

# **ISTITUTO di ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**“G. Presta – L. G. M. Columella”**

**LECCE**



**Piano dell'Offerta formativa**

**a. s. 2015 – 2016**

*Deliberazione del Collegio dei Docenti n. 213/03 del 01-09-2015*  
*Deliberazione del Consiglio di Istituto n. 194/05 del 25-09-2015*

# Sommario

<b>L'ISTITUTO "G. PRESTA - L. G. M. COLUMELLA"</b> .....	4
<b>Presentazione</b> .....	4
<b>Contesto storico e socio-economico</b> .....	5
<b>Missione e visione dell'Istituto</b> .....	5
<b>Finalità formative generali</b> .....	6
<b>Competenze chiave</b> .....	8
<b>Enti e Istituzioni rilevanti nel contesto sociale e formativo</b> .....	9
<b>IL CONTESTO PER L'APPRENDIMENTO</b> .....	11
<b>L'offerta formativa</b> .....	11
<b>Articolazione del piano di studi</b> .....	11
<b>Profili professionali</b> .....	12
<b>La metodologia</b> .....	16
<b>Modalità di verifica degli apprendimenti</b> .....	17
<b>I Bisogni Educativi Speciali: la normativa di riferimento</b> .....	17
<b>Integrazione e sostegno degli allievi disabili</b> .....	18
<b>Le attività di recupero e di sostegno – O.M. 92/2007</b> .....	22
<b>Alternanza scuola – lavoro</b> .....	23
<b>LA VALUTAZIONE</b> .....	26
<b>Valutazione prove – Indicatori e descrittori</b> .....	26
<b>La valutazione del rendimento scolastico</b> .....	28
<b>Il credito scolastico e il credito formativo</b> .....	29
<b>Il D.M. n. 99/2009: le tabelle del credito</b> .....	29
<b>La certificazione delle competenze</b> .....	32
<b>La valutazione del comportamento</b> .....	33
<b>Criteri generali per la conduzione degli scrutini finali</b> .....	34
<b>STRUTTURA E ORGANIZZAZIONE DELL'ISTITUTO</b> .....	35
<b>Sedi e risorse didattiche</b> .....	35
<b>I laboratori</b> .....	36
<b>Ampliamento dell'offerta formativa: le attività e i progetti</b> .....	41
<b>Stage e Tirocini formativi</b> .....	41

<b>Progetti con partner esterni</b> .....	41
<b>Progetti interni all'Istituto</b> .....	43
<b>ALLEGATI</b> .....	47

# L'ISTITUTO "G. PRESTA - L. G. M. COLUMELLA"

## *Presentazione*

L'istituto di Istruzione Secondaria Superiore "L. G. M. Columella" è profondamente legato, sin dalle sue origini, al tessuto economico e sociale del territorio salentino.

Esso è nato dalla confluenza di due istituti per l'istruzione agraria: lo storico Istituto Tecnico Agrario "G. Presta" e l'Istituto Professionale per l'Agricoltura "L. G. M. Columella", ai quali si è aggiunto nell'anno scolastico 2000/2001 l'Istituto Professionale ristorativo e alberghiero.

Oggi l'I.I.S.S. "G. Presta - L. G. M. Columella" offre due percorsi formativi:

- nel settore tecnologico, l'indirizzo **Agraria, Agroalimentare e Agroindustria** con 2 articolazioni:
  - **Produzioni e trasformazioni**
  - **Gestione dell'ambiente e del territorio.**
- nel settore Servizi, l'indirizzo **Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera** con 3 articolazioni:
  - **Enogastronomia**
  - **Servizi di sala e di vendita**
  - **Accoglienza turistica.**

Dall'anno scolastico 2015-2016 sono attivi:

- **un corso serale** – indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera".
- **due corsi triennali di qualifica**, in regime di "offerta sussidiaria integrativa", legati al sistema di Istruzione e Formazione Professionale della Regione Puglia, per la formazione delle figure professionali di:
  - **Operatore della ristorazione**
  - **Operatore ai servizi di promozione e accoglienza.**

La varietà dell'offerta ben risponde alle crescenti richieste del mondo del lavoro e della produzione nel territorio, il quale mostra, oltre alla rinnovata vocazione agricola, un crescente sviluppo del settore enogastronomico e turistico. La valorizzazione del territorio, con la sua storia e la sua cultura, con le sue produzioni tipiche, coniugata con la tradizionale ospitalità salentina, alimenta il recente sviluppo dell'economia e dell'occupazione e, in tale contesto, l'Istituto, in un'ottica di processo educativo-formativo, crea professionisti motivati e pronti ad affrontare le sfide di una realtà economico-sociale sempre più competitiva.

## ***Contesto storico e socio-economico***

L'Istituto è ubicato alla periferia della città di Lecce, nella Valle della Cupa, in uno splendido paesaggio naturale, nel cuore dell'importante sito archeologico dell'antica Rudiae (VI - III secolo a. C.), a pochi chilometri dal polo universitario Ecotekne.

L'intitolazione a Lucio Giunio Moderato Columella, un insigne scrittore latino di agronomia (I secolo d. C.), valorizza ulteriormente il "locus" specialissimo sul quale sorge la sede storica dell'Istituto, che ha ospitato un Convento dei Cappuccini nel XI sec., nonché la prima regia scuola agraria nel 1879, divenuto nel secondo dopoguerra Istituto Tecnico Agrario Statale "G. Presta".

Il territorio circostante ha una forte tradizione agricola e artigianale sulla quale si innesta la più recente vocazione turistica ed agroturistica.

In agricoltura, il ruolo prevalente spetta alle colture tradizionali dell'olivo e della vite da vino, che insieme occupano il 64% della superficie agricola utilizzata. In questi ultimi anni numerose sono le aziende locali, vitivinicole e olearie, nonché ortofrutticole che si sono affermate sul mercato nazionale e internazionale, in un'ottica imprenditoriale innovativa, con prodotti di elevato valore qualitativo, risultato di ricerche biotecnologiche avanzate e particolarmente attente alla salvaguardia della biodiversità.

Nell'ambito dell'artigianato, risale ad epoche remotissime (gli esemplari più antichi conducono alla popolazione dei Messapi, che colonizzarono questo territorio nel V-IV secolo a.C.) ed è tuttora diffusa la lavorazione della terracotta, favorita dalla presenza nel sottosuolo di terre argillose.

Tra i settori economici il più dinamico è il turismo, con una crescita sia in termini di numero di imprese che di occupati. D'altra parte la bellezza dei luoghi, ricchi di monumenti storico-artistici, la vicinanza di splendide coste e paesaggi rurali, unita ad una nuova attenzione per la tipicità dei prodotti e per l'enogastronomia, costituiscono un forte richiamo per turisti italiani e stranieri, determinando un continuo miglioramento dei servizi per la ristorazione, la promozione e l'accoglienza (organizzazione di sagre ed eventi tematici, percorsi, degustazioni presso attività di ristorazione e aziende agricole).

La scuola risponde alle esigenze e alla vocazione del territorio nella direzione di un'agricoltura di qualità, per la difesa delle tipicità e biodiversità, per l'accoglienza enogastronomica e turistica, innestate in una profonda cultura millenaria.

## ***Missione e visione dell'Istituto***

**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.

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

- operare in un'ottica business-oriented, di marketing, di managerialità 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 "Healty nutrition"
- 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.

### **Visione**

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 curriculum 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).

### ***Finalità formative generali***

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:

- 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.

### **Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi**

#### **(PECUP - All. A del D.P.R. del 15 marzo 2010 n. 88)**

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro.

Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

### **Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore tecnologico**

#### **(PECUP - All. A del D.P.R. del 15 marzo 2010 n. 88)**

Il profilo del settore tecnologico si caratterizza per la cultura tecnico-scientifica e tecnologica in ambiti ove interviene permanentemente l'innovazione dei processi, dei prodotti e dei servizi, delle metodologie di progettazione e di organizzazione.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- individuare le interdipendenze tra scienza, economia e tecnologia e le conseguenti modificazioni intervenute, nel corso della storia, nei settori di riferimento e nei diversi contesti, locali e globali;
- orientarsi nelle dinamiche dello sviluppo scientifico e tecnologico, anche con l'utilizzo di 5 appropriate tecniche di indagine;
- utilizzare le tecnologie specifiche dei vari indirizzi;
- orientarsi nella normativa che disciplina i processi produttivi del settore di riferimento, con particolare attenzione sia alla sicurezza sui luoghi di vita e di lavoro sia alla tutela dell'ambiente e del territorio;
- intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, dall'ideazione alla realizzazione del prodotto, per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di progettazione, documentazione e controllo;
- riconoscere e applicare i principi dell'organizzazione, della gestione e del controllo dei diversi processi produttivi;
- analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e al cambiamento delle condizioni di vita;
- riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali;
- riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza e qualità nella propria attività lavorativa.

## ***Competenze chiave***

Affinché lo studente possa realizzare il pieno sviluppo della propria persona, in tutte le sue dimensioni, nel rispetto della Costituzione Italiana e in un ambito europeo, l'Istituto ritiene suo obiettivo primario l'acquisizione di competenze di cittadinanza. Tali competenze, di seguito riportate, saranno il risultato della reciproca integrazione tra tutti i saperi che caratterizzano il piano di studi di codesto Istituto:

- **Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e altrui capacità, gestendo le 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.
- **Imparare ad imparare:** saper organizzare il proprio apprendimento individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale ed informale).
- **Progettare:** saper 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.



- **Comunicare:** comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico,...) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); rappresentare eventi, fenomeni, concetti, procedure, stati d'animo utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).
- **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.
- **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.

### ***Enti e Istituzioni rilevanti nel contesto sociale e formativo***

Con l'obiettivo di arricchire il percorso didattico- formativo intrapreso dall'allievo, l'istituto ha attivato numerose collaborazioni con enti e associazioni:

- **AICA ASSOCIAZIONE ITALIANA PER IL CALCOLO AUTOMATICO**
- **AIPD-ONLUS -ASSOCIAZIONE ITALIANA PERSONE DOWN**
- **APA (ASSOCIAZIONE PROVINCIALE ALLEVATORI DI LECCE E TARANTO) - CONSULENZA, FORMAZ.**
- **APROL (ASSOCIAZIONE PRODUTTORI OLIVICOLI) - CONSULENZA, FORMAZIONE**
- **ASA ASSOCIAZIONE DELLE SCUOLE ALBERGHIERE - FIRENZE**
- **ASL LE1-SERT (DIPARTIMENTO DELLE DIPENDENZE E PATOLOGIE)**
- **ASSOCIAZIONE BANCA DEI SEMI DI REMO BOLOGNINI GIUGGIANELLO**
- **ASSOCIAZIONE PANIFICATORI SALENTINI LECCE**
- **CARITAS DIOCESANA**
- **CASA DELLE AGRICOLTURE, CASTIGLIONE**
- **CASA DELLE OLIVE DI FRANCESCO CARICATO, SAN PIETRO IN LAMA**
- **CCIAA DI LECCE - CONVENZIONE PER SUPPORTO ALLA FORMAZIONE, CONSULENZA AMMINISTRATIVA**
- **CIA (CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI) – CONSULENZA**
- **CNR - ISIATA LECCE - COLLABORAZIONE E CONSULENZA PROGETTUALE; FORMAZIONE**
- **CO.DI.LE**
- **COMUNE DI LECCE 2019**
- **CONFARTIGIANATO IMPRESE LECCE**
- **CONSORZIO OLIO DOP TERRA D'OTRANTO**
- **CONTI ZECCA - AZIENDA VITIVINICOLA – LEVERANO LE**
- **COOP ESTENSE**
- **CORPO FORESTALE DELLO STATO**
- **CROCE ROSSA ITALIANA – SEDE DI LECCE**

- **CRSA CENTRO DI RICERCA E SPERIMENTAZIONE IN AGRICOLTURA -  
LOCOROTONDO**
- **CSO (CONSORZIO SALENTINO OLIVICOLTORI) - CONSULENZA**
- **FONDAZIONE IFT LOCOROTONDO**
- **FONDAZIONE SVILUPPO EUROPA**
- **FORMEZ P.A.**
- **IRASE- BARI ENTE DI FORMAZIONE**
- **IRRE PUGLIA – SUPPORTO ALLA FORMAZIONE – PROGETTI IN RETE**
- **MEDITERRANEA ASSOCIAZIONE PER LO SVILUPPO LOCALE – BARI**
- **ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E DOTTORI FORESTALI DI LECCE**
- **ORDINE DEI PERITI AGRARI**
- ***PROVINCIA DI LECCE***
- **UNIVERSITÀ DEL SALENTO**
- **UNIVERSITA' DI BARI**
- **WORK IN PROGRESS.**

In sinergia con l'Istituto collaborano periodicamente numerose aziende anche del settore privato, operanti nel comparto ricettivo-ristorativo e in quello agroindustriale, che contribuiscono alla professionalità degli allievi con attività di stage e tirocini in un ambito di alternanza scuola – lavoro.

