



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia



**I P S**

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE  
**FEDERICO II**  
INDUSTRIA - ARTIGIANATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENNA



Via Nicosia, 2 - ENNA - tel. 0935/500924 - fax 0935/502645

C.F.: 80006370862 - Codice Meccanografico: ENIS004004 - C.U.: UFSU9Z

e-mail: [enis004004@istruzione.it](mailto:enis004004@istruzione.it) - Web: [www.iisenna.gov.it](http://www.iisenna.gov.it) - P.E.C. [enis004004@pec.istruzione.it](mailto:enis004004@pec.istruzione.it)

# PTOF

## Piano Triennale dell'Offerta Formativa

**Triennio AA SS 16/19**

**Aggiornamento A.S. 2017/2018**

**ex art.1, comma 14 della legge n.107 del 13 luglio 2015  
2016-2019**

Elaborato dal Collegio dei Docenti il 15 gennaio 2016  
Approvato dal Consiglio d'Istituto il 15 gennaio 2016

Aggiornato dal Collegio dei Docenti il 31 ottobre 2017  
Approvato dal Consiglio d'Istituto il 31 ottobre 2017

*“Vivere è il mestiere che voglio insegnargli”  
(J.J. Rousseau, Emilio)*

# Indice

INDICE .....	1
PREMESSA.....	2
MISSION DELLA SCUOLA .....	3
PRIORITÁ, TRAGUARDI ED OBIETTIVI.....	5
DESCRIZIONE DELL'AMBIENTE DI RIFERIMENTO E DELLE RISORSE DISPONIBILI .....	9
Organizzazione della scuola	9
funzionigramma – orgnigramma di istituto - a.s.2017/2018	10
FUNZIONIGRAMMA.....	10
Collaboratore del dirigente scolastico	10
Responsabili della sede succursale	10
Coordinatori di classe	10
ORGANIGRAMMA .....	13
Tecniche di primo soccorso.....	14
Risorse strutturali	14
PROGETTAZIONE CURRICOLARE, EXTRACURRICOLARE, EDUCATIVA E ORGANIZZATIVA.....	17
Criteri per la individuazione dei percorsi Extracurricolari	17
Scelte organizzative e gestionali	18
IL Curricolo di scuola	20
Educazione permanente: PERCORSO SERALE STATALE .....	24
Articolazione percorso istruzione serale/ quadri orari	24
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA .....	25
ARTICOLAZIONE Enogastronomia	27
OPZIONE Prodotti dolciari, artigianali e industriali .....	27
ARTICOLAZIONE Servizi di sala e di vendita	29
ARTICOLAZIONE Accoglienza turistica	29
MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA- CURVATURA MECCANICA .....	31
OPZIONE "Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili"	33
PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI – MODA – ARTICOLAZIONE ARTIGIANATO .	34
OPZIONE "Produzioni tessili-sartoriali"	35
Alternanza Scuola – Lavoro	37
PROGRAMMAZIONE ATTIVITÀ DIDATTICA.....	39
Suddivisione dell'anno scolastico	39
Programmazione didattica e valutazione	39
AZIONI DELLA SCUOLA IN RELAZIONE AI BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI .....	39
DETERMINAZIONE DELL'ORGANICO DELL'AUTONOMIA .....	40
fabbisogno di organico di posti comuni e di sostegno	40
posti comuni .....	40
posti di sostegno .....	41
Posti per il potenziamento	41
Posti per il personale amministrativo e ausiliario, nel rispetto dei limiti e dei parametri come riportati nel comma 14 art. 1 legge 107/2015.	43
FABBISOGNO DI ATTREZZATURE ED INFRASTRUTTURE MATERIALI .....	44
AZIONI COERENTI CON IL PIANO NAZIONALE SCUOLA DIGITALE.....	44
PIANO FORMAZIONE DEL PERSONALE.....	46
formazione del personale ATA	48
VALUTAZIONE	48
AGENDA 2030 – IL PIANO DI EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITA'	50
ELENCO PROGETTI TRIENNIO 2016/19 AGGIORNATO ALL'A.S. 2017/2018.....	52

## **PREMESSA**

Il presente PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA, relativo all'Istituto Professionale di Stato "Federico II" di Enna, è elaborato ai sensi della legge n.107 del 13.07.2015 recante la *"Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti"*.

