Gestire il riscontro di trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive (agroambientale, agro-industriale, agri-turistico) secondo i principi e gli strumenti dei sistemi di qualità.
- Individuare soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.

- Utilizzare tecniche di analisi costi/benefici e costi/opportunità, relative ai progetti di sviluppo, e ai processi di produzione e trasformazione.
- Assistere singoli produttori e strutture associative nell'elaborazione di piani e progetti concernenti lo sviluppo rurale.
- Organizzare e gestire attività di promozione e marketing dei prodotti agrari ed agroindustriali.
- Rappartarsi agli enti territoriali competenti per la realizzazione delle opere di riordino fondiario, miglioramento ambientale, valorizzazione delle risorse paesaggistiche e naturalistiche.
- Gestire interventi per la prevenzione del degrado ambientale e nella realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio.
- Intervenire in progetti per la valorizzazione del turismo locale e lo sviluppo dell'agriturismo, anche attraverso il recupero degli aspetti culturali delle tradizioni locali e dei prodotti tipici.
- Gestire interventi per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nei "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agro-produttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche.
- Collaborare nella realizzazione di carte d'uso del territorio.
- Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.
- Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi.
- Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.
- Prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing.
- Operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio.
- Operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico.
- Prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini.
- Collaborare con gli Enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione idrogeologica.

I percorsi dell'indirizzo "Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale" sono articolati in due bienni e un quinto anno.

Il percorso prevede l'acquisizione della qualifica di "Operatore agricolo". Il qualificato operatore agricolo è in grado di:

- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazione ottimizzando i processi lavorativi e l'uso dei mezzi di produzione;
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali;
- Collaborare nella scelta dell'indirizzo produttivo e nella gestione dell'azienda;

- Collaborare nella redazione e archiviazione di documenti fiscali e amministrativi specifici del settore;
- Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, forestale;
- Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi;
- Effettuare trasformazioni agro-industriali e alimentari di prodotti primari dell'azienda, adattando le tecniche alle diverse circostanze; eseguire il confezionamento e la conservazione dei prodotti;
- Eseguire lo stoccaggio e la vendita dei prodotti.

Al termine del quinto anno si consegue il titolo di agrotecnico.

Le possibilità di impiego per il tecnico per l'agricoltura e lo sviluppo rurale sono:

- esercitare la libera professione mediante iscrizione all'Albo Professionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati; insegnare esercitazioni agrarie negli Istituti Professionali e Tecnici Agrari;
- insegnare nel settore della formazione professionale agraria;
- accedere a tutte le agevolazioni creditizie e contributive previste per gli imprenditori;
- accedere a livello tecnico negli Enti Pubblici, Guardia forestale, negli Ispettorati Agrari, presso i dipartimenti agricoltura, ambiente, verde pubblico dei Comuni, nel settore ambiente e riserve delle Province, nelle Agenzie di Sviluppo Locale, nei Consorzi di bonifica, nelle Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente (ARPA), nelle Agenzie ed enti per il risanamento e la bonifica dei siti inquinati, nella Protezione civile, negli Enti Parco, negli Enti Gestori di riserve naturali, in organismi internazionali e comunitari (Agenzia Europea per la Protezione Ambientale, Commissione Europea - Direzione generale per l'Ambiente, FAO, ONU);
- lavorare nelle imprese private, aziende agricole, centri agroindustriali, ditte operanti nella difesa delle piante, mercati orto-frutticoli, cooperative, nelle industrie alimentari e in tutte le strutture collegate alla produzione alimentare, nelle aziende della Grande Distribuzione, negli enti pubblici e privati che conducono attività di ricerca, analisi, controllo, certificazione, e indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari.

Il titolo di studio rilasciato consente l'accesso a tutte le facoltà universitarie e le scuole dirette a fini speciali.

Durante il quinquennio, mediante esami integrativi, è possibile cambiare indirizzo ed accedere ad altri corsi di scuola secondaria.

3. Arti ausiliari delle professioni sanitarie: ottico

L'indirizzo "Socio-sanitario" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze necessarie per organizzare ed attuare interventi adeguati alle esigenze sociosanitarie di persone e comunità, per la promozione della salute e del benessere bio-psico-sociale.

L'identità dell'indirizzo è caratterizzata da una visione integrata dei servizi sociali e sanitari relativi ad attività di servizio nelle aree che riguardano soprattutto la mediazione familiare, l'immigrazione, le fasce sociali più deboli, le attività di animazione socio-educative e culturali e tutto il settore legato al benessere.

Le competenze acquisite nell'intero percorso di studio mettono in grado gli studenti di dialogare e migliorare il sistema di relazione con le diverse tipologie di utenti, di interagire con la più ampia comunità sociale, con i servizi socio-sanitari del territorio (compreso il privato sociale) e di assumere ruoli adeguati all'evoluzione dei bisogni socio-sanitari.

Le innovazioni in atto nell'intero comparto richiedono allo studente conoscenze scientifiche e tecniche e competenze correlate alle scienze umane e sociali, alla cultura medico-sanitaria per comprendere il mutamento sociale, il nuovo concetto di salute e benessere, le dinamiche della società multiculturale e per riconoscere le problematiche relative alle diverse tipologie di utenza al fine di contribuire ad individuare e gestire azioni a sostegno di persone e comunità con particolare attenzione alle fasce deboli.

Nell'articolazione "Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Ottico" gli studenti acquisiscono le competenze di ottica ed oftalmica, necessarie per realizzare, nel laboratorio oftalmico, ogni tipo di soluzione ottica personalizzata e per confezionare, mantenere e commercializzare occhiali e lenti, nel rispetto della normativa vigente.

Il diplomato Ottico è in grado di utilizzare in modo adeguato materiali, leghe, strumentazioni e tecniche di lavorazione e ricostruzione, indispensabili per preparare ausili e/o presidi sanitari con funzione correttiva, sostitutiva, integrativa ed estetica per il benessere della persona; utilizzare gli strumenti informatici di ausilio al proprio lavoro, nella tecnica professionale e nella gestione dei dati e degli archivi relativi ai clienti; applicare le norme giuridiche, sanitarie e commerciali che regolano l'esercizio della professione; dimostrare buona manualità e doti relazionali per interagire positivamente con i clienti.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato ottiene le seguenti competenze:

- Realizzare ausili ottici su prescrizione del medico e nel rispetto della normativa vigente.
- Assistere tecnicamente il cliente, nel rispetto della prescrizione medica, nella selezione della montatura e delle lenti oftalmiche sulla base delle caratteristiche fisiche, dell'occupazione e delle abitudini.
- Informare il cliente sull'uso e sulla corretta manutenzione degli ausili ottici forniti.
- Misurare i parametri anatomici del paziente necessari all'assemblaggio degli ausili ottici.
- Utilizzare macchine computerizzate per sagomare le lenti e assemblarle nelle montature in conformità con la prescrizione medica.
- Compilare e firmare il certificato di conformità degli ausili ottici nel rispetto della prescrizione oftalmica e delle norme vigenti.
- Definire la prescrizione oftalmica dei difetti semplici (miopia e presbiopia, con esclusione dell'ipermetropia, astigmatismo e afalchia).
- Aggiornare le proprie competenze relativamente alle innovazioni scientifiche e tecnologiche, nel rispetto della vigente normativa.

Al fine di realizzare l'integrazione, l'ampliamento e la differenziazione dei percorsi e degli interventi in rapporto alle esigenze e specificità territoriali, la nostra Istituzione Scolastica ha attivato percorsi di istruzione e formazione professionale per il rilascio della qualifica triennale. Si evidenzia, comunque, che gli istituti professionali possono altresì attivare percorsi per il rilascio del diploma professionale quadriennale di cui all'articolo 17 del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226. Il quinto anno dell'istruzione professionale è strutturato nell'ambito della autonomia, in modo da consentire il conseguimento del diploma di istruzione professionale previo superamento degli Esami di Stato, nonché di maturare i crediti per l'acquisizione del certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS).

INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO

L'orario settimanale è di 33 ore di lezione svolte in sei giorni settimanali.
Secondo il nuovo ordinamento il Biennio è così organizzato in termini di quadro orario e insegnamenti per asse culturale

| BIENNIO | | |
|---|---|--|
| AREA GENERALE, comune a tutti gli indirizzi | | |
| Assi Culturali | Monte ore | Discipline |
| Asse di linguaggi | 462 h | Italiano Inglese |
| Asse matematico | 264 h | Matematica |
| Asse storico sociale | 264 h | Storia Geografia Diritto ed economia |
| Scienze motorie | 132 h | Scienze motorie |
| RC o attività alternative | 66 h | RC o attività alternative |
| TOTALE AREA GENERALE | 1188 h | |
| AREA DI INDIRIZZO | | |
| Assi Culturali | Monte ore | Discipline |
| Asse Scientifico, Tecnologico e professionale | 528 h + 396 h in presenza con ITP | Scienze Integrate TIC Seconda lingua straniera Discipline di indirizzo Laboratori di indirizzo (ITP – max 6 h settimanali) |
| TOTALE AREA DI INDIRIZZO | 924 h | |
| TOTALE BIENNIO | 2112 h | |

Per quanto concerne il secondo biennio e il quinto anno, ore e insegnamenti sono così organizzati:

| AREA GENERALE, comune a tutti gli indirizzi | | |
|---|---------------|---------------------------|
| Assi Culturali | Monte ore | Discipline |
| Asse di linguaggi | 693 h | Italiano Inglese |
| Asse matematico | 297 h | Matematica |
| Asse storico sociale | 198 h | Storia |
| Scienze motorie | 198 h | Scienze motorie |
| RC o attività alternative | 99 h | RC o attività alternative |
| TOTALE AREA GENERALE | 1485 h | |

Indirizzo AGRARIO

| Discipline e ore | Terzo anno | Quarto anno | Quinto anno |
|--|------------|-------------|-------------|
| Biologia applicata | 99 | | |
| Chimica applicata e processi di trasformazione | 99 | 66 | |
| Tecniche di allevamento vegetale e animale | 66 | 99 | |
| Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali | 165 | 66 | 66 |
| Economia agraria e dello sviluppo territoriale | 132 | 165 | 198 |
| Valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore | | 165 | 198 |
| Sociologia rurale e storia dell'agricoltura | | | 99 |
| Ore totali | 561 | 561 | 561 |
| di cui in presenza | 396 | 396 | 198 |

Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Articolazione ENOGASTRONOMIA

| Discipline e ore | Terzo anno | Quarto anno | Quinto anno |
|---|-----------------------|-------------|-------------|
| Scienza e cultura dell'alimentazione | 132 | 99 | 99 |
| | di cui 66 in presenza | | |
| Diritto e tecniche di amministrazione della struttura ricettiva | 132 | 165 | 165 |
| Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina | 198 | 132 | 132 |
| Laboratorio servizi enogastronomici - settore sala e vendita | | 66 | 66 |
| Seconda lingua straniera | 99 | 99 | 99 |
| Ore totali | 561 | 561 | 561 |
| di cui in presenza | 66 | | |

Articolazione SERVIZI DI SALA E VENDITA

| Discipline e ore | Terzo anno | Quarto anno | Quinto anno |
|---|-----------------------|-------------|-------------|
| Scienza e cultura dell'alimentazione | 132 | 99 | 99 |
| | di cui 66 in presenza | | |
| Diritto e tecniche di amministrazione della struttura ricettiva | 132 | 165 | 165 |
| Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina | | 66 | 66 |
| Laboratorio servizi enogastronomici - settore sala e vendita | 198 | 132 | 132 |
| Seconda lingua straniera | 99 | 99 | 99 |
| Ore totali | 561 | 561 | 561 |
| di cui in presenza | 66 | | |

Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA

| Discipline e ore | Terzo anno | Quarto anno | Quinto anno |
|---|-----------------------|-------------|-------------|
| Scienza e cultura dell'alimentazione | 132 | 66 | 66 |
| | di cui 66 in presenza | | |
| Diritto e tecniche di amministrazione della struttura ricettiva | 132 | 198 | 198 |
| Tecniche di comunicazione | | 66 | 66 |
| Laboratorio servizi di accoglienza turistica | 198 | 132 | 132 |
| Seconda lingua straniera | 99 | 99 | 99 |
| Ore totali | 561 | 561 | 561 |
| di cui in presenza | 66 | | |

Indirizzo OTTICO

| Discipline e ore | Terzo anno | Quarto anno | Quinto anno |
|--|--------------------|-------------|-------------|
| Discipline sanitarie (anatomia, fisiologia oculare e igiene) | 66 | 132 | 132 |
| | di cui in presenza | | |
| Diritto e pratica commerciale, legislazione socio-sanitaria | | 99 | 99 |
| Ottica e ottica applicata | 132 | 132 | 132 |
| | di cui in presenza | | |
| Esercitazioni di lenti oftalmiche | 66 | 66 | 66 |
| Esercitazioni di optometria | 132 | 132 | 132 |
| Esercitazioni di contattologia | 66 | 66 | 66 |
| Ore totali | 561 | 561 | 561 |
| di cui in presenza | 132 | 165 | 165 |

Le competenze comuni a tutti gli indirizzi su cui ogni docente lavora in sinergia con l'intero Gruppo consiglio di classe riguardano le competenze di cittadinanza e le competenze di area generale che, assieme alle competenze specifiche di ciascun indirizzo vanno a costruire il Profilo Educativo, Culturale e Professionale di ciascun alunno, che accorpa, in modo armonico, competenze scientifiche, tecniche ed operative, basate sull'integrazione tra il sapere tecnico-professionale e il sapere linguistico e storico-sociale, costitutivi di figure professionali di livello intermedio, in grado di assumere adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento.

Obiettivo primario è rafforzare e innalzare le competenze per l'apprendimento permanente di ogni singolo studente, a partire da quelle chiave di cittadinanza. Le **competenze chiave di cittadinanza** vanno acquisite e certificate *AL TERMINE DELL'ISTRUZIONE OBBLIGATORIA*, risultato che si può conseguire all'interno di un unico processo di insegnamento/apprendimento attraverso la reciproca integrazione e interdipendenza tra i saperi e le competenze contenuti negli assi culturali. Tali competenze possono essere suddivise in tre gruppi:

| | |
|------------------------------------|--|
| COSTRUZIONE DEL SÈ | <ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro. • Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti. |
| RELAZIONE CON GLI ALTRI | <ul style="list-style-type: none"> • Comunicare, comprendere e rappresentare: comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali). • Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri. • Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità. |
| RAPPORTO CON LA REALTA' | <ul style="list-style-type: none"> • Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline • Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica. • Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni. |

Nel corrente anno scolastico, 2019-2020, l'intero biennio è interessato dalla riforma del nuovo ordinamento per gli istituti professionali, Decreto legislativo 61 del 2017, che prevede una revisione del curriculum di istituto, mentre i restanti tre anni seguono le disposizioni del vecchio ordinamento.

Per quanto concerne il biennio, Il nuovo percorso IP è improntato sul principio della personalizzazione educativa, volta a consentire ad ogni studente di rafforzare e innalzare le

proprie competenze per l'apprendimento permanente, a partire da quelle chiave di cittadinanza, nonché di orientare il proprio progetto di vita e di lavoro, anche per migliori prospettive di occupabilità. I percorsi didattici sono caratterizzati dalla progettazione interdisciplinare riguardante gli assi culturali, in cui sono aggregate le diverse discipline; attività interdisciplinari sono organizzate, già a partire dalle prime classi, per unità di apprendimento (UdA), con l'utilizzo di metodologie di tipo induttivo, attraverso esperienze laboratoriali e in contesti operativi, analisi e soluzione dei problemi relativi alle attività economiche di riferimento, il lavoro cooperativo per progetti, nonché la gestione di processi in contesti organizzati. La valutazione è effettuata in modo da accertare il livello delle competenze, abilità e conoscenze maturate dallo studente in relazione alle Unità di Apprendimento. I risultati di apprendimento attribuiti alle attività e insegnamenti degli assi culturali sono declinati in termini di **competenze di area generale**, indicate qui di seguito:

| Competenza in uscita | | Competenza intermedia Biennio QNQ 2 | Assi culturali in raccordo |
|----------------------|---|---|--|
| 1. | Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali | Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale | -Asse storico-sociale -Asse scientifico, tecnologico e professionale |
| 2. | Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali | Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive. | -Asse dei linguaggi -Asse scientifico, tecnologico e professionale |
| 3. | Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo | Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati. | -Asse storicossociale -Asse scientifico, tecnologico e professionale |
| 4. | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture. | -Asse dei linguaggi -Asse storicossociale -Asse scientifico, tecnologico e professionale |
| 5. | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro | Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni. | -Asse dei linguaggi -Asse scientifico, tecnologico e professionale |
| 6. | Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali | Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati. | -Asse dei linguaggi -Asse storicossociale -Asse scientifico, tecnologico e professionale |
| 7. | Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle | Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in | -Asse dei linguaggi -Asse scientifico, tecnologico e |

| | | | |
|-----|--|--|--|
| | strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete | italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti. | professionale |
| 8. | Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento | Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy. | -Asse matematico -Asse scientifico, tecnologico e professionale |
| 9. | Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo | Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale. | -Asse storico- sociale -Asse Scientifico, tecnologico e professionale |
| 10. | Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi | Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia. | -Asse storicosociale -Asse matematico -Asse scientifico, tecnologico e professionale |
| 11. | Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio | Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione. | -Asse storicosociale -Asse scientifico, tecnologico e professionale |
| 12. | Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi | Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche. | -Asse matematico -Asse storicosociale |