# IL CONTESTO PER L'APPRENDIMENTO

## *L'offerta formativa*

L'offerta formativa curricolare dell'Istituto si articola in:

- settore *Tecnico Tecnologico Agraria Agroalimentare e Agroindustria*
- settore *Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*
- corso serale – indirizzo

*“Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera” a partire dall'anno scolastico 2015/2016.*

- **corsi triennali di qualifica a partire dall'anno scolastico 2015/2016.**
  - OPERATORE della RISTORAZIONE
  - OPERATORE ai SERVIZI di PROMOZIONE e ACCOGLIENZA.

Nell'ottica dell'inclusività e con l'intento di contribuire ad arricchire il profilo educativo didattico di ogni singolo allievo, l'Istituto persegue uno stile di insegnamento - apprendimento che privilegi **il metodo della formazione integrata**. Ciò si attua, in primo luogo, con una stretta collaborazione con Enti ed Istituzioni (Università, Scuole, Imprese, Associazioni professionali), per l'ampliamento dell'offerta formativa legata alla specificità territoriale; in secondo luogo, con la creazione permanente di reti e di collaborazioni con gli stessi soggetti, per dare un taglio specifico e concreto alle figure professionali previste dall'ordinamento e per formare nuove professionalità, in linea con le continue innovazioni dei settori lavorativi di riferimento.

## *Articolazione del piano di studi*

Il corso degli studi si suddivide in:

- un **primo biennio**, che mira ad una crescita globale dell'alunno, mediante il consolidamento delle competenze di base, attraverso le materie dell'area comune, declinate in termini di conoscenze e abilità nei quattro assi culturali (asse dei linguaggi, asse storico-sociale, asse matematico, asse scientifico-tecnologico) previste dalle linee guida che accompagnano le norme sull'elevamento dell'obbligo di istruzione, e mediante un primo contatto con le discipline tecniche e professionalizzanti, proprie del settore. Alla fine dei due anni l'Istituto rilascia una certificazione delle competenze acquisite, ai sensi del **D. M. n. 9/2010**.
- un **secondo biennio**, che approfondisce le discipline di base e introduce specifiche discipline di indirizzo, per acquisire una solida preparazione culturale di base e conseguire competenze professionali, utili sia per l'inserimento nel mondo del lavoro sia per il proseguimento degli studi universitari
- un **monoennio finale**, che sviluppa le capacità in ambito professionale, consentendo il pieno sviluppo della personalità e di una sicura professionalità, sia per il proseguimento degli studi, a livello universitario o post-diploma, sia per l'inserimento nel mondo del lavoro. Esso si conclude con l'esame di Stato.

Il curriculum, nell'ambito del quinquennio, comprende:

- insegnamenti di area generale, che hanno l'obiettivo di fornire una preparazione di base, tenendo presenti i quattro assi culturali: asse dei linguaggi, asse matematico, asse scientifico-tecnologico, asse storico-sociale

- insegnamenti di area di indirizzo, che hanno l'obiettivo di fare acquisire conoscenze teoriche e applicative spendibili in vari contesti di vita, di studio e di lavoro.

I quadri-orario dei corsi di studio attivi, con l'elencazione delle materie e il numero di ore settimanali per ogni anno di corso, sono riportati in Allegato.

## ***Profili professionali***

### **Settore Tecnico Tecnologico Agraria Agroalimentare e Agroindustria**

Il Diplomato in **Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**:

- ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente
- interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

In particolare, è in grado di:

- collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico
- individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale
- intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzazione dei reflui e dei residui
- controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

Nell'indirizzo sono previste le articolazioni

1. **"Produzioni e trasformazioni"**
2. **"Gestione dell'ambiente e del territorio"**

Nell'articolazione "**Produzioni e trasformazioni**" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

Nell'articolazione "**Gestione dell'ambiente e del territorio**" vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale.

A conclusione del percorso quinquennale il **Diplomato nell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria"** consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- **Identificare e descrivere** le caratteristiche significative dei contesti ambientali
- **Organizzare** attività produttive ecocompatibili
- **Gestire** attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza
- **Rilevare** contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza
- **Elaborare** stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
- **Interpretare ed applicare** le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
- **Intervenire** nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
- **Realizzare** attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

In relazione a ciascuna delle articolazioni le competenze di cui sopra sono sviluppate coerentemente con la peculiarità del percorso di riferimento.

### **Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

In particolare è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio
- comunicare in almeno due lingue straniere

- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni:

- **"Enogastronomia"**
- **"Servizi di sala e di vendita"**
- **"Accoglienza turistica"**.

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

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; 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 il **Diplomato nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita"** consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di 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;
- 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 i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di 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.

A conclusione del percorso quinquennale il **Diplomato nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"** consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di 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.

### **Qualifiche delle Figure professionali del Sistema di Istruzione e Formazione Professionale**

**L'operatore della ristorazione** interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli permettono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti nel servizio di sala.

**L'operatore ai servizi di promozione e accoglienza** interviene, a livello esecutivo, nel processo di erogazione di servizi di promozione e accoglienza turistica con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli permettono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative all'accoglienza, informazione e promozione in rapporto alle esigenze del cliente, con competenze nella prenotazione e assistenza, e nella evasione delle relative pratiche amministrativo-contabili.

Tali figure professionali sono in grado di:

- Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

- Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso.
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.

In particolare, **l'Operatore della ristorazione** possiede le seguenti competenze specifiche:

- Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie
- Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

In particolare, **l'Operatore ai servizi di promozione e accoglienza** possiede le seguenti competenze specifiche:

- Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto-servizio offerto, secondo criteri dati di fruibilità e aggiornamento
- Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto/servizio offerto.

## ***La metodologia***

Le metodologie utilizzate nell'Istituto prevedono il coinvolgimento attivo degli attori del sistema scolastico, che è chiamato a costruire la mappa delle competenze d'uscita del diplomato, cioè la definizione, in modo univoco e condiviso, delle competenze, abilità e conoscenze che lo studente deve possedere al termine del ciclo di studi.

Il lavoro didattico privilegia quelle metodologie orientate a stimolare il bisogno di conoscenza, a valorizzare le conoscenze di base e favorire l'acquisizione delle competenze trasversali agli indirizzi, in funzione orientativa:

- **Laboratori** per coinvolgere attivamente gli studenti nei processi di apprendimento
- **Alternanza scuola-lavoro** per facilitare il dialogo tra la scuola ed il mondo del lavoro e agevolare l'inserimento degli studenti in contesti produttivi reali
- **Brain storming e Role Playing** per migliorare la creatività e favorire e/o potenziare l'abitudine di lavorare in team
- **Problem solving** per acquisire strategie operative funzionali alla risoluzione di situazioni problematiche
- **Esercitazioni** per rafforzare e approfondire gli argomenti teorici
- **Simulazioni** di situazioni caratteristiche dei luoghi di lavoro per rendere più efficaci gli input per affrontare i contesti del mondo del lavoro
- **Lezioni frontali** centrate principalmente sui contenuti e sulle informazioni da trasmettere, utilizzata allo scopo di consentire l'acquisizione delle nozioni teoriche di base.



## ***Modalità di verifica degli apprendimenti***

La fase di verifica sarà strettamente correlata al complesso delle attività svolte durante tutto il processo di insegnamento/apprendimento e terrà conto degli obiettivi prefissati.

Le verifiche saranno intese sia come momento di valutazione delle competenze acquisite sia come momento di controllo dell'attività svolta per poter apportare eventuali correttivi e somministrate agli allievi alla fine di un modulo e di ogni Unità di apprendimento

Esse, in base alle esigenze didattiche, potranno articolarsi sotto forma di:

prova scritta e/o grafica, prova pratica, interrogazione orale, questionario, relazione, saggio breve, esercitazione, prova oggettiva aperta, strutturata o semi-strutturata, questionario vero-falso, di completamento o a scelta multipla, lavori di gruppo, discussioni libere e guidate, compiti di realtà al termine di Unità di apprendimento.

## ***I Bisogni Educativi Speciali: la normativa di riferimento***

Il concetto di B.E.S. deve essere utilizzato come riferimento alla necessità di attuare interventi educativi personalizzati per tutti gli alunni.

Nessun alunno può essere considerato o, peggio, etichettato come un individuo con B.E.S., ma forse tutti sono da considerare in parte con B.E.S.

Quando si parla di B.E.S. si intende l'area comprendente :

- a) le disabilità certificate – o in fase di certificazione - ai sensi della L104/92
- b) i disturbi specifici di apprendimento certificati – o in fase di certificazione – ai sensi della L.170/2010
- c) lo svantaggio sociale e culturale
- d) lo svantaggio derivante dalla non conoscenza della cultura e della lingua italiana perché appartenenti a culture diverse.
- e) i disturbi attinenti alla sfera relazionale e alla sfera cognitiva.

I riferimenti normativi in ordine ai B.E.S. sono sostanzialmente i seguenti:

1. DIRETTIVA MINISTERIALE del 27 dicembre 2012;
2. CIRCOLARE MINISTERIALE n.8 del 6 marzo 2013;
3. NOTA prot.1551 del 27 giugno 2013 Piano Annuale per l'Inclusività;
4. BOZZA DI CIRCOLARE DEL 20 SETTEMBRE 2013 Strumenti di intervento per alunni con BES.

Chiarimenti.

A livello di singola istituzione scolastica, fatta eccezione per i casi a) e b) , comprovati da certificazione, che richiedono quindi la compilazione di un apposito P.E.I. o P.D.P., le disposizioni ministeriali – in particolare la bozza di circolare del 20 settembre 2013, richiamano l'attenzione sulla distinzione tra ordinarie difficoltà di apprendimento, difficoltà permanenti e disturbi di apprendimento. Vi si specifica che la rilevazione di una *mera difficoltà di apprendimento non dovrebbe indurre all'attivazione di un percorso specifico con la conseguente compilazione di un PDP* e che soltanto

quando i Consigli di classe o i team docenti, eventualmente anche sulla base di criteri generali stabiliti dal Collegio dei docenti, siano unanimemente concordi nel valutare l'efficacia di ulteriori strumenti - in presenza di richieste dei genitori accompagnate da diagnosi che però non hanno dato diritto alla certificazione di disabilità o nel caso di difficoltà non meglio specificate - questo potrà indurre all'adozione di un piano personalizzato, con eventuali misure compensative e/o dispensative, quindi alla compilazione di un PDP.

Tutte queste operazioni servono per offrire maggiori opportunità formative e flessibilità dei percorsi, non certo per abbassare gli obiettivi di apprendimento.

In merito agli alunni con cittadinanza non italiana, si chiarisce che essi necessitano anzitutto di interventi didattici relativi all'apprendimento della lingua e -solo in via eccezionale- della formalizzazione tramite un PDP, soprattutto per alunni neo arrivati in Italia, ultratredicenni, provenienti da Paesi di lingua non latina.

### ***Integrazione e sostegno degli allievi disabili***

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.

Nel rispetto della D.F., l'Istituto fissa le seguenti azioni per l'integrazione:

- ***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, un 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 i 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
- 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.U.S.L. 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 alla A.U.S.L. 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:

- reali potenzialità e/o capacità dell'alunno
- 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 programmazione da differenziata ad obiettivi minimi e viceversa:

➤ ***Una programmazione riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali*** (Art.15, comma 3 dell'O.M. n. 90 del 21/05/20)

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.