L'aggiornamento del presente piano è stato elaborato dal collegio docenti nella seduta del 31/10/2017 sulla scorta dell'atto d'indirizzo del dirigente scolastico emanato nel corrente A.S. con nota prot.n. 0005018 del 4/09/2017, dopo le interlocuzioni preliminari nel corso delle quali sono state vagliate le proposte ed i pareri formulati dagli studenti, dagli enti locali e dalle diverse realtà istituzionali, culturali, sociali ed economiche operanti nel territorio, nonché degli organismi e delle associazioni dei genitori. Nell'aggiornamento si è anche tenuto conto dei decreti attuativi della Legge 107, che hanno definito ulteriormente la trama della stessa Legge, così come indicato dall'Atto di indirizzo del Dirigente Scolastico, il quale è parte integrante del presente piano.

E' stato approvato dal consiglio d'istituto con delibera n. XX del 31/10/2017 ed è stato redatto tenendo conto del RAV-RAPPORTO ANNUALE DI AUTOVALUTAZIONE e del PDM-PIANO DI MIGLIORAMENTO, documenti che sono parte integrante del PTOF.

## **MISSION DELLA SCUOLA**

La *mission* di questa Istituzione scolastica è quella di concorrere alla formazione culturale ed umana il più possibile completa di ciascun allievo, il conseguimento della competenza fondamentale per il nuovo millennio *di apprendere ad apprendere* per tutto l'arco della vita e delle competenze professionali previste dai profili formativi in uscita, il sostegno continuo e sistematico al processo di apprendimento per il conseguimento del successo formativo.

La flessibilità acquisita nel processo formativo fornirà le basi indispensabili per entrare nel mondo del lavoro e per poter accedere ai processi formativi più complessi.

In particolare questa Istituzione scolastica si prefigge l'obiettivo di fare acquisire allo studente le necessarie competenze di cittadinanza che gli consentiranno di:

- organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione ;
- 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 o comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc.; comprendere e comunicare diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali);
- collaborare e partecipare in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri;
- agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità;
- risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline;
- individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani

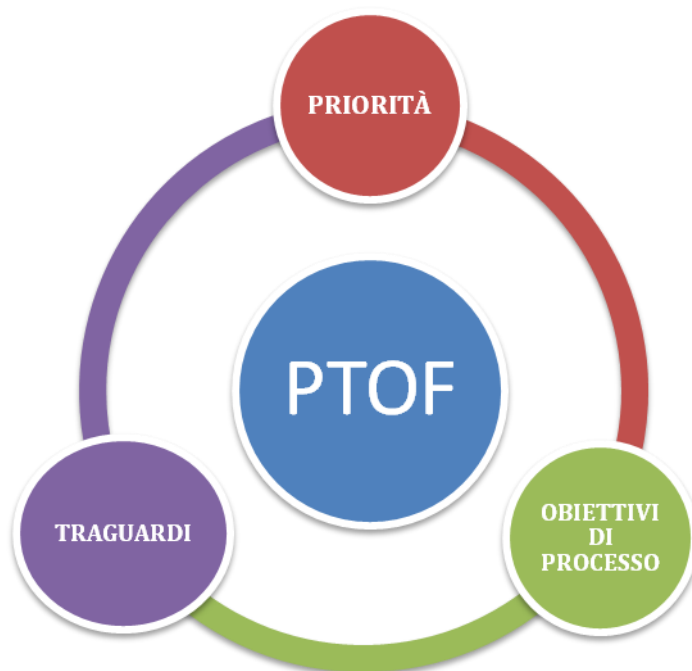
nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica;

- acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

La scuola intende inoltre esercitare un ruolo strategico per la crescita dell'allievo puntando a raccordare la propria offerta formativa sul territorio con le altre offerte che concorrono a comporre il sistema educativo di istruzione e formazione professionale, sulla base di alleanze stabili tra organismi formativi, governo locale e soggetti economico sociali attivi nell'ambito di riferimento (Camere di Commercio, Associazioni imprenditoriali, Ordini professionali, Enti di ricerca).