Il traguardo di riferimento è la competenza, le conoscenze e le abilità rappresentano elementi e risorse necessarie per l'acquisizione della competenza: questa è definita come la comprovata capacità di utilizzare, in situazioni di lavoro, di studio o nello sviluppo professionale e personale, un insieme strutturato di conoscenze e di abilità acquisite nei contesti di apprendimento formale, non formale o informale.

Gli insegnamenti dell'area generale, raggruppati negli assi dei linguaggi, storico-sociale e matematico, hanno evidenti relazioni con le aree di indirizzo e queste ultime, assegnate all'asse scientifico, tecnologico e professionale, contribuiscono alla formazione culturale del diplomato-cittadino e non solo del diplomato-lavoratore o imprenditore. Le competenze di area generale sono comuni ai tre indirizzi di studio e si raccordano con le competenze professionali specifiche di ciascun indirizzo. Di seguito sono riportate le tabelle delle competenze professionali e i raccordi con l'area generale relativamente al biennio e per ciascun indirizzo.

Competenze professionali indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera

| Competenza | Competenza intermedia Biennio | Assi culturali in raccordo | Competenze Area Generale |
|---|---|--|---------------------------------|
| 1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. | 1.B Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione | Linguaggi Matematico Scientifico tecnologico-professionale Storico sociale | 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12 |
| 2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di | 2.B Applicare procedure standard di gestione dei processi | Linguaggi Matematico | 2 3 5 7 8 10 12 |

| | | | |
|--|---|--|------------------------|
| approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione | di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. | Scientifico tecnologico professionale Storico sociale | |
| 3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro | 3.B Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione | Linguaggi Matematico Scientifico tecnologico professionale Storico sociale | 1 2 5 8 10 11 12 |
| 4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati | 4.B Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione | Linguaggi Matematico Scientifico tecnologico professionale Storico sociale | 2 3 4 7 8 12 |
| 5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative | 5.B Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti | Linguaggi Matematico Scientifico tecnologico professionale Storico sociale | 2 3 4 8 12 |
| 6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. | 6.B Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione | Linguaggi Scientifico tecnologico professionale Storico sociale | 2 3 4 6 7 8 11 12 |
| 7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. | 7.B Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti | Linguaggi Scientifico tecnologico professionale Storico sociale | 1 2 3 4 5 6 7 8 11 12 |
| 8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web | 8.B Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche | Linguaggi Matematico Scientifico tecnologico professionale Storico sociale | 1 2 3 5 6 7 8 10 11 12 |
| 9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale | 9.B Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte | Linguaggi Matematico Scientifico tecnologico professionale Storico sociale | 1 2 3 5 7 8 10 11 12 |
| 10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e | 10.B Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo | Linguaggi Matematico | 1 2 5 7 8 10 11 12 |

| | | | |
|--|---|--|-------------------------|
| collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing | criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione | Scientifico tecnologico professionale Storico sociale | |
| 11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. | 11.B Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza | Linguaggi Scientifico tecnologico professionale Storico sociale | 1 2 3 5 7 8 10 11 12 |

Competenze professionali indirizzo Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane

| Competenza | Competenza intermedia Biennio | Assi culturali in raccordo | Competenze AG |
|--|---|---|----------------------|
| 1. Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie. | 1B. È in grado di riconoscere le caratteristiche dei diversi metodi di produzione e trasformazione e di applicare semplici soluzioni tecniche. | Matematico Scientifico tecnologico-professionale Storico sociale | 3, 12 |
| 2. Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni. | 2.B Riconoscere le caratteristiche dei diversi tipi di allevamento e acquacoltura anche in relazione alle specifiche razze e specie allevate. | Scientifico tecnologico professionale | 8 12 |
| 3. Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolture progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche | ----- | | |
| 4. Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agroalimentari e forestali | 4.B Individuare le norme specifiche riguardanti la produzione e la tutela dei prodotti da applicare ai contesti specifici. | Linguaggi Scientifico tecnologico professionale Storico-sociale | 2 8 12 |
| 5. Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio, anche attraverso l'utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati | 5.B Riconoscere le diverse caratteristiche ambientali e agro-produttive di un territorio. | Linguaggi Scientifico tecnologico professionale Storico-sociale | 2 3 6 8 |
| 6. Intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento di parchi, di | ----- | | |

| | | | |
|---|--|---|--------|
| aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione idraulico-agroforestale e relativi piani di assestam | | | |
| 7. Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale | ----- | | |
| 8. Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale | ----- | | |
| 9. Gestire attività di progettazione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale, attuando sistemi di analisi di efficienza tecnico- economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali e coadiuvando i singoli produttori nell'elaborazione di semplici piani di miglioramento fondiario e di sviluppo rurale. | ----- | | |
| 10. Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvopastorali, dei servizi multifunzionali realizzando progetti per lo sviluppo rurale | 10.B Distinguere gli elementi caratterizzanti le diverse filiere produttive in funzione della loro valorizzazione. | Linguaggi Scientifico tecnologico professionale | 2 8 12 |

Competenze professionali indirizzo Arti ausiliarie delle professioni sanitarie: ottico

| Competenza | Competenza intermedia Biennio | Assi culturali in raccordo | Competenze AG |
|---|--|--|---------------|
| 1. Realizzare e curare la manutenzione di ausili e/o dispositivi ottici con funzione correttiva, sostitutiva, integrativa ed estetica per il benessere visivo della persona su prescrizione medica o con proprie misurazioni, utilizzando materiali, strumentazioni e tecniche di | 1B. Rilevare le caratteristiche ottiche di un occhiale correttivo già realizzato, utilizzando le attrezzature adeguate. Eseguire il confezionamento completo di un occhiale su montature in materiale plastico e metallo seguendo le indicazioni | Linguaggi Matematico Scientifico tecnologico-professionale Storico-sociale | 5, 11, 12 |

| | | | |
|--|--|--|-----------|
| lavorazione adeguate. | assegnate. | | |
| 2. Assistere tecnicamente il cliente nella selezione della montatura e delle lenti oftalmiche sulla base dell'ausilio ottico, del problema visivo, delle caratteristiche fisiche della persona, delle specifiche necessità d'uso e di sicurezza, dell'ergonomia e delle abitudini e informarlo sull'uso e sulla corretta manutenzione degli ausili ottici forniti | 2B. Rilevare le caratteristiche di una montatura, forma, materiale, laccatura superficiale e dimensioni in base a parametri ergonomici del viso e dell'epidermide | Linguaggi Matematico Scientifico tecnologico-professionale Storico-sociale | 5, 11, 12 |
| 3. Effettuare, con adeguate tecnologie e nei casi consentiti dalla normativa vigente, l'esame delle abilità visive e della capacità visiva binoculare in relazione alla progettazione e all'assemblaggio degli ausili ottici necessari, segnalando all'attenzione medica eventuali condizioni del cliente che indichino anomalie degli occhi e della salute | ----- | | |
| 4. Collaborare alla gestione, dal punto di vista aziendale, del reparto/settore/punto vendita, coadiuvando le attività amministrative e di promozione e commercializzazione dei prodotti. | ----- | | |
| 5. Gestire l'applicazione di lenti a contatto per la compensazione di tutti i difetti visivi seguendo una prescrizione, curando l'attività post-vendita di controllo | ----- | | |
| 6. Curare l'organizzazione dello studio di optometria e di contattologia con particolare attenzione alla sicurezza del luogo di lavoro, all'igiene e alla salvaguardia ambientale | ----- | | |