### **ESAMI DI STATO**

**Allievi con percorso didattico conforme ai programmi ministeriali** (Normativa: L.Q. 104/92, art.16; D.L. n.297 del 16/04/94, art.318; Legge n.425 del 10/12/97, art.7D.P.R. n.323 del 23/07/98, artt. 6 e 13; D.M. n.356 e n.358 del 18/09/98; D.M. n.31 del 4/02/2000; OM.90/01 art. 15 c.3; O.M. n.40 del 8/04/09)

Finalità

- Oggettivo accertamento delle conoscenze, competenze e capacità acquisite

Documentazione che il Consiglio di classe deve preparare per la Commissione d'esame

- Nel documento del 15 maggio, predisposto dal Consiglio di classe, viene riportato in modo generico il percorso formativo della classe (si consiglia di non fare specifico riferimento alla presenza di allievi in situazione di handicap, in quanto il documento viene pubblicato all'albo dell'Istituto)
- Relazione del Consiglio di classe da presentare alla Commissione d'esame
- La documentazione relativa agli alunni disabili ( P.D.F., P.E.I.)
- L'eventuale richiesta di prove equipollenti e/o di assistenza e/o di tempi più lunghi per le prove scritte e orali
- Nel caso di candidati non vedenti, la richiesta al Ministero della P.I. del testo delle prove in Braille (richiesta del Dirigente Scolastico)

Tipo di prove

- Prove ministeriali
- Prove equipollenti predisposte dalla Commissione d'esame con le modalità indicate dal Consiglio di Classe, anche avvalendosi della consulenza del docente di sostegno. Nel caso in cui la Commissione decida in senso contrario al Consiglio di classe, deve motivare la decisione per iscritto.
- Le prove equipollenti devono accertare che il candidato, pur nella diversità della situazione, sia in grado di raggiungere la soglia di competenza necessaria per il conseguimento del titolo di studio.
- Obiettivi- Contenuti: Vengono fissati dalla Commissione d'esame in base alle indicazioni del Consiglio di classe e desumendoli dalle prove di simulazione effettuate durante l'anno scolastico
- Modalità di svolgimento delle prove: Possono essere concessi tempi più lunghi e l'uso di ausili tecnologici adatti. È prevista la presenza di assistenti per l'autonomia e la comunicazione, oltre a quella dell'insegnante di Sostegno

Modalità di valutazione

- Valutazione conforme ai programmi ministeriali (OM.90/01 art. 15 c.3)
- Criterio quantitativo e qualitativo, come per il resto della classe

- Il punteggio viene fissato in centesimi come per il resto della classe

#### Diploma

- Diploma avente valore legale a tutti gli effetti

**Allievi con percorso didattico differenziato** (Normativa: L.Q. 104/92, art.16; D.L. n.297 del 16/04/94, art.318; Legge n.425 del 10/12/97, art.7; D.P.R. n.323 del 23/07/98, artt. 6 e 13; D.M. n.31 del 4/02/2000-O.M. n.40 del 8/04/09)

#### Finalità

- Occasione di stimolo e di corretta conclusione di un percorso formativo realizzato nell'interazione con l'intera classe

Documentazione che il Consiglio di classe deve preparare per la Commissione d'esame

- In allegato al documento del 15 maggio viene fornita una relazione dell'alunno disabile contenente informazioni utili perché la Commissione possa mettere il candidato a proprio agio e valutare, al tempo stesso, in modo appropriato le sue conoscenze, competenze e capacità.
- Il documento finalizzato alla formulazione della terza prova scritta, volto a esplicitare "i contenuti, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti" (art. 5 comma 2 del Regolamento), deve illustrare:
  - ❖ le scelte fatte per l'alunno diversamente abile con riferimento al suo percorso individuale nonché per le attività di sostegno;
  - ❖ le modalità di integrazione nella classe;
  - ❖ i percorsi comuni alla classe;
  - ❖ le "ricadute" delle scelte operate sulla attività didattica complessiva.

Inoltre, il Consiglio di classe deve fornire:

- la documentazione relativa ai singoli candidati diversamente abili (P.D.F., P.E.I., prove di verifica significative, altri lavori svolti);
- la richiesta di prove coerenti con il percorso svolto e finalizzate al rilascio dell'attestato (art. 13, comma 2, Reg.).

#### Attestato

Tale documento, a cura della Commissione, è un Attestato di credito formativo (D.P.R. 323/98; modelli e chiarimenti ai sensi della C.M. 125/01).

Esso deve riportare:

- ❖ in relazione al percorso di studi seguito, le conoscenze, le competenze, le capacità possedute e l'ambito in cui queste si realizzano
- ❖ le votazioni delle prove d'esame (sia complessiva in 100mi che dei punteggi parziali -25-45-30 ed eventuali 5 punti supplementari) ed i crediti formativi documentati
- ❖ i dati sul percorso didattico seguito (anni e durata oraria)

- ❖ gli elementi caratterizzanti il corso di studi (stage formativi, concorsi, partecipazioni a manifestazioni, alternanza scuola-lavoro)

L'Attestato è un credito spendibile anche nella frequenza di corsi di formazione professionale, nell'ambito degli Accordi fra Amministrazione scolastica e Regioni.

## **Le attività di recupero e di sostegno – O.M. 92/2007**

### **Articolo 2**

#### **Attività di recupero**

1. Le attività di recupero costituiscono parte ordinaria e permanente del piano dell'offerta formativa che ogni istituzione scolastica predispone annualmente.
2. Esse sono programmate ed attuate dai consigli di classe sulla base di criteri didattico-metodologici definiti dal collegio docenti e delle indicazioni organizzative approvate dal consiglio di istituto.
3. **Nelle attività di recupero rientrano gli interventi di sostegno che hanno lo scopo fondamentale di prevenire l'insuccesso scolastico e si realizzano, pertanto, in ogni periodo dell'anno scolastico, a cominciare dalle fasi iniziali.** Esse sono tendenzialmente finalizzate alla progressiva riduzione di quelle di recupero dei debiti e si concentrano sulle discipline o sulle aree disciplinari per le quali si registri nella scuola un più elevato numero di valutazioni insufficienti.
4. Le scuole promuovono e favoriscono la partecipazione attiva degli studenti alle iniziative di sostegno programmate, dandone altresì periodicamente notizia alle famiglie.
5. Le attività di recupero, realizzate per gli studenti che riportano voti di insufficienza negli scrutini intermedi e per coloro per i quali i consigli di classe deliberino di sospendere il giudizio di ammissione alla classe successiva negli scrutini finali, sono finalizzate al tempestivo recupero delle carenze rilevate per tali studenti negli scrutini suddetti.
6. Le istituzioni scolastiche hanno l'obbligo di attivare gli interventi di recupero .....

### **Articolo 4**

#### **Scrutini intermedi e relativi adempimenti**

2. Per gli studenti che in sede di scrutinio intermedio, o anche a seguito di altre verifiche periodiche previste dal Piano dell'offerta formativa della scuola, presentano insufficienze in una o più discipline, il consiglio di classe predispone interventi di recupero delle carenze rilevate. Sarà cura del consiglio di classe procedere ad un'analisi attenta dei bisogni formativi di ciascuno studente e della natura delle difficoltà rilevate nell'apprendimento delle varie discipline. Il consiglio di classe terrà conto anche della possibilità degli studenti di raggiungere autonomamente gli obiettivi formativi stabiliti dai docenti.
3. L'organizzazione delle iniziative di recupero programmate dal consiglio di classe è portata a conoscenza delle famiglie degli studenti interessati.

Nell'ottica di rispondere in modo efficace ed efficiente ai bisogni degli studenti, le attività di recupero e di sostegno – volte a prevenire l'insuccesso scolastico - cominciano sin dall'inizio dell'anno scolastico e prevedono quindi:

<b>ORARIO CURRICOLARE</b>	<b>ORARIO POMERIDIANO</b>
<p>- <b>interventi nella fase di accoglienza:</b> verifica dei prerequisiti e delle preconoscenze, recupero delle conoscenze e delle abilità.</p> <p>- <b>interventi di recupero in itinere:</b> fanno seguito, di solito, alle valutazioni individuali e di classe</p> <p>- <b>interventi di recupero e di sostegno mediante pause didattiche:</b> vengono formalizzati in sede collegiale e seguono alle valutazioni intermedie. Con tale intervento, si suddivide la classe in gruppi di livello, tutorati o assistiti, con predisposizione di materiali differenziati a seconda delle difficoltà e delle eventuali competenze da recuperare.</p>	<p>- <b>corsi di recupero:</b> richiesti da ciascun Consiglio di Classe per studenti che non appaiono in grado di raggiungere autonomamente gli obiettivi formativi stabiliti né di recuperare le carenze pregresse (art 4, comma 2 OM 92/07).</p> <p>Tali interventi, da realizzarsi dopo lo scrutinio intermedio e quello finale, possono essere rivolti a gruppi di studenti della stessa classe o di classi parallele con carenze disciplinari omogenee (art. 2, comma 8, O.M. 92/07).</p>

Al termine dell'anno scolastico, per gli studenti che non abbiano raggiunto risultati pienamente sufficienti, manifestando quindi lievi difficoltà nel grado di autonomia delle conoscenze e delle competenze, è prevista l'assegnazione dei **moduli individuali di recupero**, relativi a nuclei propedeutici al proficuo svolgimento delle tematiche successive. Tale modalità di intervento viene portata a conoscenza delle famiglie.

I Consigli di Classe mettono in atto prioritariamente le iniziative di sostegno e di recupero che prevedono lo svolgimento delle stesse nell'orario curricolare.

Per gli interventi che comportano oneri finanziari, i Consigli di Classe, dopo delibera nelle sedute dello scrutinio intermedio e di quello finale, formalizzano esplicita richiesta al Dirigente Scolastico che ne autorizza l'attivazione in base ai fondi disponibili esistenti, al numero delle richieste, alla numerosità dei casi, alla specificità dei casi.

## **Alternanza scuola – lavoro**

Il percorso di alternanza scuola-lavoro risponde alle esigenze di una modalità didattica innovativa, in cui la relazione tra scuola e impresa dia l'opportunità di sviluppare i processi di apprendimento non solo in una dimensione scolastica, ma anche attraverso situazioni di lavoro specifiche. Gli studenti potranno, in tal modo, cogliere l'opportunità di mettere in campo le competenze di indirizzo in un reale contesto lavorativo e ricavarne così accresciute capacità di autovalutazione in funzione di un futuro investimento professionale.

L'alternanza è una metodologia didattica, istituita dal decreto legislativo n. 77/2005, che si propone di:

- a) attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, 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.

I percorsi in alternanza si articolano in periodi di formazione in aula, con la partecipazione di esperti esterni, e in periodi di apprendimento in azienda, mediante esperienze di lavoro, che le istituzioni scolastiche progettano e attuano sulla base di convenzioni.

I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro fanno parte integrante del curriculum scolastico e concorrono alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di

studi, senza costituire rapporto individuale di lavoro.

Nell'ambito dell'orario complessivo annuale dei piani di studio, i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro, previsti nel progetto educativo personalizzato relativo al percorso scolastico o formativo, possono essere svolti anche in periodi diversi da quelli fissati dal calendario delle lezioni.

I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro sono dimensionati, per i soggetti disabili, in modo da promuoverne l'autonomia anche ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro.

I percorsi in alternanza sono definiti e programmati all'interno del piano dell'offerta formativa e sono proposti alle famiglie e agli studenti in tempi e con modalità idonei a garantirne la piena fruizione.

Nei percorsi in alternanza gli alunni sono seguiti da un docente tutor, preferibilmente della propria classe, e da un tutor aziendale, che li seguirà durante lo stage in azienda.

## **Indirizzo IPSEO**

Per tale indirizzo sono attivati due percorsi formativi di Alternanza:

### **Progetto Settore ristorativo: Food & Beverage Manager**

Il corso mira a formare la specifica figura professionale che si occupa di seguire l'approvvigionamento delle derrate alimentari, controllare la qualità della produzione e della distribuzione dei pasti. Inoltre il Food & Beverage Manager stabilisce i *budget* e controlla i costi senza trascurare gli aspetti organizzativi legati alla programmazione e realizzazione di un banchetto, di un *cocktail* di benvenuto, di un buffet o di un rinfresco.