Più in generale, la mission di codesta Istituzione scolastica consiste nella promozione delle competenze di natura tecnica e professionale proprie di ciascun indirizzo, evidenziando i collegamenti esistenti con le conoscenze e le abilità introdotte negli assi matematico e scientifico-tecnologico nonché facilitare l'applicazione dei concetti, dei principi e dei procedimenti per la costruzione delle competenze tecniche e professionali.

## **PRIORITÀ, TRAGUARDI ED OBIETTIVI**



Il piano triennale dell'offerta formativa dell'Istituto è strettamente connesso a priorità, traguardi e obiettivi di processo individuati nel Rapporto di Autovalutazione. Le azioni progettuali promosse dalla scuola sono caratterizzate dalla volontà di rendere coerenti gli stili dell'insegnamento dei docenti con quelli dell'apprendimento dei discenti, posti al centro della relazione educativa. Tutte le azioni di miglioramento, siano esse di recupero o potenziamento, si basano infatti su scelte didattiche e metodologiche personalizzate, nella convinzione che così come non esiste un solo tipo di intelligenza non può esistere un solo stile di insegnamento.

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

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

In seguito sono riportati i principali punti di forza e punti di debolezza dell'Istituto, ricavati dal Rapporto di Autovalutazione RAV. Questi punti hanno permesso l'elaborazione del Piano di Miglioramento allegato.

<b>ESITI</b>	<b>PRIORITA'</b>	<b>TRAGUARDI</b>
<b>Risultati scolastici</b>	✓ Diminuzione del numero di studenti con giudizio sospeso	✓ Rientrare nella media nazionale degli studenti con giudizio sospeso
	✓ Diminuzione dell'abbandono scolastico nel primo biennio	✓ Aumento del numero di studenti scrutinati
<b>Risultati nelle prove standardizzate nazionali</b>	✓ Miglioramento delle competenze in italiano e matematica.	✓ Aumento del punteggio medio conseguito nelle prove standardizzate fino ai valori medi delle scuole con contesto socio-economico e culturale simile
<b>Competenze chiave e di cittadinanza</b>	✓ Potenziamento delle competenze chiave e di cittadinanza	✓ Incremento del numero di studenti con voto di comportamento superiore a otto

AREA DI PROCESSO	DESCRIZIONE DEGLI OBIETTIVI
<b>Curricolo, progettazione e valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Revisionare il curricolo d'istituto sulla base dell'esperienza maturata dai docenti.</li> <li>✓ Predisporre prove comuni per la valutazione delle competenze disciplinari utilizzando criteri di valutazione condivisi.</li> <li>✓ Predisporre strumenti di valutazione condivisi delle competenze trasversali.</li> </ul>
<b>Ambiente di apprendimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Continuare a predisporre una figura di docente tutor per supportare gli studenti in difficoltà.</li> <li>✓ Potenziare la didattica laboratoriale nelle varie discipline.</li> </ul>
<b>Inclusione e differenziazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Migliorare le competenze di base degli studenti mediante l'attivazione di corsi di recupero e di potenziamento.</li> </ul>
<b>Orientamento strategico e organizzazione della scuola</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Attuare corsi di formazione dei docenti coerenti con le scelte strategiche della scuola.</li> </ul>

La strategia adottata dal nucleo interno di valutazione (NIV) è quella di utilizzare le risorse umane e finanziarie presenti nell'Istituto. Gli obiettivi di processo da cui attivare l'azione di miglioramento nell'anno scolastico 2017/18, sono stati scelti secondo criteri di fattibilità, avendo come priorità:

- (Priorità 1)** la diminuzione del numero di studenti con giudizio sospeso;
- (Priorità 2)** la diminuzione dell'abbandono scolastico nel primo biennio;
- (Priorità 3)** il miglioramento delle competenze in italiano e matematica;
- (Priorità 4)** il potenziamento delle competenze chiave e di cittadinanza.