La scuola ha a disposizione una quota di autonomia e spazi di flessibilità, strumenti pensati per consentire alle scuole di strutturare efficacemente percorsi formativi che, partendo dall'impostazione ordinamentale del profilo in relazione ai singoli indirizzi di studio (Regolamento), propongano una offerta formativa coerente e capace di rispondere alla molteplicità di interessi e vocazioni degli studenti e delle loro famiglie, nonché in grado di intercettare e soddisfare i fabbisogni, espressi in termini di competenze, che provengono dalle filiere produttive di riferimento per creare un naturale e necessario allineamento tra offerta e domanda di istruzione, tale da incidere sulle necessità e sugli sviluppi occupazionali. La quota di autonomia del curriculum, ai sensi dell'art. 6, comma 1, del decreto legislativo 61/2017, consente alle scuole di utilizzare una parte dell'orario complessivo del biennio e del successivo triennio, per il perseguimento degli obiettivi di apprendimento relativi al profilo di uscita di ciascun indirizzo di studio e per potenziare gli insegnamenti obbligatori, con particolare riferimento alle attività di laboratorio. Nel biennio unitario, maggiormente impostato in un'ottica di personalizzazione degli

apprendimenti, le quote di autonomia del curriculum possono giocare un ruolo sostanziale, ponendosi come elemento abilitante nel perseguimento degli obiettivi di apprendimento e nell'esercizio dell'autonomia organizzativa e didattica delle istituzioni scolastiche. Sicché, non si esclude che la scuola possa fare leva su tale strumento per organizzare le azioni didattiche, formative ed educative impostando il percorso formativo in periodi didattici, da collocare anche in due diverse annualità in una logica di flessibilità funzionale del quadro orario. Ugualmente, lo strumento può trovare spazio per definire la personalizzazione degli apprendimenti dei singoli studenti nell'ambito delle 264 ore previste per tale scopo, o per attivare esperienze di alternanza scuola lavoro (anche nella forma dell'apprendistato) già dal secondo anno del biennio, per favorire la dimensione professionalizzante del curriculum già nel biennio.

La personalizzazione educativa viene aggiornata già dal primo anno in cui a ciascun alunno viene associato un docente tutor che lo seguirà nel percorso scolastico, avendo cura di accogliere e sostenere l'alunno, incoraggiarlo, monitorare il suo percorso di apprendimento, orientarlo ed eventualmente riorientarlo nelle sue scelte. Inoltre, il docente tutor ha il compito di redigere il Progetto Formativo Individuale che raccoglie le specifiche del curriculum personalizzato dello studente, in quanto permette di individuare i bisogni formativi di ogni studente, il riconoscimento dei crediti, la definizione degli obiettivi individuali da perseguire, la formalizzazione del curriculum personalizzato con la relativa documentazione del percorso di studi e la raccolta degli elementi valutativi. Il PFI viene deliberato dal consiglio di classe entro il 31 gennaio del primo anno di frequenza e viene verificato almeno al termine di ciascun anno scolastico, per validare il raggiungimento degli obiettivi previsti od eventualmente modificare contenuti didattici, tempi e modalità, in base all'esperienza e necessità del singolo studente. Il docente tutor garantisce la partecipazione dello studente e della famiglia alla stesura del bilancio iniziale e all'eventuale processo di revisione, informando le parti ed ascoltando eventuali loro proposte, fermo restando che la valutazione è responsabilità esclusiva del consiglio di classe.

Il biennio presenta una struttura unitaria per consentire il raggiungimento degli obiettivi fondamentali dell'obbligo di istruzione e creare le basi di una formazione professionalizzante. Al termine del primo anno di corso, per lo studente che ne abbia frequentato almeno il 75% del monte ore previsto, si procede alla valutazione degli apprendimenti disciplinari esaminando le proposte di voto dei docenti, le competenze maturate, la motivazione e le attitudini. Possono presentarsi le seguenti casistiche:

- Lo studente ha riportato valutazione positiva in tutti gli insegnamenti, ha maturato le competenze previste e il PFI non necessita di adeguamenti. In tal caso lo studente è ammesso alla classe seconda e il PFI viene confermato.
- Lo studente ha riportato valutazione positiva in tutti gli insegnamenti, ha maturato le competenze previste ma il PFI necessita di adeguamenti. In tal caso lo studente è ammesso alla classe seconda e il PFI viene modificato a inizio del successivo anno scolastico.
- Lo studente ha riportato una valutazione negativa in una o più discipline, e/o non ha maturato tutte le competenze previste. In tal caso lo studente è ammesso alla classe seconda e il PFI viene modificato dal CdC, prevedendo una o più attività per il periodo estivo o per il successivo anno scolastico, finalizzate al recupero delle carenze riscontrate.
- 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 con eventuali adattamenti del PFI e/o di aumentata motivazione ed impegno. In tale caso lo studente non viene ammesso alla classe successiva e il PFI viene rimodulato prevedendo l'eventuale riorientamento.

Alla fine del biennio si procederà alla certificazione delle competenze acquisite nel corso dei due anni.

Per quanto concerne le classi terze, quarte e quinte del corrente anno scolastico, continua ad applicarsi il decreto del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010, n.87.

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO - PCTO

L'attività di Alternanza Scuola lavoro da questo anno scolastico ha cambiato nome in "Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento" (PCTO) ed ha subito una diminuzione delle ore.

Obiettivi

All'interno del sistema educativo del nostro paese l'alternanza scuola lavoro è stata proposta come metodologia didattica per:

- a) attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- b) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- c) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- d) realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva dei soggetti nei processi formativi;
- e) correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Metodologia

Viene stabilito un piano delle attività mirato a promuovere le eccellenze all'interno della scuola e favorire le attività di tirocinio interregionali e all'estero, in particolare le ore obbligatorie dei PCTO verranno svolte durante il terzo e quarto anno scolastico e in maniera facoltativa al quinto anno:

- Le classi terze svolgeranno le attività di alternanza scuola lavoro nelle aziende del territorio;
- Gli alunni meritevoli delle classi quarte svolgeranno un tirocinio interregionale utilizzando i fondi dei progetti PON, mentre i rimanenti alunni svolgeranno l'alternanza in loco durante il periodo di sospensione didattica;
- In modo trasversale, 15 alunni, con i requisiti necessari, svolgeranno l'attività di alternanza all'estero.
- Le classi quinte svolgeranno in modo facoltativo dei corsi di formazione.

Le attività di formazione di saranno:

- Per le classi quinte incontri formativi con il personale dell'agenzie di lavoro Randstad e GiGroup, il personale del Centro per l'impiego; inoltre saranno avviati corsi specifici per i diversi settori;
- Per le classi quarte alberghiero corso di Gluten Free con esperti dell'ASP;
- In via sperimentale, per tre classi (una alberghiera, una agraria e un gruppo di studenti del convitto) sarà avviato un progetto sull'imprenditorialità in collaborazione con JA Italia nell'anno scolastico 2019/2020.

Infine, verrà avviato il bar didattico, rivolto principalmente all'inserimento nei PCTO degli alunni diversamente abili dell'indirizzo alberghiero, per cui svolgere l'attività di tirocinio in un ambiente protetto è sicuramente più semplice per loro.

Come negli anni precedenti, il criterio utilizzato per l'individuazione dei tutor è quello di dare precedenza ai docenti delle materie tecnico pratiche, in quanto possono orientare meglio gli allievi in base alle loro attitudini, abilità e per la loro rete di contatti e conoscenze nei settori di indirizzo.