Il Food & Beverage Manager deve definire il budget ed avere un costante controllo dei costi e degli standard di qualità dei prodotti-servizi; controllo dell'igiene dei locali, delle attrezzature di cucina, degli impianti destinati alla preparazione conservazione e consumo di cibi e bevande. Organizza eventi non ordinari, quali ad esempio buffet, meeting, convegni, cene a tema, brunch ed aperitivi. Per ogni tipo e dimensione di evento la figura professionale del Food & Beverage Manager deve essere in grado di formulare servizi personalizzati e progettati su misura.

### **Progetto Settore turistico: Tourist Manager**

Il percorso vuole preparare un professionista capace di supportare il management aziendale di imprese turistiche e tour operator, collaborando strategicamente e operativamente alle attività di marketing con competenze specialistiche nell'organizzazione e promozione del turismo incoming e conoscendo la storia delle attività produttive, del folklore, dell'arte, della geografia antropica e della cucina regionale.

E' un percorso formativo specializzato per diventare *Tourist Manager* e cogliere le migliori opportunità occupazionali e di crescita professionale. Un corso che nasce dall'esigenza di specializzare gli alunni del settore turistico dell'Istituto alberghiero nella formazione professionale di alto livello.

Il turismo è oggi il settore più importante dell'economia mondiale per dimensioni e numero di addetti, secondo le stime più recenti, vi è occupata, a tutti i livelli, almeno una persona su quindici.

Il percorso, della durata totale di 400 ore nel triennio, sarà così suddiviso:

- **Classi terze** ore 80 da attivare con iniziative d'istituto
- **Classi quarte** ore 160 di stage/formazione suddivise in tre periodi dell'anno scolastico



- **Classi quinte** ore 160 di stage/formazione suddivise in tre periodi

### **Le attività utili per l'alternanza scuola-lavoro**

Al fine del conseguimento delle ore di alternanza, concorre la partecipazione alle seguenti attività:

- Eventi organizzati dall'Istituto (convegni, seminari, incontri, open-day, ecc.) sia all'interno della scuola che all'esterno;
- Eventi organizzati da terzi, con la collaborazione dell'Istituto Columella;
- Stage osservativo presso aziende del settore di indirizzo specifico dell'alunno;
- Project work;
- Simulazione di impresa.

### **Indirizzo ITTAAA**

Per tale indirizzo sono attivati analoghi percorsi di Alternanza. In particolare nella classe quarta verrà completato il progetto bandito dall'Ufficio Scolastico Regionale della Puglia:

#### **1 Progetto "Tra scuola e azienda: trasformazione e marketing nelle aziende agroalimentari" – XII edizione (2° annualità)**

Il profilo formativo di riferimento è quello di Tecnico della trasformazione dei prodotti agro-industriali. Lo studente al termine del percorso svilupperà capacità e competenze relative ad una figura professionale che opera nelle industrie agro-alimentari e possiede capacità tecniche specifiche per effettuare valutazioni merceologiche dei prodotti agricoli, per la definizione e gestione dei processi di trasformazione e di controllo analitico.

<b>Progetto</b>	<b>Classe</b>	<b>Formazione in azienda (ore)</b>
"Tra scuola e azienda: trasformazione e marketing nelle aziende agroalimentari"  XII edizione (2° annualità)	Quarta A-B	100

## LA VALUTAZIONE

### *Valutazione prove – Indicatori e descrittori*

Per le prove orali, scritte e pratiche/grafiche, saranno utilizzati i seguenti indicatori di valutazione:

PROVE	INDICATORI DI VALUTAZIONE
<b>ORALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ conoscenza dell'argomento</li> <li>◆ comprensione</li> <li>◆ applicazione</li> <li>◆ analisi</li> <li>◆ sintesi</li> <li>◆ correttezza e precisione morfo-sintattica</li> <li>◆ elaborazione e/o rielaborazione di un tema/problema</li> </ul>
<b>SCRITTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ comprensione dell'argomento</li> <li>◆ aderenza al tema/problema</li> <li>◆ capacità di sviluppo e di approfondimento</li> <li>◆ chiarezza espositiva</li> <li>◆ coerenza argomentativa</li> <li>◆ correttezza formale e/o precisione morfo-sintattica linguistica</li> <li>◆ originalità nella rielaborazione.</li> </ul>
<b>PRATICHE/ GRAFICHE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ conoscenza degli strumenti di uso corrente</li> <li>◆ individuazione e utilizzo corretto degli strumenti in relazione alla specificità della prova</li> <li>◆ capacità e/o abilità nell'esecuzione</li> <li>◆ individuazione, rilevazione e registrazione dei risultati</li> <li>◆ interpretazione, valutazione e rielaborazione dei dati</li> </ul>

Dai suddetti indicatori si ricaveranno i livelli sotto indicati, che verranno utilizzati per effettuare valutazioni più omogenee tra i docenti.

<b>I LIVELLO</b>	<b>10</b>	<b>ECCELLENTE</b>
	<b>9</b>	<b>OTTIMO</b>
<b>II LIVELLO</b>	<b>8</b>	<b>BUONO</b>
	<b>7</b>	<b>DISCRETO</b>

<b>III LIVELLO</b>	<b>6</b>	<b>SUFFICIENTE</b>
<b>IV LIVELLO</b>	<b>5</b>	<b>MEDIOCRE</b>
	<b>4</b>	<b>INSUFFICIENTE</b>
<b>V LIVELLO</b>	<b>3</b>	<b>GRAVEMENTE INSUFFICIENTE</b>
	<b>2</b>	
	<b>1</b>	

<b>I livello voto 9/10</b>	<b>II livello voto 7/8</b>	<b>III livello voto 6</b>	<b>IV livello voto 4/5</b>	<b>V livello voto 1/3</b>
<b>Conosce in modo completo, approfondito e organico</b> fatti, principi, teorie e pratiche dello indirizzo di studio e di lavoro	<b>Conosce in modo completo</b> fatti, principi, teorie e pratiche dello indirizzo di studio e di lavoro	<b>Possiede conoscenze solo superficiali</b> di fatti, principi, teorie e pratiche dell'indirizzo settore di studio e di lavoro	<b>Conosce in modo frammentario</b> fatti, principi, teorie e pratiche dell'indirizzo di studio e di lavoro	<b>Non possiede conoscenze</b> relative a fatti, principi, teorie e pratiche dell'indirizzo di studio e di lavoro
<b>Applica le conoscenze in modo creativo, completo e analizza con una rielaborazione personale problemi ed eventi</b>	<b>Applica le conoscenze in modo autonomo, corretto e completo,</b> per portare a termine compiti e risolvere problemi in ambito cognitivo e tecnico-pratico	<b>Applica in modo accettabile le conoscenze</b> per portare a termine semplici compiti e risolvere problemi in ambito cognitivo e tecnico-pratico	<b>Applica in modo parziale le conoscenze</b> per portare a termine se pur semplici compiti e risolvere problemi in ambito cognitivo e pratico	<b>Applica in modo lacunoso e incerto le conoscenze</b> per portare a termine compiti e risolvere problemi in ambito cognitivo e pratico
<b>E' in grado di utilizzare in modo autonomo e originale</b> le conoscenze scientifiche e tecnologiche dimostrando abilità in ambito tecnico - metodologico	<b>E' in grado di utilizzare in modo personale ogni</b> apprendimento o disciplinare e trasferirlo in situazioni di lavoro e/o di studio	<b>E' in grado di utilizzare in modo generico</b> semplici compiti e risolvere problemi in ambito cognitivo e tecnico-pratico	<b>E' in grado di utilizzare in modo non esauriente</b> semplici compiti e risolvere problemi in ambito cognitivo e tecnico-pratico	<b>E' in grado di utilizzare in modo confuso e frammentario</b> semplici compiti e risolvere problemi in ambito cognitivo e tecnico-pratico

## **La valutazione del rendimento scolastico**

*Il D.P.R. 22 giugno 2009 nr.122 "Valutazione degli alunni nella scuola secondaria di secondo grado" art.4 comma 1 recita: "La valutazione, periodica e finale, degli apprendimenti è effettuata dal consiglio di classe,(...) presieduto dal dirigente scolastico o da suo delegato,(...) I docenti di sostegno, contitolari della classe, partecipano alla valutazione di tutti gli alunni, avendo come oggetto del proprio giudizio, relativamente agli alunni disabili, i criteri a norma dell'articolo 314, comma 2, del testo unico di cui al decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297.*

*Qualora un alunno con disabilità sia affidato a più docenti del sostegno, essi si esprimono con un unico voto. Il personale docente esterno e gli esperti di cui si avvale la scuola, che svolgono attività o insegnamenti per l'ampliamento e il potenziamento dell'offerta formativa, ivi compresi i docenti incaricati delle attività alternative all'insegnamento della religione cattolica, forniscono preventivamente ai docenti della classe elementi conoscitivi sull'interesse manifestato e il profitto raggiunto da ciascun alunno.*

*La valutazione dell'insegnamento della religione cattolica è comunque espressa senza attribuzione di voto numerico".*

La valutazione riguarda i tre momenti fondamentali di ogni segmento dell'attività didattica:

- **iniziale** situazione di partenza per una verifica delle preconcoscenze
- **intermedia** controllo per la rilevazione degli apprendimenti e l'osservazione dei comportamenti
- **finale** verifica sommativa che tiene conto delle conoscenze, capacità e competenze di ogni studente.

La valutazione finale costituisce, quindi, una sorta di bilancio complessivo relativamente alla crescita culturale e umana di ogni studente. Essa viene formulata dal Consiglio di Classe al termine dell'anno scolastico in base alle proposte dei singoli docenti.

Per la sua formulazione il Consiglio di Classe esamina:

- **Il grado di preparazione in ciascuna disciplina** (obiettivi didattici) in relazione a:
  - metodo di studio
  - conoscenza disciplinare
  - uso e applicazione di tecniche e strumenti
  - analisi, sintesi, rielaborazione delle conoscenze disciplinari.
- **Il grado di conseguimento degli obiettivi educativi** con particolare riguardo a:
  - senso di responsabilità
  - capacità di relazione
  - regolarità della frequenza
  - comportamento
  - impegno
  - partecipazione
  - interesse
  - frequenza.

## ***Il credito scolastico e il credito formativo***

### ***Il D.M. n. 99/2009: le tabelle del credito***

Secondo le normative vigenti, gli studenti alla fine dell'anno scolastico conseguiranno la promozione alla classe successiva o l'ammissione agli esami di stato se avranno riportato la sufficienza in tutte le discipline e in condotta, il cui voto concorre alla formazione della media secondo le disposizioni del D.P.R. n.122/2009

In particolare, nella C.M. n.85 prot.7234 del 13/10/2010 si precisa che:

"Sono ammessi agli esami di Stato gli alunni dell'ultima classe che, nello scrutinio finale, conseguono una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi (art.6, comma 1, D.P.R. 22 giugno 2009, n.122").

Agli studenti di tutte le classi di istruzione secondaria di secondo grado, ai fini della valutazione finale di ciascuno studente, è richiesta, ai sensi dell'art.14, comma 7 del DPR 22 giugno 2009, n.122, la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. Le istituzioni scolastiche possono stabilire, per casi eccezionali, analogamente a quanto previsto per il primo ciclo, motivate e straordinarie deroghe al suddetto limite. Tale deroga è prevista per assenze documentate e continuative, a condizione, comunque, che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati. Il mancato conseguimento del limite minimo di frequenza, comprensivo delle deroghe riconosciute, comporta l'esclusione dallo scrutinio finale e la non ammissione all'esame di Stato.

Si precisa che il voto di comportamento concorre alla determinazione dei crediti scolastici (articolo 4, comma 2, D.P.R. 22 giugno 2009, n.122).

In caso di promozione nello scrutinio finale, il Consiglio di classe attribuirà agli studenti, facenti parte delle classi III – IV – V, un credito scolastico secondo le disposizioni del D.M. n. 99 del 16/12/2009.

**Il credito scolastico è un patrimonio di punti che lo studente somma durante gli ultimi tre anni di studi (per un massimo di 25 punti) e che contribuirà, insieme al punteggio ottenuto nella prove scritte e nella prova orale, a determinare il voto finale dell'Esame di stato**

Il concetto di credito scolastico è, dunque, stato introdotto per valorizzare la carriera scolastica e l'impegno manifestato negli anni dall'allievo.

L'assegnazione del credito spetta al Consiglio di classe. Per garantire omogeneità nelle decisioni, il Consiglio opera sulla base di criteri fissati dal Collegio dei docenti.