Dopo una attenta riflessione, il NIV ha deciso di scegliere, ridefinire e, in alcuni casi, accorpate, i seguenti obiettivi di processo:

- ✓ *Revisionare il curricolo d'istituto, predisponendo prove comuni per la valutazione sia delle competenze disciplinari sia delle competenze chiave e di cittadinanza, utilizzando criteri di valutazione condivisi.*
- ✓ *Promuovere una figura di docente tutor per supportare gli studenti in difficoltà.*
- ✓ *Migliorare le competenze di base degli studenti mediante l'attivazione di corsi di recupero e di potenziamento.*



✓ *Attuare corsi di formazione dei docenti coerenti con le scelte strategiche della scuola.*

Per l'attuazione di ciascun obiettivo di processo sono state individuate le priorità afferenti ed è stata progettata un'azione specifica complessiva riportata integralmente del PdM allegato.

Oltre agli obiettivi di processo l'istituzione scolastica ritiene prioritario intervenire sugli obiettivi formativi prioritari e sollecitati nell'ATTO di Indirizzo del Dirigente Scolastico, allegato al presente Piano.

L'istituto pertanto persegue il raggiungimento degli obiettivi formativi prioritari attraverso l'offerta formativa, curriculare ed extracurriculare anche attraverso la partecipazione a bandi e candidature MIUR e PON.

## DESCRIZIONE DELL'AMBIENTE DI RIFERIMENTO E DELLE RISORSE DISPONIBILI

### **ORGANIZZAZIONE DELLA SCUOLA**

#### *Dati anagrafici*

Ordine e grado	Istruzione Superiore - Secondo grado
Denominazione	<b>ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE "FEDERICO II"</b>
Indirizzo web	<a href="http://www.iisenna.gov.it">www.iisenna.gov.it</a>
e- mail	<a href="mailto:enis004004@istruzione.it">enis004004@istruzione.it</a> <a href="mailto:dirigente@iisenna.it">dirigente@iisenna.it</a>
PEC	<a href="mailto:enis004004@pec.istruzione.it">enis004004@pec.istruzione.it</a>
Ubicazione sede centrale	Via Nicosia, 2 94100 ENNA Tel. 0935 500924 - fax 0935 502645
Ubicazione sede succursale	Viale Diaz 90 94100 ENNA Tel. 0935 500326
Anno scolastico	2017/2018
Numero classi	Classi Prime SEOA N.07 Classi Prime IPSIA N.03 Classi Seconde SEOA N.07 Classi Seconde IPSIA N.03, di cui 2 articolate Classi Terze Enogastronomia N.03 Classe Terza enogastronomia – prodotti dolciari e industriali N.01 Classe Terza Sala e vendita N.01 Classe Terza Accoglienza turistica N.01 Classi terze IPSIA N.03 Classi Quarte Enogastronomia N.03 Classe Quarta enogastronomia – prodotti dolciari e industriali N.01 Classe Quarta Sala e vendita N.01 Classe Quarta Accoglienza turistica N.01 Classi Quarte IPSIA N.03 Classi Quinte Enogastronomia N.03 Classe Quinta enogastronomia – prodotti dolciari e industriali N.01 Classe Quinta Sala vendita N.01 Classe Quinta Accoglienza turistica N.01 Classi Quinte IPSIA N.03 Classi serale IPSEOA: n. 1 classe primo livello secondo periodo; n. 1 classe secondo livello secondo periodo.
Numero docenti	126
Numero personale ATA	33