Proposta

I nuovi percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) hanno ridotto per i Professionali il monte ore da 400 a 210 ore nel triennio, pertanto il nuovo piano delle attività sarà di 210 ore nel triennio, suddivise per i tre indirizzi secondo lo schema riportato nelle tabelle che seguono

| CLASSI TERZE ALBERGHIERO | | |
|---------------------------------|------------------------------|---|
| N° ore | Modalità | Discipline interessate |
| 8 | Corso sulla Sicurezza Online | |
| 12 | Corso sull'HACCP | Alimentazione, Chimica, Cucina, Diritto |
| 12 | Preparazione del C.V. | Italiano, Inglese e Francese |
| 28 | Manifestazioni | Disciplina di laboratorio |
| 60 | Tirocinio | Disciplina di laboratorio |
| Tot. 120 ore | | |

| CLASSI QUARTE ALBERGHIERO | | |
|----------------------------------|--|-------------------------------|
| N° ore | Modalità | Discipline interessate |
| 12 | Preparazione C.V. e lettera di autopresentazione | Italiano, Inglese e Francese |
| 18 | Manifestazioni | Disciplina di laboratorio |
| 60 | Tirocinio | Disciplina di laboratorio |
| Tot. 90 ore | | |

| CLASSI QUINTE ALBERGHIERO | | |
|----------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| N° ore | Modalità | Discipline interessate |
| -- | Corsi di formazioni facoltativi | Discipline di laboratorio |
| -- | Preparazione relazione PCTO | Italiano e disciplina di laboratorio |

| CLASSI TERZE OTTICO | | |
|----------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| N° ore | Modalità | Discipline interessate |
| 8 | Corso sulla Sicurezza Online | |
| 12 | Preparazione del C.V. | Italiano e Inglese |
| 90 | Tirocinio | Disciplina di laboratorio |
| Tot. 110 ore | | |

| CLASSI QUARTE OTTICO | | |
|----------------------|--|---------------------------|
| N° ore | Modalità | Discipline interessate |
| 10 | Preparazione del C.V. e lettera di autopresentazione | Italiano e Inglese |
| 90 | Tirocinio | Disciplina di laboratorio |
| Tot. 100 ore | | |

| CLASSI QUINTE OTTICO | | |
|----------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| N° ore | Modalità | Discipline interessate |
| -- | Corsi di formazione facoltativi | Disciplina di laboratorio |
| -- | Preparazione relazione PCTO | Italiano e disciplina di laboratorio |

| CLASSI TERZE AGRARIO | | |
|----------------------|------------------------------|---------------------------|
| N° ore | Modalità | Discipline interessate |
| 8 | Corso sulla Sicurezza Online | |
| 12 | Preparazione del C.V. | Italiano e Inglese |
| 90 | Tirocinio | Disciplina di laboratorio |
| Tot. 110 ore | | |

| CLASSI QUARTE AGRARIO | | |
|-----------------------|--|---------------------------|
| N° ore | Modalità | Discipline interessate |
| 10 | Preparazione del C.V. e lettera di autopresentazione | Italiano e Inglese |
| 90 | Tirocinio | Disciplina di laboratorio |
| Tot. 100 ore | | |

| CLASSI QUINTE AGRARIO | | |
|-----------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| N° ore | Modalità | Discipline interessate |
| -- | Corsi di formazione facoltativi | Disciplina di laboratorio |
| -- | Preparazione relazione PCTO | Italiano e disciplina di laboratorio |

ATTIVITA' PREVISTE IN RELAZIONE AL PNSD

AZIONI COERENTI CON IL PIANO NAZIONALE SCUOLA DIGITALE

1. Azioni promosse per migliorare le dotazioni hardware della scuola

L'istituto ha aderito all'avviso riguardante l'ampliamento della rete LAN/WLAN finanziato con i Fondi Europeo di Sviluppo Regionale.

2. Contenuti o attività correlate al PNSD nel curriculum degli studi

Lezioni on line: ogni docente può pubblicare materiali, lezioni e test on line a proprio nome, a beneficio degli studenti. Non necessariamente le lezioni devono risiedere sul sito della scuola. Il docente infatti può deciderne la pubblicazione su piattaforme a sua scelta; ma la ripresa nel sito faciliterà il reperimento e la condivisione da parte degli studenti della scuola. Le lezioni sono classificate per materia.

La scuola è intestataria di pagine ufficiali in ciascuno di questi social dove viene pubblicata la documentazione dei progetti didattici svolti:

- Portale d'Istituto www.principigrimaldi.edu.it
- Pagina Ufficiale Facebook d'Istituto
- Canale Telegram
- Blog per progetti ERASMUS

3. Altre azioni intraprese dalla scuola

- Creazione sul sito istituzionale della scuola di uno spazio dedicato al PNSD per informare sul piano e sulle iniziative della scuola
- Creazione ed aggiornamento di una pagina dedicata ai PON 2014-2020
- Creazione ed aggiornamento di una pagina dedicata ai progetti ERASMUS
- Coinvolgimento di esperti informatici esterni per corsi di formazione
- Applicazioni web utili per la didattica e la professione
- Pubblicizzazione e condivisione delle finalità del PNSD con il corpo docente.
- Partecipazione alla formazione specifica per DS, DSGA, Personale tecnico, Personale amministrativo, l'Animatore, il Team dell'Innovazione e per i docenti presso il nostro Istituto identificato come Snodo Territoriale Formativo.
- Manutenzione e aggiornamento del sito istituzionale della scuola.
- Amministrazione digitale

ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

L'attività di orientamento propone interventi finalizzati ad accrescere la motivazione e garantire il successo formativo dei discenti in entrata e in uscita.

In entrata con open day, visite guidate nella sede centrale, orientamento presso le scuole medie per incontri con alunni, docenti e genitori, l'iniziativa "Benessere visivo" che permette ai ragazzi di terza media di seguire un itinerario all'interno della scuola indirizzato al benessere della persona, fisico (esame visivo), alimentare e ambientale.

In itinere, con azioni finalizzate alla motivazione professionale: stages, visite tecniche, simulazioni, esercitazioni speciali, concorsi, convegni Slow Food in collaborazione con rappresentanti provinciali.

L'orientamento in uscita, invece, consiste nella diffusione di materiale illustrativo, promozione d'incontri con rappresentanti del mondo dell'Università (visite a Campus Orienta) e del mondo del lavoro (categorie professionali), colloqui con esperti esterni provenienti da Enti pubblici e

Associazioni di categoria che aiutino l'alunno in uscita a valutare quali siano le sue reali potenzialità.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Criteri di valutazione degli alunni

La valutazione scolastica ha per oggetto il processo di apprendimento, il comportamento scolastico e il rendimento complessivo degli alunni. Le verifiche intermedie, periodiche e finali sul rendimento scolastico devono essere coerenti con gli obiettivi di apprendimento riportati nel presente documento. Il Collegio dei Docenti, presieduto dal Dirigente scolastico, definisce modalità e criteri per assicurare omogeneità, equità e trasparenza della valutazione, nel rispetto del principio della libertà di insegnamento. L'istituzione scolastica assicura alle famiglie una informazione tempestiva circa il processo di apprendimento e la valutazione degli alunni effettuata nei diversi momenti del percorso scolastico avvalendosi, nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia di privacy, anche del registro elettronico adottato (Classeviva di Spaggiari). Il Collegio Docenti del 25/9/2019 delibera all'unanimità di adottare i seguenti criteri per la valutazione degli studenti:

- per la prima classe, valgono le indicazioni della nota ministeriale n. 11981 del 4 giugno 2019;
- per le classi seconde, non verranno ammessi alla classe successiva gli alunni che riportino nello scrutinio finale più di due insufficienze gravi ed una lieve (voto 5);
- viene fissato a due il numero massimo di insufficienze per gli alunni delle classi terze e quarte per decretare la sospensione del giudizio;
- viene confermata la doppia valutazione nello scrutinio intermedio delle classi terze in merito alle materie "Scienze e cultura dell'Alimentazione" e "Diritto e Tecniche amministrative";
- si rispettano i criteri ministeriali per l'ammissione agli esami di Stato;
- si adotta la seguente tabella per la valutazione dei crediti (conformemente alla tabella A allegata al Decreto 62/2017):

| Media | Classe | | | Il calcolo della media è effettuato comprendendo anche la valutazione sul comportamento |
|------------|---------|---------|---------|---|
| | III | IV | V | |
| M < 6 | - | - | 7-8 | |
| M = 6 | 7 - 8 | 8 - 9 | 9 - 10 | |
| 6 < M ≤ 7 | 8 - 9 | 9 - 10 | 10 - 11 | |
| 7 < M ≤ 8 | 9 - 10 | 10 - 11 | 11 - 12 | |
| 8 < M ≤ 9 | 10 - 11 | 11 - 12 | 13 - 14 | |
| 9 < M ≤ 10 | 11 - 12 | 12 - 13 | 14 - 15 | |

Il credito da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione deve tenere in considerazione 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.