Per la sua attribuzione concorrono:

- 2 - La media dei voti
- 3 - L'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- 4 - La partecipazione ad attività opzionali, complementari ed integrative organizzate dalla scuola
- 5 - Eventuali crediti formativi.

## Credito scolastico in relazione alla media dei voti (colonne 1 e 2 Tabella Calcolo Credito)

Si riportano di seguito le tabelle di valutazione per l'attribuzione del credito scolastico per i candidati interni ed esterni.

**Tabella A - Candidati interni** (sostituisce la tabella prevista dall'articolo 11, comma 2 del D.P.R. 23 luglio 1998, n. 323, così come modificata dal D.M. n. 42/2007)

Media dei voti	Credito scolastico		
	I anno	II anno	III anno
<b>M = 6</b>	<b>3-4</b>	<b>3-4</b>	<b>4-5</b>
<b>6 &lt; M ≤ 7</b>	<b>4-5</b>	<b>4-5</b>	<b>5-6</b>
<b>7 &lt; M ≤ 8</b>	<b>5-6</b>	<b>5-6</b>	<b>6-7</b>
<b>8 &lt; M ≤ 9</b>	<b>6-7</b>	<b>6-7</b>	<b>7-8</b>
<b>9 &lt; M ≤ 10</b>	<b>7-8</b>	<b>7-8</b>	<b>8-9</b>

*NOTA - M rappresenta la media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico. Al fini dell'ammissione alla classe successiva e dell'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione, nessun voto può essere inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente. Sempre ai fini dell'ammissione alla classe successiva e dell'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione, il voto di comportamento non può essere inferiore a sei decimi. Il voto di comportamento, concorre, nello stesso modo dei voti relativi a ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente, alla determinazione della media M dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico. Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla precedente tabella, va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media M dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi. Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.*

**Tabella B - Candidati esterni Esami di idoneità** (sostituisce la tabella prevista dall'articolo 11, comma 2 del D.P.R. 23 luglio 1998, n. 323, così come modificata dal D.M. n. 42/2007)

Media dei voti conseguiti in esami di idoneità	Credito scolastico
<b>M = 6</b>	<b>3</b>
<b>6 &lt; M ≤ 7</b>	<b>4-5</b>
<b>7 &lt; M ≤ 8</b>	<b>5-6</b>
<b>8 &lt; M ≤ 9</b>	<b>6-7</b>
<b>9 &lt; M ≤ 10</b>	<b>7-8</b>

*NOTA - M rappresenta la media dei voti conseguiti agli esami di idoneità (nessun voto può essere inferiore a sei decimi). Il punteggio, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate nella presente tabella, va moltiplicato per 2 in caso di esami di idoneità relativi a 2 anni di corso in un'unica sessione. Esso va espresso in numero intero. Per quanto concerne l'ultimo anno il punteggio è attribuito nella misura ottenuta per il penultimo anno.*

Ai candidati esterni che siano stati ammessi o dichiarati idonei all'ultima classe, il credito scolastico è attribuito dal Consiglio di classe davanti al quale sostengono l'esame preliminare, nella misura di punti 3 per il penultimo anno e, qualora non in possesso di promozione o idoneità alla penultima classe, di

ulteriori 3 punti per il terzultimo anno, e per l'ultima classe sulla base dei risultati delle prove preliminari.

***Crediti derivanti da Partecipazione ad attività opzionali, complementari ed integrative organizzate dalla scuola (colonna 3 Tabella Calcolo credito)***

Il Consiglio di classe tiene conto dei risultati della partecipazione ad attività o insegnamenti extracurricolari, che contribuiscono all'ampliamento e al potenziamento dell'offerta formativa (Progetti PON, progetti organizzati dall'Istituto).

Tiene conto, altresì, della partecipazione a concorsi e manifestazioni esterne che abbiano visto gli studenti protagonisti e artefici attivi del legame tra scuola e territorio.

***Crediti derivanti da Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo (colonna 4 Tabella Calcolo credito)***

L'attribuzione del punteggio, nell'ambito della banda di oscillazione, tiene conto del giudizio formulato dai docenti, riguardante l'interesse con il quale l'alunno ha seguito l'insegnamento della religione cattolica ovvero l'attività alternativa e il profitto che ne ha tratto, ovvero altre attività, ivi compreso lo studio individuale che si sia tradotto in un arricchimento culturale o disciplinare specifico, purché certificato e valutato dalla scuola secondo modalità deliberate dalla istituzione scolastica medesima.

***Il credito formativo (colonna 5 Tabella Calcolo Credito)***

E' possibile integrare il credito scolastico con il riconoscimento di crediti formativi.

Essi riguardano la valutazione di attività extrascolastiche svolte in diversi ambiti (ad esempio corsi di lingua, informatica, musica, attività sportive, lavorative, ecc.).

Tali attività devono:

- avere rilevanza qualitativa
- essere coerenti con le competenze, gli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studi
- essere certificate nella durata e nella definizione dello specifico contributo da enti, associazioni, istituzioni riconosciute
- essere debitamente documentate.

Possono, dunque, rientrare nella valutazione le attività svolte nei seguenti settori:

- lavoro, anche nella forma dell'apprendistato, nel rispetto delle normative vigenti in materia;
- tutela ambientale, con corsi di formazione specifica della durata minima di 4 h;
- volontariato, con attività di assistenza ai più deboli o protezione civile;
- arte, con frequenza di scuole riconosciute, quali ad esempio il conservatorio
- sport, limitatamente ad attività agonistiche certificate dalla Federazione di appartenenza
- cultura: per certificazioni linguistiche rilasciate da enti riconosciuti dal MIUR (Trinity, Cambridge, Alliance Francaise ...) e di livello avanzato (B1, B2); per certificazioni informatiche rilasciate a seguito di superamento esami ECDL o livello più avanzato, sempre rilasciato da enti riconosciuti.

La documentazione relativa ai crediti formativi deve pervenire all'istituto entro il 15 maggio.

**Tabella indicante le modalità per l'attribuzione del credito formativo è allegata codesto documento**

## ***La certificazione delle competenze***

La certificazione è uno strumento utile per sostenere e orientare gli studenti nel loro percorso di formazione/apprendimento. Il **Decreto del Ministro n. 9/2010** sancisce l'adozione del modello di certificato dei saperi e delle competenze acquisiti dagli studenti.

***"Il modello di certificato è compilato per tutti gli studenti a conclusione dello scrutinio finale delle seconde classi della scuola secondaria superiore di ogni tipo, ordine e indirizzo ed è rilasciato a richiesta degli interessati;***

***Per gli studenti che hanno compiuto il diciottesimo anno di età e che non sono stati scrutinati a conclusione della seconda classe della scuola secondaria superiore, le istituzioni scolastiche rilasciano, d'ufficio, soltanto l'attestazione di proscioglimento dall'obbligo di istruzione, corredata dalla documentazione degli esiti dell'ultimo scrutinio". (Nota ministeriale n. 1208 del 12 aprile 2010)***

Il documento è strutturato in modo da rendere sintetica e trasparente la descrizione delle competenze di base acquisite a conclusione del primo biennio della scuola secondaria superiore, con riferimento agli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione (dei linguaggi; matematico; scientifico-tecnologico e storico-sociale), entro il quadro di riferimento rappresentato dalle competenze chiave di cittadinanza, in linea con le indicazioni dell'Unione europea, con particolare riferimento al Quadro Europeo dei titoli e delle qualifiche (EQF).

La "**certificazione delle competenze**", ponendosi su uno snodo importante per la vita degli alunni in uscita dall'obbligo di istruzione, oltre ad assumere una funzione di orientamento e sostegno al loro processo formativo, registra:

- Le competenze acquisite
- Le capacità e le potenzialità dimostrate nelle diverse aree disciplinari
- I traguardi raggiunti
- Le attitudini emerse durante la complessiva attività scolastica.

I consigli di classe utilizzano le valutazioni effettuate nel percorso di istruzione di ogni studente in modo che la certificazione descriva compiutamente l'avvenuta acquisizione delle competenze di base, che si traduce nella capacità dello studente di utilizzare conoscenze e abilità personali e sociali in contesti reali, con riferimento alle discipline/ambiti disciplinari che caratterizzano ciascun asse culturale.

La definizione per livelli di competenza è parametrata secondo la scala, indicata nel certificato stesso, che si articola in tre livelli:



**Livello di base:** Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.

**Livello intermedio:** Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.

**Livello avanzato:** Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità.

Ai fini dell'adempimento dell'obbligo d'istruzione da parte degli alunni diversamente abili si fa riferimento a quanto previsto dal citato Decreto 22 agosto 2007 n. 139, art. 3, c. 1, e le indicazioni contenute nelle "Linee guida sull'integrazione scolastica degli alunni con disabilità" di cui alla nota prot. n. 4274 del 4 agosto 2009.

#### **Certificazioni competenze classi quinte:**

L'istituto, alla fine del percorso scolastico, provvede alla certificazione delle competenze in uscita dello studente. Tale certificazione, insieme alla valutazione finale riguardante il percorso di alternanza scuola-lavoro, farà parte del fascicolo personale di ciascuno studente.

## **La valutazione del comportamento**

### **L. 169/08 di conversione del D. L. 137/2008)**

2. A decorrere dall'anno scolastico 2008/2009, la valutazione del comportamento è effettuata mediante l'attribuzione di un voto numerico espresso in decimi.

3. **La votazione sul comportamento degli studenti, attribuita collegialmente dal consiglio di classe concorre alla valutazione complessiva dello studente e determina, se inferiore a sei decimi, la non ammissione al successivo anno di corso e all'esame conclusivo del ciclo.**

### **C.M. 11 dicembre 2008 n. 100**

#### **Art. 2 - La valutazione del comportamento degli studenti**

Fin dalla prima valutazione periodica il Consiglio di classe valuta - mediante l'attribuzione di un voto numerico espresso in decimi - **il comportamento degli allievi durante l'intero periodo di permanenza nella sede scolastica, anche con riferimento alle iniziative e alle attività con rilievo educativo realizzate al di fuori di essa.** Tale valutazione deve scaturire da un giudizio complessivo di maturazione e di crescita civile e culturale dello studente in ordine all'intero periodo scolastico cui si riferisce la valutazione. In tale contesto vanno collocati anche singoli episodi che abbiano dato luogo a sanzioni disciplinari.

....

### **D. M. 16 gennaio 2009 n. 5.**

#### **"Valutazione del comportamento a scuola"**

##### **Art. 1**

#### **Finalità della valutazione del comportamento degli studenti**

1. La valutazione del comportamento degli studenti di cui all'art. 2 del decreto legge 1 settembre 2008, n. 137, convertito, con modificazioni dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169, risponde alle seguenti prioritarie finalità: **-accertare i livelli di apprendimento e di consapevolezza raggiunti, con specifico riferimento alla cultura e ai valori della cittadinanza e della convivenza civile; -verificare la capacità di rispettare il complesso delle disposizioni che disciplinano la vita di ciascuna istituzione scolastica; - diffondere la consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica, promuovendo comportamenti coerenti con il corretto esercizio dei propri diritti e al tempo stesso con il rispetto dei propri doveri, che corrispondono sempre al riconoscimento dei diritti e delle libertà degli altri; -dare significato e valenza educativa anche al voto inferiore a 6/10.**

#### **Articolo 1**

##### **Finalità della valutazione negli istituti di istruzione secondaria di II grado**

1. La valutazione è un processo che accompagna lo studente per l'intero percorso formativo, perseguendo l'obiettivo di contribuire a migliorare la qualità degli apprendimenti.

2. I processi valutativi, correlati agli obiettivi indicati nel piano dell'offerta formativa della singola istituzione scolastica, mirano a sviluppare nello studente una sempre maggiore responsabilizzazione rispetto ai traguardi

prefissati e a garantire la qualità del percorso formativo in coerenza con gli obiettivi specifici previsti per ciascun anno dell'indirizzo seguito.

## ***Criteri generali per la conduzione degli scrutini finali***

Affinchè tutti gli alunni frequentanti l'Istituto possano essere valutati con imparzialità ed omogeneità, il Collegio dei Docenti nella seduta del 19 Maggio 2014 ha individuato i criteri che i Consigli di Classe devono seguire per lo svolgimento degli scrutini nell'attività di valutazione:

### **PER LE VALUTAZIONI DI PIENA SUFFICIENZA**

Promozione espressa da un voto proporzionale ai risultati positivi raggiunti dall'alunno e che tenga conto dell'intera gamma dei voti disponibili (dal sei al dieci).

### **PER I CASI DI VALUTAZIONI NON SUFFICIENTI**

- In presenza di un numero di insufficienze superiori a tre: **NON PROMOZIONE**
- In presenza di tre insufficienze gravi con valutazioni inferiori ai 4/10 per una, due o tre discipline: **NON PROMOZIONE**
- In presenza di un numero di insufficienze non superiori a tre e con una valutazione, per ogni disciplina, non inferiore a 4/10: **SOSPENSIONE DELGIUDIZIO**

I criteri come sopra deliberati saranno, in ogni caso, applicati dai Consigli di Classe tenendo presente tutte quelle situazioni particolari che, discostandosi dai casi schematicamente previsti, richiederanno una specifica ed approfondita valutazione.

Per la formulazione del giudizio complessivo saranno, inoltre, presi in considerazione altri importanti elementi come:

- assiduità nella frequenza fino al termine delle lezioni
- impegno, interesse e partecipazione dimostrati nell'intero percorso formativo
- partecipazione al dialogo educativo
- interesse ed impegno nella partecipazione alle attività complementari ed integrative
- partecipazione ai corsi di recupero organizzati dalla scuola
- partecipazione responsabile e propositiva negli Organi Collegiali della Scuola (Consiglio di Classe, Consiglio di Istituto, Consulta Provinciale, Organo di Garanzia, Comitato Studentesco).

# STRUTTURA E ORGANIZZAZIONE DELL'ISTITUTO

## ***Sedi e risorse didattiche***

La scuola è distribuita in vari plessi: la sede centrale in via Mazzotta, la sede coordinata in via Vecchia Copertino e la succursale in Via Salesiani.

### **Sede centrale (via Mazzotta)**

Tale sede comprende un corpo centrale (*edificio storico*), un edificio degli anni '60 del secolo scorso (*istituto*) e una vecchia costruzione rurale nella tenuta *Panareo*, all'interno dell'Azienda Agraria.

- L'edificio storico sorge sui resti dell'antico convento cinquecentesco e ospita:
  - gli Uffici di presidenza e amministrativi
  - alcune aule per l'indirizzo agrario e alberghiero
  - l'Aula magna
  - i laboratori didattici (laboratori di Chimica, di Fitopatologia, di Informatica, di Ricevimento).
- Adiacente all'edificio storico, sorge un edificio risalente agli anni '60 del secolo scorso, che ospita:
  - aule per l'indirizzo agrario e alberghiero
  - l'aula dei docenti.
- Nel cuore dell'azienda agraria, in località Panareo, in quella che era una costruzione rurale, sono infine ubicate:
  - aule per l'indirizzo alberghiero
  - gli ambienti per le esercitazioni delle articolazioni Sala e vendita ed Enogastronomia.

### **Sede di via vecchia Copertino**

La sede coordinata di Via *Vecchia Copertino*, a circa 1 Km dalla sede centrale, facilmente raggiungibile dall'antico tracciato messapico della via Vecchia Copertino o dalla strada provinciale Lecce – S. Pietro in Lama, ospita

- aule per le classi dell'indirizzo alberghiero
- il laboratorio di sala-bar per le esercitazioni dell'articolazione Sala e vendita.

### **Succursale di via Cataldi**

La succursale ospita alcune aule per le classi delle articolazioni Sala ed Enogastronomia

## *I laboratori*

L'Istituto è dotato di moderni e attrezzati laboratori dove si svolgono molte attività pratiche sotto la guida dei docenti, affinché gli studenti possano acquisire una valida preparazione tecnica e professionale, coniugando teoria e pratica.

I laboratori più importanti sono i seguenti:

- **Laboratori linguistici e multimediali**
- **Laboratorio di Chimica**
- **Laboratorio per la lavorazione delle piante officinali**
- **Laboratorio di scienze e fitopatologia**
- **Azienda agraria**
- **Laboratorio di cucina e sala - bar**
- **Laboratori di Ricevimento, Front Office e Back Office.**

### *Laboratori linguistici - multimediali*

Le Aule Multimediali dell'Istituto sono situate: una presso la sede centrale ed un'altra presso la sede di Via Vecchia Copertino.

Dotate di postazioni informatiche individuali e biposto, collegate in rete dati e rete didattica, vengono utilizzate nell'insegnamento curricolare per:

- l'utilizzo della multimedialità o di internet nell'ambito delle varie discipline di studio;
- l'apprendimento di programmi applicativi relativi ai vari settori di studio;
- i corsi integrativi pomeridiani, come ad esempio quello per il conseguimento della Patente Europea del Computer (ECDL).

E' inoltre disponibile un laboratorio mobile, costituito da un carrello con 15 personal computer, collegati con la rete Internet, utilizzabile nelle singole aule per attività laboratoriali nelle varie discipline.

### *Laboratorio di Chimica*

Il Laboratorio di Chimica, ubicato nell'edificio storico della sede centrale, è uno dei più attrezzati laboratori didattici della provincia per lo studio della **Chimica**. E' dotato delle più moderne attrezzature di analisi del terreno e di **analisi agro-alimentari** per il **controllo di qualità**, cioè per la verifica dei parametri che, per legge, devono possedere i prodotti del settore agro-industriale e agro-alimentare. E' stato il primo laboratorio nella provincia di Lecce ad essere abilitato dai Ministeri delle Risorse Agricole e della Pubblica Istruzione per le analisi e la certificazione in conto terzi per vini, oli e grassi alimentari.

Il laboratorio, per tutta la durata quinquennale dell'indirizzo Tecnico Agrario, ospita gli studenti durante le ore destinate alle **esercitazioni pratiche** sotto la guida dei docenti.

### *Laboratorio delle piante officinali*

L' "**Officina dei Semplici**", ovvero il Laboratorio Sperimentale per la Lavorazione delle Piante Officinali, nasce nel Giugno 1999 da un progetto interamente elaborato da docenti dell'Istituto Tecnico Agrario con un finanziamento dei **Fondi Europei di Sviluppo Regionale della Comunità Europea (F.E.S.R.)**.

L'Officina integra il Laboratorio di Chimica ed il Laboratorio Analisi chimiche strumentali dell'Istituto e rappresenta, per le sue caratteristiche, l'**unica struttura** agro-industriale di tal genere ideata per la didattica e la ricerca in Puglia.

Nell'Officina gli studenti, guidati dai docenti o da esperti esterni, hanno la possibilità di sviluppare attività per progetti di ricerca.

### ***Laboratorio di scienze e di fitopatologia***

Dotato di moderni strumenti per osservazioni scientifiche, viene utilizzato per esercitazioni che riguardano, principalmente,

- l'osservazione microscopica e la classificazione di organismi vegetali e animali
- la diagnosi delle più comuni malattie delle piante, provocate da batteri e funghi
- il rilievo dei danni causati da insetti e nematodi.

### ***Azienda agraria***

L'azienda agraria ospita le esercitazioni pratiche per alcune discipline dell'indirizzo Tecnico Agrario.

Essa si estende per circa 33 ettari, alle spalle dell'edificio storico; ospita due serre per lavori di rinvasatura e riproduzione e dei fabbricati, adibiti al ricovero di macchine e attrezzi per le esercitazioni agrarie.

Le colture prevalenti sono: olivo, vite e cereali. In alcuni appezzamenti sono presenti anche coltivazioni sperimentali: un agrumeto didattico per lo studio delle malattie, un frutteto multivarietales, noci, mandorli, melograni e ortive in campo.

Le esercitazioni recentemente programmate in collaborazione con l'Università del Salento, mirano al recupero e alla valorizzazione della biodiversità, con la riproposizione e lo studio di colture autoctone.

### ***Laboratorio di Cucina e Sala / bar***

Tutte le attività di esercitazioni di servizio di Sala-Bar e di servizio cucina vengono regolarmente effettuate dagli allievi del settore alberghiero nei moderni e attrezzati laboratori dell'Istituto: uno nella sede di *Panareo* e l'altro nella sede di via Vecchia Copertino. Recentemente i laboratori di sala-bar, attrezzati per uso didattico, sono aperti alla vendita per l'utenza scolastica, offrendo il vantaggio di mettere gli allievi in contatto diretto con la realtà lavorativa.

### ***Laboratorio di Ricevimento turistico, Front Office e Back Office***

Il laboratorio comprende tre strutture: la prima presso l'edificio storico, una seconda presso l'Istituto (sede centrale), una terza presso la sede di via Vecchia Copertino. Le strutture, tecnicamente definite *Front Office*, consentono lo svolgimento di simulazioni di lavoro degli allievi del settore turistico, coordinate dal docente, nell'ambito di un'impresa ricettiva o di un'agenzia di viaggi.

Il *Back office* è costituito da personal computer e software specifici del settore turistico.

Tutti i laboratori dell'indirizzo alberghiero, compatibilmente con il regolare svolgimento delle attività didattiche, e previa autorizzazione del Consiglio di Istituto, possono essere utilizzati per la realizzazione di eventi, organizzati da istituzioni, enti o associazioni del territorio, che ne facciano richiesta.

## **Risorse professionali**

Per realizzare la propria *missione* l'Istituto si avvale dell'azione coordinata di tutti gli organi collegiali, operanti *ai sensi del D.Lgs297/1994*, in un contesto organizzativo presidiato dal Dirigente scolastico e da numerose figure e commissioni con compiti e funzioni specifiche (vedi Organigramma in allegato).

### ***Il Dirigente Scolastico e lo staff di presidenza***

Il Dirigente Scolastico è il rappresentante legale dell'Istituzione e gestisce in modo unitario e coordinato le risorse umane e tecniche; promuove e stimola lo sviluppo della personalità dell'allievo, in sinergia con la componente docenti. Indirizza le scelte di carattere organizzativo e didattico, con la collaborazione dello staff formato da: il Collaboratore Vicario, il 2<sup>a</sup> Collaboratore, i Responsabili di Sede e le Funzioni Strumentali (docenti responsabili di specifici settori organizzativi e/o didattico).

### ***Il Consiglio di Istituto***

È costituito, oltre che dal Dirigente Scolastico, da rappresentanti del personale docente, di quello non docente, dei genitori e degli alunni. E' presieduto da un genitore, eletto, con votazione segreta, da tutte le componenti del Consiglio.

Il C.d.I. elabora e adotta atti di carattere generale che attengono all'impiego delle risorse finanziarie erogate dallo Stato, dagli Enti pubblici e privati. Approva il bilancio della scuola, determina le scelte di acquisti di materiali, organizza il tempo scuola e le varie attività scolastiche, delibera le attività finanziate dal fondo di istituto, sulla base di quanto approvato nel POF.

Elegge la Giunta Esecutiva, di cui sono membri effettivi il D.S. e il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi (D.S.G.A.).

### ***La Giunta esecutiva***

La Giunta è composta di diritto dal D.S., che la presiede, e dal D.S.G.A., che ne funge da segretario. Gli altri membri, eletti dal Consiglio d'Istituto, sono: un docente, un amministrativo o tecnico o ausiliario, un genitore e uno studente.

Assume i compiti preparatori ed esecutivi del Consiglio d'istituto: propone il bilancio preventivo e il conto consuntivo, prepara i lavori del Consiglio e cura l'esecuzione delle relative delibere.

### ***Il Comitato Tecnico Scientifico***

Il Comitato Tecnico Scientifico (CTS), istituito nell'a.s. 2012–2013, esercita una funzione consultiva generale in ordine all'attività di programmazione e all'innovazione didattica dell'istituto, formulando proposte e pareri al Collegio dei Docenti ed al Consiglio d'Istituto. Il CTS propone, nello specifico, programmi anche pluriennali di ricerca e sviluppo didattico/formativo, in rapporto al sapere, al mondo del lavoro e all'impresa, sia per gli studenti che per i docenti dell'Istituto.