| Parametri per l'assegnazione del credito | | | |
|---|---|-------------------|-----------------|
| Frequenza lezioni | Assenze inferiori al 5% delle ore effettive di scuola | 0,4 | |
| | Assenze tra il 5 e il 10% delle ore effett. di scuola | 0,3 | |
| Partecipazione ad attività integrative , progetti manifestazioni organizzate dalla scuola in orario extra scolastico Massimo 2 per a.s. | Frequenza | Risultati | |
| | assidua | eccellenti/ottimi | 0,3 |
| | costante | eccellenti/ottimi | 0,2 |
| | costante | buoni | 0,1 |
| Attività rilevanti e di esempio sul piano sociale, del volontariato svolte con assiduità e continuità. Documentate o certificate da un componente del consiglio di classe. Massimo 2 | | | 0,1 |
| | | | 0,2 |
| Valutazione dell'IRC o della materia alternativa con "sufficiente" o "buono" | | | 0,1 |
| Valutazione dell'IRC o della materia alternativa con "distinto" o "ottimo" | | | 0,2 |
| Alternanza Scuola - Lavoro | Frequenza | | Profitto |
| | Almeno il 90% | Ottimo | 0,3 |
| | Almeno l'80% | Buono | 0,2 |
| | Almeno il 70% | Sufficiente | 0,1 |
| Partecipazione a progetti attuati in orario extrascolastico, gestiti dalla scuola (FSE, POR, finanziamenti esterni finalizzati) per attività di stage, per valorizzazione delle eccellenze o promozione dell'immagine dell'istituto nell'ambito dei rapporti con il territorio | Frequenza super. 90% e/o giudizio "ottimo" | | 0,3 |
| | Frequenza super. 80% e/o giudizio "buono" | | 0,2 |

| |
|---|
| Credito uguale al livello superiore della banda di oscillazione se la somma dei pesi è uguale o superiore a 0,5 |
|---|

- si adottano i seguenti criteri per la valutazione dell'ammissione agli esami di qualifica:

| - Alberghiero | | Punti Max | Criteri di ripartizione |
|----------------|---------------|------------|---|
| Biennio | | 10 | Parialla media finale dei voti del biennio (es. media 1° e 2° anno = 6,5 -> punti 6,5) |
| Alternanza S/L | | 20 | Max punti 10 per la frequenza (0,1 punto per ogni punto % di frequenza, es. frequenza 60% = punti 6) Pari al voto dell'alternanza S/L (es. voto alternanza S/L = 6,5 -> punti 6,5) |
| Terzo | | 50 | Parialla media finale dei voti del terzo: es. media terzo anno = 6,5 -> punti 32,5 (= 6,5 x 5) |
| Assi culturali | Linguistico | 7 | Parialvoto riportato nella prova relativa all'asse culturale in decimi rapportato a 7: es. voto 6,5 = punti 4,55 (= 6,5 x 7 / 10) |
| | Storico | 2 | Parialvoto riportato nella prova relativa all'asse culturale in decimi rapportato a 2: es. voto 6,5 = punti 1,3 (= 6,5 x 2 / 10) |
| | Matematico | 3 (2+1) | Parialvoto riportato nella prova relativa all'asse culturale, dando peso 2 alla matematica e 1 alle scienze motorie, in decimi rapportato a 3: es. voto 6,5 = punti 1,95 (= 6,5 x 3 / 10) |
| | Professionale | 8 | Parialvoto riportato nella prova relativa all'asse culturale in decimi rapportato a 8: es. voto 6,5 = punti 5,2 (= 6,5 x 8 / 10) |
| Totale | | 100 | |

| Agrario | | Punti Max | Criteri di ripartizione |
|----------------|---------------|------------|---|
| Biennio | | 10 | Parialla media finale dei voti del biennio (es. media 1° e 2° anno = 6,5 -> punti 6,5) |
| Alternanza S/L | | 20 | Max punti 10 per la frequenza (0,1 punto per ogni punto % di frequenza, es. frequenza 60% = punti 6) Pari al voto dell'alternanza S/L (es. voto alternanza S/L = 6,5 -> punti 6,5) |
| Terzo | | 50 | Parialla media finale dei voti del terzo: es. media terzo anno = 6,5 -> punti 32,5 (= 6,5 x 5) |
| Assi culturali | Linguistico | 5 | Parialvoto riportato nella prova relativa all'asse culturale in decimi rapportato a 5: es. voto 3,25 = punti 1,3 (= 6,5 x 5 / 10) |
| | Storico | 2 | Parialvoto riportato nella prova relativa all'asse culturale in decimi rapportato a 2: es. voto 6,5 = punti 1,3 (= 6,5 x 2 / 10) |
| | Matematico | 3 (2+1) | Pari al voto riportato nella prova relativa all'asse culturale, dando peso 2 alla matematica e 1 alle scienze motorie, in decimi rapportato a 3: es. voto 6,5 = punti 1,95 (= 6,5 x 3 / 10) |
| | Professionale | 10 | Parialvoto riportato nella prova relativa all'asse culturale in decimi: es. voto 6,5 = punti 6,5 |
| Totale | | 100 | |

Criteri di valutazione del comportamento

La valutazione del comportamento degli alunni è espressa con voto numerico espresso collegialmente in decimi ai sensi dell'articolo 2 della legge 169/2008.

Il voto in condotta verrà assegnato dal Consiglio di Classe, a partire dalla proposta del docente coordinatore e dovrà basarsi su specifici criteri di valutazione, che tengano conto di almeno tre fattori:

1. Comportamento, ovvero l'atteggiamento dello studente in classe e nella scuola, nelle relazioni sia con i professori che con i compagni, nel coinvolgimento nelle iniziative scolastiche, nel rispetto per gli ambienti dell'Istituto e per le cose altrui.
2. Frequenza, ovvero il numero di assenze, di ritardi o uscite in anticipo, nonché la puntualità della giustificazione. Nel caso venisse superato il limite consentito di assenze annuali (corrispondente al 25% dei giorni di scuola), scatterebbe automaticamente il 5 in condotta e quindi la bocciatura automatica.
3. Impegno, ovvero la puntualità nello svolgimento dei compiti e nello studio, nonché la presenza in occasione delle verifiche scritte e orali.

Di seguito i profili dei voti di condotta

| Voto di condotta | A chi viene attribuito |
|------------------|--|
| 10 | Studenti che sono sempre stati corretti nei comportamenti con i professori, i compagni e il personale scolastico; hanno partecipato attivamente alla vita scolastica; non hanno ricevuto note disciplinari; hanno utilizzato in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola e non hanno totalizzato un numero eccessivo di assenze o ritardi. |
| 9 | Studenti che sono generalmente corretti nei confronti di insegnanti, compagni e personale della scuola; non hanno ricevuto note disciplinari; hanno partecipato attivamente alle lezioni e non hanno totalizzato un numero eccessivo di assenze o ritardi. |
| 8 | Studenti che hanno manifestato un comportamento nei confronti dei docenti, dei compagni del personale della scuola sostanzialmente corretto, anche se in alcune occasioni sono stati ripresi, hanno ricevuto sporadiche note disciplinari e ammonizioni anche verbali e si sono resi responsabili di qualche ritardo non giustificato |
| 7 | Studenti che hanno dimostrato comportamenti poco corretti nei confronti dei professori, dei compagni e del personale della scuola; sono stati ripresi in più occasioni dagli insegnanti ed hanno ricevuto frequenti note disciplinari; sono stati spesso assenti e non hanno effettuato i compiti assegnati in maniera puntuale e costante |
| 6 | Studenti che hanno manifestato un comportamento non corretto nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola; hanno totalizzato spesso assenze e/o ritardi non giustificati; sono stati ripresi ripetutamente per atteggiamenti e comportamenti non consoni alla situazione ed hanno ricevuto spesso note disciplinari per violazioni non gravi; hanno utilizzato in maniera negligente le strutture e il materiale scolastico. |
| 5 | Studenti che non hanno portato rispetto a insegnanti, compagni e personale della scuola e sono stati spesso assenti dalle lezioni senza una giustificazione plausibile; sono stati ripresi spesso per il proprio atteggiamento ed hanno ricevuto note disciplinari per violazioni gravi; hanno utilizzato in maniera irresponsabile il materiale scolastico e non hanno mai svolto i compiti assegnati. |

AZIONI PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA

Nella scuola secondaria l'integrazione ha il compito di far vivere la scuola oltre la scuola, rendendo significativa la vita scolastica (gli apprendimenti, la vita collettiva, i ritmi, gli spazi, ecc.) in una prospettiva più ampia, sociale, esistenziale e professionale. Questo significa, per un alunno che frequenta un istituto tecnico o professionale, realizzare un proprio "progetto di vita",

cioè un percorso formativo-culturale e professionale in cui le diverse dimensioni della persona – affettiva, sociale, lavorativa, ecc. – s'intrecciano nel progetto per l'alunno e per la classe. Il compito dell'istituzione scolastica, infatti, è quello di formare una persona che sia anche cittadino e lavoratore. La scuola, la famiglia e le istituzioni presenti nel territorio hanno un proprio ruolo e ciascuno, per le proprie competenze, contribuisce alla realizzazione del progetto di vita del soggetto disabile, avendo tutti presente l'obiettivo che si vuole realizzare. Alla luce di tali riflessioni, i percorsi di apprendimento saranno orientati all'acquisizione di competenze chiave che diano al disabile la possibilità di acquisire conoscenze, abilità e competenze riferiti agli assi culturali e lo preparino alla vita adulta.