In particolare suoi compiti sono:

- Analizzare il fabbisogno formativo del territorio
- Analizzare la domanda di occupazione (figure professionali richieste dal mercato)

- Analizzare il bisogno di competenze delle imprese destinatarie dell'offerta di diplomati dell'istituto
- Proporre l'attivazione di indirizzi/opzioni (eventuali insegnamenti alternativi)
- Proporre attività di orientamento e di sviluppo dell'immagine dell'istituto nel territorio
- Proporre modifiche dei profili in uscita in termini di conoscenze, abilità e competenze
- Individuare forme di collaborazione scuola/mondo del lavoro/territorio (proposte di stage, tirocini, alternanza scuola/lavoro, percorsi di inserimento lavorativo)
- Proporre modalità innovative per l'utilizzo dei laboratori.

## ***Il Collegio dei docenti***

E' composto dal personale docente di ruolo e non di ruolo dell'Istituto ed è presieduto dal D.S. Ha potere deliberante in materia di funzionamento didattico dell'Istituto; predispone il Piano per l'Offerta Formativa (P.O.F.) e le modifiche annuali; delibera in materia di adozione dei libri di testo, sentiti i consigli di classe; nomina le funzioni strumentali e il comitato di valutazione.

## ***I dipartimenti disciplinari***

I Dipartimenti costituiscono un'articolazione del Collegio dei Docenti; elaborano le programmazioni disciplinari, con eventuali moduli trasversali, tenendo presenti le competenze del profilo professionale, individuano strategie di recupero e di potenziamento e le metodologie appropriate, stabiliscono criteri comuni nella valutazione delle prove di verifica, selezionano i libri di testo. Essi sono presieduti da un **Docente coordinatore**.

## ***Le Commissioni, i Gruppi di lavoro***

Vengono nominati in seno al collegio dei docenti per svolgere compiti specifici in ambiti educativo-didattici e organizzativi. Nel corrente a.s. i gruppi designati sono: Gruppo di Lavoro sull'Inclusione (G.L.I.), Gruppo per l'AutoValutazione d'Istituto (G.A.V.), gruppo di lavoro per l'Alternanza Scuola-lavoro, commissione elettorale per le rappresentanze negli Organi Collegiali e per le rappresentanze sindacali, comitato per la valutazione dell'anno di prova dei docenti, commissione per adesione "Book in progress".

## ***Il Coordinatore di classe***

Il **Coordinatore del Consiglio di Classe**, referente principale degli studenti e degli altri Docenti della classe, ha il compito di:

- Curare le relazioni con le famiglie segnalando loro per iscritto, su mandato del C.d.C. e d'intesa con la

Presidenza, situazioni anomale (assenze, comportamento, profitto, ecc.)

- Raccogliere informazioni sull'andamento degli studi pregressi degli alunni, sulla loro condizione socio economica, sulle loro aspirazioni e bisogni;
- Annotare e riferire al C.d.C. gli esiti di eventuali colloqui con i genitori o situazioni di rilievo che riguardano la classe e/o i singoli alunni;

- Informare tempestivamente il Dirigente Scolastico di situazioni giudicate “serie” nelle classi;
- Segnalare tempestivamente all’Ufficio del Personale i Docenti assenti nel Consiglio di Classe;
- Fungere da segretario verbalizzante nel Consiglio di Classe;
- Presiedere il C.d.C. in caso di delega del Dirigente Scolastico (in tale circostanza sarà un altro docente a verbalizzare);
- Presiedere le Assemblee dei genitori in caso di delega del Dirigente Scolastico;
- Coordinare la stesura della progettazione di classe e del documento di Maggio (classe quinta);
- Coordinare la preparazione delle prove simulate e delle terze prove per la classe quinta;
- Coordinare e verificare la trascrizione delle proposte di voto di tutti i Docenti del C.d.C. sui supporti predisposti (cartacei o elettronici) in occasione delle valutazioni intermedie e finali.

### ***Il Direttore dei Servizi generali ed Amministrativi***

Il direttore D.S.G.A. sovrintende ai servizi amministrativo-contabili, svolgendo funzioni di coordinamento, promozione delle attività e verifica dei risultati conseguiti dal personale Ausiliario, Tecnico e Amministrativo (A.T.A.).

Organizza l'attività del personale ATA, nell'ambito delle direttive del Dirigente Scolastico.

Svolge con autonomia operativa e responsabilità diretta attività d'istruzione, predisposizione e formalizzazione degli atti amministrativi e contabili; è funzionario delegato, ufficiale rogante e consegnatario dei beni mobili; collabora con altri organi collegiali (Giunta Esecutiva) nella stesura del bilancio finanziario.

### ***Il personale A.T.A.***

Gli **Uffici amministrativi**, dislocati presso la sede centrale, si articolano in:

⇒ **Ufficio alunni**: gestisce le iscrizioni e il data base degli allievi

⇒ **Ufficio personale**: aggiorna i dossier del personale, collabora con il D.S. nella formulazione delle graduatorie d'istituto, gestisce il data base dei docenti con riferimento ai permessi, alle ferie, alle giornate di assenza

⇒ **Ufficio contabilità, stipendi ed accessori**: si occupa della gestione delle risorse finanziarie

⇒ **Ufficio protocollo**: gestisce la posta in ingresso e in uscita, provvedendo all'aggiornamento del relativo data base

⇒ **Ufficio magazzino**: segue la procedura degli acquisti, procede all'inventariazione dei materiali, macchinari, supporti didattici di vario tipo.

Gli **Assistenti tecnici** comprendono personale che conduce i laboratori e coadiuva i docenti tecnico-pratici nelle esercitazioni di cucina e sala bar, e personale adibito alla conduzione dell'automezzo dell'Istituto, negli spostamenti degli allievi per attività didattica curriculare ed extracurriculare.

I **Collaboratori scolastici** si suddividono in: addetti alla sorveglianza e all'accoglienza degli alunni, alla pulizia e alla custodia di aule e locali scolastici; addetti al centralino; addetti all'azienda agraria.



## **Ampliamento dell'offerta formativa: le attività e i progetti**

L'offerta formativa viene ampliata ed integrata con numerosi progetti ed attività.

### ***Stage e Tirocini formativi***

Ai sensi delle norme vigenti (D.L. 10 settembre 2003, n. 276; circolare del Ministero del Lavoro e delle politiche sociali del 2 agosto 2004, n. 32; legge n. 196/97; D. M. n. 142/1998), l'Istituto organizza e attiva dei tirocini formativi o stage nel periodo estivo, su richiesta delle aziende e/o degli studenti.

Lo stage, riservato agli studenti che abbiano compiuto i 16 anni, rappresenta una rilevante opportunità formativa, in quanto **scuola e lavoro** non costituiscono più due momenti distinti e sequenziali della vita, ma si integrano e si completano. Esso non è costituito da uno stabile rapporto di lavoro, ma un modo per agevolare le scelte professionali dei giovani, attraverso la conoscenza diretta del mondo del lavoro, per migliorare la formazione e facilitare l'inserimento e l'orientamento nel contesto lavorativo.

Tale esperienza può facilitare processi di:

- acquisizione, consolidamento e sviluppo delle conoscenze tecnico-professionali in contesti produttivi
- acquisizione di competenze relazionali, comunicative, organizzative e finalizzate alla risoluzione di problemi
- socializzazione nell'ambiente di lavoro
- capacità di riutilizzazione dell'esperienza all'interno del percorso scolastico
- apertura al confronto e all'adattamento al mondo del lavoro grazie ad una diretta conoscenza e al rispetto delle norme che lo regolano
- motivazione allo studio, alla riflessione e all'impegno.

L'attività concreta che lo stage consente di realizzare permette, inoltre, alle **aziende** di avvicinare i propri futuri potenziali lavoratori e di segnalare alla scuola i principali requisiti formativi e professionali e le eventuali carenze. Agli stagisti verrà riconosciuta dall'azienda ospitante una borsa-lavoro e dall'Istituto una certificazione da far valere come credito formativo e da riportare nel curriculum dello studente.

### ***Progetti con partner esterni***

I progetti, i percorsi formativi, le iniziative intrapresi in sinergia con Associazioni, Enti ed Istituzioni sono molteplici, tutti in linea con la vocazione dell'istituto.

Essi prevedono:

- Adesione alla rete dell'Istituto "G.Deledda" per partecipare al Bando del MIUR su "Laboratori Territoriali per l'occupabilità" da realizzare nell'ambito del Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD)
- Avviso 1-9035 del 13/07/2015 – FERS – realizzazione/ampliamento rete LanWLAN (Piano 4235)
- Adesione alla rete "Il veliero parlante" per un curriculum verticale
- Convenzione con la "Casa dell'olivo" per un "Corso di potatura"
- Convenzione con l'Associazione Nazionale Apicoltori per un "Corso di Apicoltura"
- Corso di formazione e aggiornamento in materia di Celiachia, a cura della ASL di Lecce del SIAN ( Servizi igiene alimentazione e nutrizione)
- Adesione ai Campionati studenteschi della Gioventù 2015/2016
- Adesione rete "Ad maiora " dell'IISS "Otranto-Poggiardo"
- Partecipazione al bando PON " Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014/2020 per la realizzazione di ambienti digitali
- Convenzione con il WWF per la realizzazione del progetto "La foresta urbana"finalizzato alla riqualificazione delle Cave di Via San Cesario
- Partecipazione al bando MIUR "#lamiascuolaccogliente"per la valorizzazione e recupero di ambienti scolastici e la realizzazione di scuole accoglienti
- Adesione al progetto "Ortoterapia" in collaborazione con fondazione ONLUS " Div.ergo"
- Adesione al progetto "Alter Hortus" in collaborazione con l'associazione "ExArte" onlus per la realizzazione di un orto urbano didattico

Proseguiranno, inoltre, i seguenti progetti già avviati con successo nel precedente anno scolastico:

### **Progetto "Tipici di gusto"**

In collaborazione con COOP

Destinatari: Classi IV A ITTAAA e IV B IPSEOA

Referente: prof.<sup>ssa</sup> Rosella Mele

Obiettivi:

- Valorizzare il territorio e le identità: prodotti, produzioni, eccellenze, tipicità, turismo, ambiente, cultura, tradizioni, comunità
- Ricercare i necessari equilibri tra globale e locale: identità e diversità, competizione e collaborazione
- Aprire il locale al globale: vetrina sul mondo delle identità locali (Expo 2015)
- Creare eventi, occasioni pubbliche per comunicare contenuti e storie
- Far conoscere le eccellenze dei prodotti e delle persone (studenti, docenti e produttori).

Durata triennale

### **Progetto "Il treno della memoria"**

In convenzione con l'Associazione "La terra del fuoco"

Destinatari: gruppi di studenti delle classi quinte ITTAAA

Referente: prof.<sup>ssa</sup> Rosella Mele

Il Treno della Memoria è innanzitutto un percorso educativo della durata di un anno. Esso si poggia su quattro parole chiave, che ne scandiscono anche lo svolgimento temporale:

- STORIA, intesa come approfondimento del fenomeno Seconda Guerra Mondiale, della sua ricaduta sui territori e dei punti più bassi raggiunti dalla recente storia del mondo;
- MEMORIA, intesa come personalizzazione, incontro e confronto con i pochi testimoni superstiti, con le realtà che operano per conservare la memoria e soprattutto con i luoghi che ne sono impregnati;
- TESTIMONIANZA, ovvero l'incontro con tutte le situazioni che nel presente vedono la perdita della dignità e dei diritti umani, per non dimenticare che il "non deve accadere mai più?" dipende dallo sforzo collettivo di tutti;
- IMPEGNO, la nostra proposta perché tutti, nel piccolo e nel quotidiano delle nostre vite, possiamo vigilare e contribuire al non ripetersi degli errori del passato.

Il centro del progetto è il viaggio a Cracovia (PL) che si svolge tra la fine di gennaio, in occasione del Giorno della Memoria (27 gennaio), e i primi giorni di Marzo. Il viaggio ha come scopo ultimo la visita al Campo di Concentramento e Sterminio di Auschwitz-Birkenau, la rielaborazione della visita stessa, attività nei gruppi educativi e la presentazione della fase di testimonianza legata ai temi di attualità e all'impegno. Per l'edizione attuale si è aggiunta, nel programma del viaggio, la visita al Ghetto ebraico della città.

Durata: annuale.

## ***Progetti interni all'Istituto***

### **Progetto "Cento anni fa...la Grande Guerra"**

Destinatari: gli alunni della 3°C/Eno, 4° B/ Eno, 4 C/Eno

Referente: Prof.sse Antonella Menga/ Giuseppina Serafino

Obiettivi:

Ricerca delle fonti

Analisi del fenomeno storico attraverso lo studio delle cause e degli effetti

Catalogazione delle fonti

Ricerca della propria identità storica attraverso la memoria e lo studio di avvenimenti storici di fondamentale importanza.

Metodologia:

Trasformare l'aula in laboratorio ...learning by doing

Costruire testi multimediali

Ricerca azione di fonti vive, cartacee e multimediali.

Durata: da ottobre a maggio.

### **Progetto "Dal bullismo alla legalità ...esplorando se stessi"**

Destinatari: gli alunni delle 3°C/Eno, 4° B/ Eno, 4 C/Eno

Referente: Prof.sse Antonella Menga/ Giuseppina Serafino

Obiettivi

- Educare a interiorizzare e a rispettare le regole come strumenti indispensabili per una civile convivenza
- Riflettere sulle motivazioni che spingono i giovani a deviare dalle regole
- Comprendere che infrangere le regole porta a breve o a lungo termine al fallimento della persona
- Sviluppare il senso della legalità
- Conoscere alcuni articoli fondamentali della costituzione
- Sensibilizzare i giovani alla cultura del proprio territorio
- Sviluppare la coscienza civile, costituzionale e democratica
- Sviluppare competenze comunicative ed espressive
- Educare all'ascolto e all'alterità
- Sviluppare il rispetto verso la diversità concependola come ricchezza
- Favorire un atteggiamento di convivenza rispettosa delle regole democratiche
- Promuovere la nascita di un circuito di economia legale, libera e giusta nel massimo rispetto del lavoratore e dell'ambiente, restituendo valore alle terre che appartenevano alle mafie e rendendo i frutti accessibili a quanti più cittadini possibile.

Finalità: Sviluppare il senso civico nel rispetto delle regole e delle responsabilità

Metodologia:

- Ricerca azione
- Didattica laboratoriale
- Ascolto attivo di esperti
- Problem solving
- Produzione di prodotti multimediali.

Durata: da ottobre a maggio.

### **Progetto “FORCHETTE e FORNELLI.....ricette per un anno”**

Destinatari: gli alunni della 3°C/ 4C eno

Referente: Prof.ssa Antonella Menga

Obiettivi:

- Sviluppare la discriminazione, l'ordinamento, la classificazione e la quantificazione degli alimenti e delle sostanze che li compongono nel corso della scelta di semplici ricette di cucina
- Ordinare le preparazioni in sequenza
- Realizzare antipasti , primi, secondi piatti e dessertsdolci

Finalità: offrire occasioni di integrazione attraverso attività piccolo gruppo , creando l'opportunità di esperienze sociali positive e piacevoli; rafforzare l'identità attraverso il rispetto delle regole di vita comunitaria e di quelle di educazione alla salute

Metodologia: Ricerca azione, Didattica laboratoriale, Ascolto attivo, Problem solving, Produzione di un ricettario

Durata: da Ottobre a Gennaio.

## **Progetto “Il Quotidiano in Classe”**

Referente: Prof. Ugo Zoppi

Oltre agli aspetti contenutistici degli articoli che vengono letti in classe, questa attività si fonda su aspettative concrete volte alla formazione di studenti futuri cittadini attivi del domani. Infatti attraverso la lettura dei giornali, viene seguita l'economia, la politica e l'informazione in genere. Tutto ciò sicuramente favorisce la formazione di "*risparmiatori consapevoli*" e di "*consumatori attenti*" in un mondo reale in continua evoluzione.

## **Progetto “Solidarietà è ...una parola (spettacolo teatrale)”**

Destinatari: alunni selezionati

Referente: Prof. Carlucci Arnaldo

Obiettivi:

- aumentare la sicurezza e l'autostima
- comunicare a livello dinamico-relazionale
- acquisire capacità tecnico-organizzative
- acquisire autonomia in uno spazio di sana convivenza democratica.
- potenziare competenze trasversali di cittadinanza, quali la capacità di lavorare in gruppo, valorizzando e utilizzando al meglio le proprie risorse sapendo gestire limiti e opportunità
- sensibilizzare verso problemi quali razzismo, droga, intolleranza
- potenziare le abilità di ascolto e lettura
- potenziare le abilità di produzione in parlato e scrittura.

## **Progetto “Recupero e potenziamento delle abilità di base”**

Destinatari: gli alunni del primo biennio

Referente: Prof.sse Antonella Menga/ Giuseppina Serafino

Obiettivi

- Educare a interiorizzare e a rispettare le regole come strumenti indispensabili per una civile convivenza.
- Sviluppare il rispetto verso la diversità concependola come ricchezza.
- Potenziare la motivazione individuale e acquisire una corretta metodologia di studio.
- Sviluppare competenze comunicative ed espressive.
- Educare all'ascolto, ad una lettura consapevole e riflessiva.
- Saper scrivere testi utilizzando mappe e grafici.
- Recuperare e potenziare lo studio della morfologia, della sintassi della frase semplice e complessa.
- Utilizzare un linguaggio appropriato, costruendo periodi corretti, logici e coerenti.
- Riconoscere gli aspetti formali e strutturali dei diversi generi letterari.
- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.

- Confrontare ed analizzare figure geometriche individuando invarianti e relazioni.
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

#### Finalità

Rispettare le diversità individuali di ciascun alunno in quanto a interessi, motivazioni e capacità.

Responsabilizzare gli alunni rispetto alla propria educazione, rendendoli capaci di operare scelte.

Promuovere da parte dei docenti un adattamento agile dei contenuti alla realtà e al contesto in continuo cambiamento.

#### METODOLOGIA

Ricerca azione, Didattica laboratoriale, Problem solving

Durata: da dicembre a fine anno scolastico

#### **Progetto “Bar Didattico”**

Destinatari: 3 A/B Sala Bar; 3 A/B/C/D/E Eno; 3 A Acc. Tur.; alunni diversamente abili delle classi seconde e terze.

Referente: prof. Giovanni Greco

Finalità: L'obiettivo formativo è far acquisire le varie abilità, conoscenze e competenze necessarie per avvicinare gli studenti al mondo del lavoro. Durante le attività e le lezioni gli alunni impareranno vocaboli nuovi, comprenderanno le procedure da attuare, interiorizzeranno metodologie e strategie per sviluppare delle abilità logico- funzionali per la preparazione e il servizio di bevande, snack e prodotti di pasticceria.

Durata: anno scolastico

#### **Progetto “ Accoglienza Alunni stranieri”**

referenti: proff. Cinzia Greco, Carlo Mazzotta, Laura Potì

#### **FINALITÀ**

- Accogliere le diversità quali risorse di ogni comunità educativa;
- Individuare pratiche condivise all'interno dell'Istituto in tema di accoglienza e integrazione di alunni stranieri;
- Sostenere gli alunni stranieri favorendo un clima d'accoglienza e di attenzione per rimuovere gli ostacoli alla piena integrazione e per facilitare i processi di apprendimento;
- Valorizzare la cultura d'origine e la storia personale di ogni alunno;
- Facilitare la relazione con la famiglia immigrata;
- Costruire reti collaborative tra scuole e tra scuola e territorio sui temi dell'accoglienza, dell'integrazione e dell'educazione interculturale.

## ALLEGATI

- *Quadro orario ITTAAA*
- *Quadro orario IPSEOA*
- *Tabella credito*

Quadri orario Indirizzo ITTAAA

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

"AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA": ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI					
DISCIPLINE	ore				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
			secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario		
	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
Scienze integrate (Fisica)	99	99			
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Scienze integrate (Chimica)	99	99			
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	99	99			
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Tecnologie informatiche	99				
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Scienze e tecnologie applicate **		99			

DISCIPLINE COMUNI ALLE ARTICOLAZIONI "PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI", "GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO" E "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"					
Complementi di matematica			33	33	
Produzioni animali			99	99	66

"AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA": ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI					
DISCIPLINE	ore				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
			secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario		
	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
Scienze integrate (Fisica)	99	99			
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Scienze integrate (Chimica)	99	99			
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	99	99			
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Tecnologie informatiche	99				
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Scienze e tecnologie applicate **		99			

ARTICOLAZIONE "PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI"					
Produzioni vegetali			165	132	132
Trasformazione dei prodotti			66	99	99
Economia, estimo, marketing e legislazione			99	66	99
Genio rurale			99	66	
Biotecnologie agrarie				66	99
Gestione dell'ambiente e del territorio					66
ARTICOLAZIONE "GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO"					
Produzioni vegetali			165	132	132
Trasformazione dei prodotti			66	66	66
Genio rurale			66	66	66
Economia, estimo, marketing e legislazione			66	99	99
Gestione dell'ambiente e del territorio					132
Biotecnologie agrarie			66	66	
ARTICOLAZIONE "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"					
Produzioni vegetali			165	132	
Viticultura e difesa della vite					132
Trasformazione dei prodotti			66	66	
Enologia					132
Economia, estimo, marketing e legislazione			99	66	66
Genio rurale			99	66	
Biotecnologie agrarie				99	
Biotecnologie vitivinicole					99
Gestione dell'ambiente e del territorio					66
Totale ore annue di attività e insegnamenti di indirizzo	396	396	561	561	561
<i>di cui in compresenza</i>		264*		561*	330*
Totale complessivo ore	1056	1056	1056	1056	1056



Quadri orario Indirizzo IPSEOA

**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE**

DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° biennio		2° biennio		quinto anno
	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	66	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
RC o attività alternative	33	33	33	33	33
<b>Totale ore</b>	<b>660</b>	<b>660</b>	<b>495</b>	<b>495</b>	<b>495</b>
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo	396	396	561	561	561
<b>Totale complessivo ore</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>

## ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
<b>ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
<i>di cui in compresenza</i>			66 *		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			198**	132**	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				66**	66**
<b>ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
<i>di cui in compresenza</i>			66*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina				66**	66**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			198**	132**	132**
<b>ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	66	66
<i>di cui in compresenza</i>			66 *		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	198	198
Tecniche di comunicazione				66	66
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			198**	132**	132**
<b>Ore totali</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>561</b>	<b>561</b>	<b>561</b>
<i>di cui in compresenza</i>			66*		

**Tabella per il calcolo e l'attribuzione del credito scolastico**  
*(O.M. n.40 dell'8 aprile 2009)*

CLASSE _____											A.S. 2015/16										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9											
N°	COGNOME E NOME	MEDIA VOTI e Punteggio minimo previsto dalla fascia	CREDITO SCOLASTICO Derivante dalla media	Partecipazione ad attività integrative e complementari organizzate dall'istituto (1)	interesse impegno partecipazione al dialogo educativo (2)	credito formativo (3)	TOTALE CREDITO Classe V  (1+2+3+4+5)	CREDITO Classe III	CREDITO Classe IV	EVENTUALE INTEGRAZIONE (4)	TOTALE CREDITO SCOLASTICO  (6+7+8+9)										
			(base della banda)									0,30	0,30	0,20							
1		Media																			
		Punt.																			
2		Media																			
		Punt.																			

(1) - La partecipazione va documentata; (2) – art .8 commi 13 e 14, O.M. (religione o attività alternative); (3) - art. 9 O.M.; (4) - art. 8, comma 6 O.M. (“... in considerazione del particolare impegno e merito scolastico dimostrati nel recupero di situazioni di svantaggio presentatesi negli anni precedenti in relazione a situazioni familiari o personali dell’alunno stesso, che hanno determinato un minor rendimento”).

**1 punto di oscillazione nella banda:**

- ⚡ Col. 2 Per media dei voti pari o superiore a 0,50
- ⚡ Col. 3 0,30 per partecipazione ad attività di ampliamento dell’offerta formativa o a concorsi e manifestazioni esterne tra scuola e territorio
- ⚡ Col. 4 0.30 per l’interesse e l’impegno nel partecipare al dialogo educativo (religione cattolica o attività alternative, compreso lo studio individuale, tradotte in arricchimento culturale)
- 6 Col. 5 0.20 per crediti formativi riconosciuti (esperienze di lavoro, di apprendistato, di volontariato sociale e ambientale, di attività sportive, artistiche e culturali certificate nella durata e nella definizione dello specifico contributo).