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

Azioni per l'integrazione sono:

- **Orientamento in ingresso:** l'insegnante di sostegno prende contatti con la scuola media da cui proviene l'alunno iscritto alla classe prima, progetta, di comune accordo, uno stage orientativo articolato in diversi momenti e lo segue nel suo svolgimento.
- **Accoglienza:** il consiglio di classe esamina l'alunno nel contesto della classe e ne mette a fuoco le potenzialità e le difficoltà relazionali e cognitive. L'insegnante di sostegno cura il dialogo con la famiglia, raccoglie i dati forniti dalla scuola media di provenienza e li rende noti ai colleghi, raccoglie e valuta le prime osservazioni dei docenti.
- **Inserimento:** il consiglio di classe e l'insegnante di sostegno progettano il percorso didattico dell'alunno individuando, se necessario, modifiche nell'ambito della programmazione di classe, come partecipazione a progetti mirati per lo sviluppo delle capacità in ambito professionale, attivati nell'Istituto.
- **Il consiglio di classe al completo redige il Piano Educativo Personalizzato (PEP) e lo sottopone a verifica al Consiglio di Classe. Copia del PEP viene presentata alla famiglia e all'A.S.P. di riferimento, di norma, entro e non oltre il 30 novembre, relativamente ai seguenti punti:**
 - Organizzazione degli interventi di sostegno;
 - Obiettivi educativi a breve e/o a lungo termine;
 - Obiettivi didattici;
 - Metodi e strumenti utilizzati;
 - Criteri per le verifiche e la valutazione. Nel caso di modifiche del percorso progettato, in seguito a verifica e valutazioni collegiali della sua adeguatezza, sarà inviata tempestiva informazione alla famiglia e all'A.S.P. di riferimento. Nella scelta del percorso scolastico più idoneo per l'alunno certificato, l'Istituto si impegna a intraprendere il processo formativo operando due attente valutazioni di base: le reali potenzialità e/o capacità dell'alunno e la possibilità per l'alunno di spendere in modo autonomo le competenze acquisite.

Si possono realizzare due percorsi scolastici, tenendo presente che risulta sempre possibile cambiare la scelta durante il percorso:

- Una programmazione riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali (Art. 15, comma 3 dell'O.M. n. 90 del 21/05/2001). Nell'ambito di questo percorso, la norma prevede un programma riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali, con la ricerca dei contenuti 'essenziali' delle discipline e che abbia la medesima valenza formativa (art. 318 del D.L. 297/1994). Alla fine del percorso, gli alunni partecipano a pieno titolo agli esami di Stato ed acquisiscono il titolo di studio.

- Una programmazione differenziata in vista di obiettivi didattico -formativi non riconducibili ai programmi ministeriali (Art. 15 comma 4 dell'O.M. n° 90 del 21/5/2001).

La programmazione differenziata si articola in un piano di lavoro personalizzato per l'alunno, stilato da ogni docente del Consiglio di classe per ogni singola materia, in collaborazione col docente di Sostegno, sulla base del Piano Educativo Individualizzato. Tale tipologia di programmazione necessita innanzitutto del consenso della famiglia (art. 15, c. 5, O.M. n. 90 del 21/5/01). Agli esami di Stato, gli alunni che seguono questo secondo percorso svolgono prove differenziate, finalizzate al conseguimento di un attestato delle conoscenze, capacità e competenze conseguite. Tale attestazione può costituire - in particolare quando il piano educativo individualizzato prevede esperienze di tirocinio, stage, inserimento lavorativo - un "credito formativo" spendibile anche nella frequenza di corsi di formazione professionale e nel lavoro, nell'ambito degli accordi tra Amministrazione scolastica e regioni (art. 312 e seguenti del D.L. n. 297/94). La differenziazione della programmazione si struttura anche nell'offrire percorsi integrati d'istruzione e formazione professionale (i cosiddetti "percorsi integrati"), con la conseguente acquisizione del credito formativo (art. 15, c. 4, O.M. n. 90 del 21/5/01). Tali percorsi si attivano di norma al termine del biennio superiore e si realizzano nell'arco di tre anni scolastici durante i quali, accanto allo sviluppo e completamento del percorso formativo di base, s'innesta, con spazi sempre più ampi, il percorso d'orientamento e di avviamento al lavoro.

Modalità di rapporto scuola-famiglia

Al fine di realizzare un continuo e proficuo rapporto scuola - famiglia la nostra scuola si pregia di un costante rapporto con la famiglia, anello fondamentale nel contratto formativo. Il registro elettronico permette alle famiglie di accedere alle informazioni e di ricevere comunicazioni. Inoltre la scuola si è organizzata per consentire il maggior flusso d'informazioni possibili nella fase d'orientamento e nella fase d'iscrizione. Il Dirigente scolastico ed i suoi Collaboratori incontrano le famiglie in riunioni plenarie all'inizio dell'anno scolastico in occasione delle elezioni della componente genitori e nel corso degli Organi collegiali (Consigli di classe, Consiglio d'Istituto). I docenti responsabili degli stages sono a disposizione dei genitori per informazioni riguardanti questa importante esperienza formativa. Gli Insegnanti incontrano i genitori in due incontri annuali collegiali e ogni qualvolta se ne presenti la necessità. Il Coordinatore di classe incontra genitori e alunni per presentare i risultati acquisiti attraverso la scheda di valutazione o pagellino e per offrire un momento di riflessione sulle scelte formative. Il Dirigente scolastico e gli Insegnanti, durante l'orario di servizio e previa comunicazione, sono a disposizione delle famiglie per qualsiasi informazione sull'andamento didattico - disciplinare degli alunni. Ogni insegnante promuove riflessioni sull'azione formativa per migliorarne la qualità e favorirne il successo scolastico e segnala i risultati delle verifiche tramite il libretto scolastico personale. A fine anno scolastico agli alunni non ammessi a frequentare la classe successiva e a quelli ammessi con debito formativo si invia lettera scritta con riportati il profitto, le strategie e le attività che l'Istituto mette in atto per favorire il recupero del debito.

RAPPORTI CON SOGGETTI ESTERNI

L'Istituto, da diversi anni, intrattiene rapporti di proficua collaborazione con gli enti territoriali, le associazioni socio-culturali, le forze armate e di pubblica sicurezza, gli istituti di formazione regionale, l'ISFOL, le categorie imprenditoriali del territorio, Confcommercio, CCIAA, Camera di Commercio, C.P.I., consultori familiari, ecc.

Nella fattispecie, essa si concretizza in: Attività progettuali scuola-lavoro (stage, Alternanza Scuola-Lavoro, congressi, convegni, manifestazioni, fiere, sagre, concorsi ed eventi vari); Attività progettuali relative agli alunni diversamente abili; Visite guidate; Istituzione del Centro

Sportivo Scolastico (CSS); Accoglienza e ristorazione in occasione di ricorrenze, eventi sportivi, fiere, sagre e mostre; Corsi di specializzazione di cucina e pasticceria, barman, wedding planner, educazione al gusto, educazione alla salute, all'ambiente e alla legalità.

L'istituto è affiliato alla RE.NA.I.A., Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri, e alla Re.N.Is.A., Rete Nazionale degli Istituti Agrari. L'Istituto opera inoltre, in rete verticale con scuole di altri ordini ed enti o associazioni, per la partecipazione e la realizzazione di progetti PON, POR, Piani di Istruzione Integrata.

L'ORGANIZZAZIONE

- **Modello organizzativo**
- **Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza**
- **Reti e Convenzioni attivate**
- **Piano di formazione del personale docente**
- **Piano di formazione del personale ATA**

MODELLO ORGANIZZATIVO

PERIODO DIDATTICO: l'anno scolastico è suddiviso in due Quadrimestri. Al termine del primo quadrimestre viene effettuato uno scrutinio intermedio, mentre alla fine delle attività didattiche nel mese di giugno si procede con lo scrutinio finale. All'interno di ciascun quadrimestre sono predisposti dei periodi di pausa didattica dedicati a eventuali recuperi

Tutte le attività sono programmate all'inizio dell'anno nel Piano delle Attività dei docenti, tra cui le attività dipartimentali i Consigli di classe, gli scrutini, le tempistiche degli esami di fine anno scolastico e di sospensione del giudizio. Le comunicazioni di natura organizzativa dei vari eventi e attività formative sono diffuse tramite circolari e inserite sia nel registro elettronico che nella sezione Comunicati del sito web della scuola.

Per il raggiungimento degli obiettivi formativi l'Istituto è inserito nelle seguenti reti: Renaia, Renisa, Renaia Sicilia, REP (Rete Educativa di Supporto Psico Pedagogico) Ambito territoriale n. 24, con scuola capofila Ist. "Principi Grimaldi" di Modica.

Gli uffici amministrativi sono diretti dal Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi. Gli uffici amministrativi (ufficio di Contabilità, Ufficio Protocollo, Ufficio Acquisti e magazzino, Ufficio ALUNNI, Ufficio Personale), ai fini di un preciso e corretto svolgimento delle funzioni istituzionali, per consentire la puntuale realizzazione del PTOF e garantire le necessarie relazioni con l'utenza interna ed esterna, prevedono l'apertura degli uffici da lunedì a sabato in tal modo articolata: da lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle ore 09.30 e dalle ore 12,30 alle ore 13,30 giovedì dalle ore 16,00 alle ore 17,00 sabato dalle ore 08,30 alle ore 10,30

Per l'attività di dematerializzazione dell'attività amministrativa sono attivati i seguenti servizi: Registro elettronico Classe Viva e Segreteria Digitale.

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE

PIANO DI FORMAZIONE INSEGNANTI

Ai sensi della L. 107/2015 art. 124, nell'ambito degli adempimenti connessi alla funzione docente, la formazione in servizio dei docenti di ruolo è obbligatoria, permanente e strutturale. Le attività di formazione sono definite dalle singole istituzioni scolastiche in coerenza con il piano triennale dell'offerta formativa e con i risultati emersi dai piani di miglioramento delle istituzioni scolastiche previsti dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 28 marzo 2013, n. 80, sulla base delle priorità nazionali indicate nel Piano nazionale di formazione, adottato ogni tre anni con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, sentite le organizzazioni sindacali rappresentative di categoria. Vengono svolti, all'interno dell'Istituto, Corsi di formazione, di aggiornamento e di qualificazione delle competenze professionali, rivolti a tutti gli insegnanti in servizio:

- primo soccorso
- prevenzione incendi
- sicurezza
- alfabetizzazione informatica
- didattica digitale
- didattica
- inclusività
- tecniche di comunicazione
- gestione della classe
- certificazione lingue straniere
- gestione progetti europei
- formazione docenti progetto Special Olympics
- Corsi in rete (Re.Na.I.A., Re.N.I.S.A.)
- Corsi PNSD (Piano Nazionale Scuola Digitale);

Il Piano triennale di formazione e aggiornamento del personale docente è finalizzato all'acquisizione di competenze per l'attuazione di interventi di miglioramento e adeguamento alle nuove esigenze dell'Offerta Formativa Triennale. Le priorità di formazione che la scuola intende adottare tengono conto delle Priorità, dei Traguardi individuati nel RAV e dei relativi Obiettivi del Piano di Miglioramento. L'Istituto intende organizzare, sia singolarmente che in Rete con altre scuole, corsi che concorrano alla formazione sulle tematiche individuate.

Le attività di formazione e di aggiornamento dei docenti hanno lo scopo di arricchire la loro professionalità in relazione all'approfondimento dei contenuti delle tematiche connesse con i cambiamenti determinati dall'attuazione dell'autonomia scolastica e dall'uso, ormai consolidato, di nuovi strumenti di informazione che hanno contribuito a modificare l'approccio fra la funzione docente, gli studenti e il territorio. Le iniziative di formazione e di aggiornamento del personale docente, in una scuola attenta alle trasformazioni e pronta ad affrontare le problematiche del nostro tempo nella valorizzazione dei contenuti della tradizione, garantiscono la crescita professionale degli insegnanti inseriti nel contesto scolastico, con l'obiettivo di migliorare la qualità degli interventi didattici ed educativi a tutti i livelli.

Il Piano Formazione Docenti ha individuato le seguenti aree tematiche:

- Autonomia organizzativa e didattica
- Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
- Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento

- Competenze di lingua straniera
- Inclusione e disabilità
- Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile globale
- Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale
- Scuola e lavoro
- Valutazione e miglioramento

Le attività di formazione e di aggiornamento proposte sono ispirate ai seguenti criteri:

- arricchimento professionale in relazione alle modifiche di ordinamento previste dal processo di riforma in atto, sviluppo dei contenuti dell'insegnamento (saperi essenziali, curricoli disciplinari, linguaggi non verbali, tematiche trasversali), puntualizzazione dei metodi e organizzazione dell'insegnamento, integrazione delle nuove tecnologie informatiche e multimediali nella didattica e valutazione degli esiti formativi articolata e organizzata secondo le specificità disciplinari;
- attenzione e sostegno alle diverse attività di autoaggiornamento per favorire il confronto e lo scambio di esperienze, utilizzando come risorsa gli insegnanti che hanno già acquisito esperienze professionali; in questo senso sono ammessi anche gruppi di lavoro e di progetto sull'innovazione dei contenuti e sulla ricerca metodologica e didattica, che facciano della scuola un centro attivo di sviluppo professionale sempre aperto alla collaborazione con il contesto esterno

Il D.S. accerta l'avvenuta formazione mediante "Attestato di partecipazione" o "Diploma di competenze acquisite" rilasciato dall'Ente formatore.

Si ricorda che la formazione deve essere certificata, cioè erogata da un soggetto accreditato dal MIUR. Tutte le scuole statali e le Università sono automaticamente soggetti accreditati. Tutti gli altri Enti Formatori devono riportare in calce agli attestati gli estremi del decreto ministeriale che conferisce loro l'accreditamento. Il presente Piano può essere successivamente integrato con altre iniziative di formazione di volta in volta proposte a livello nazionale, regionale e provinciale, cui l'Istituto aderisce.

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA

Per la formazione del personale ATA sono state individuate le seguenti aree suddivise per profilo:

- AREA A profilo collaboratore scolastico
 1. Partecipazione alla gestione dell'emergenza e del primo soccorso
 2. L'assistenza agli alunni con disabilità
- AREA B profilo amministrativo
 1. Le procedure digitali sul SIDI
 2. I contratti e le procedure amministrativo-contabili
 3. Le ricostruzioni di carriera e i rapporti con le ragionerie territoriali
 4. La gestione delle relazioni interne ed esterne
- AREA C profilo tecnico
 1. Collaborazione con gli insegnanti e il dirigente scolastico nell'attuazione dei processi di innovazione dell'istituzione scolastica (PNSD, PTOF, etc.)
 2. Supporto tecnico all'attività didattica per la propria area di competenza
 3. Gestione dei beni nei laboratori dell'istituzione scolastica
 4. Funzionalità e sicurezza dei laboratori
- AREA D

1. La nuova disciplina in materia di appalti pubblici (D.lgs. 50/2016) e gli adempimenti connessi con i progetti PON
2. La gestione del bilancio della scuola e delle rendicontazioni
3. La gestione amministrativa del personale della scuola
4. Il proprio ruolo nell'organizzazione scolastica e la collaborazione con gli insegnanti e con il dirigente scolastico nell'ambito dei processi d'innovazione della scuola (organico dell'autonomia, piano nazionale di scuola digitale, PTOF, RAV, etc.)