**FUNZIONIGRAMMA**

**Collaboratore del dirigente scolastico**

- ✓ Sostituisce il D.S. in caso di assenza o di impedimento, redige atti di estrema urgenza, cura i rapporti con l'esterno e firma documenti interni;
- ✓ Concede e gestisce il recupero dei permessi brevi del personale docente;
- ✓ Svolge attività di supporto all'attività amministrativa e organizzativa dell'ufficio di presidenza;
- ✓ Gestisce i rapporti con l'utenza;
- ✓ Provvede alla sostituzione dei docenti assenti;
- ✓ Autorizza gli alunni ad entrare posticipatamente non oltre la2<sup>a</sup> ora e ad uscire anticipatamente;
- ✓ Assicura il necessario supporto di coordinamento in occasione delle valutazioni quadrimestrali e finali;
- ✓ Assicura la sua presenza e coordina il ricevimento dei genitori;
- ✓ Vigila sull'ordinato svolgimento delle assemblee studentesche, di classe e di istituto.

**Responsabili della sede succursale**

- ✓ Predisporre l'utilizzazione dei docenti per la sostituzione dei colleghi assenti;
- ✓ Rilasciare permessi ai genitori per l'entrata posticipata e l'uscita anticipata, secondo il Regolamento d'Istituto;
- ✓ Curare il settore organizzativo;
- ✓ Segnalare tempestivamente le emergenze;
- ✓ Curare il raccordo con l'Ufficio dirigenziale e di Segreteria;
- ✓ Provvedere per comunicazioni urgenti scuola – famiglia;
- ✓ Vigilare sul rispetto del Regolamento d'Istituto;
- ✓ Provvedere alla custodia e alla cura del materiale informatico presente al plesso.

**Coordinatori di classe**

I compiti che il Coordinatore di classe è tenuto a svolgere sono i seguenti:

1. Presiedere, in caso di assenza o impedimento del dirigente scolastico, il Consiglio di Classe, su delega e curarne la verbalizzazione tramite la nomina di un segretario per singola seduta;
2. Cura l'attuazione delle decisioni prese, riferisce al Dirigente eventuali problemi e delibere importanti;
3. Prepara il lavoro dei Consigli al fine di rendere efficaci le riunioni;
4. Redige e firma il verbale delle riunioni presiedute;
5. Coordina le attività didattiche;

6. Monitora la regolarità della frequenza di ogni studente, in particolare controlla che tutte le assenze effettuate siano regolarmente giustificate, segnala alla Funzione Strumentale dell'Area eventuali discontinuità e anomalie; in particolare, nel caso di alunni soggetti all'obbligo scolastico, segnala gli alunni che non frequentino regolarmente, in modo che si possa intervenire tempestivamente con adeguati provvedimenti;
7. Informa i genitori di quegli studenti di cui si rilevano difficoltà;
8. Fornisce l'informazione globale ai genitori durante e alla fine dell'anno scolastico ove si prospettassero esiti non positivi.

Per l'A.S. 2017/2018 sono stati nominati i seguenti Coordinatori di classe con Decreto del Dirigente Scolastico n. 390,

I A MAT	SICILIANO ROSA
II A MAT	LAMANTIA GIOVANNI
III A MAT	FONTI SERGIO
IV A MAT	BRUNO EMILIA
V A MAT	INVENINATO GIUSEPPA
I B MAT	LA DELFA OSCAR
III B MAT	MARINO VINCENZO
IV B MAT	MADDALENA CONCETTA
V B MAT	MONTEFORTE CORRADO
I C PIA	DI MARTINO ALIDA
II C PIA + II B MAT	DI LEONARDO MARIA ASSUNTA
III C ART	FARACI PLACIDA
IV C ART	CARPITA VINCENZA
V C ART	FASCIANA GRAZIELLA
I A SEOA	CORRRADINO ANNA MARIA
I B SEOA	BALDINI FRANCESCA
I C SEOA	ESPOSITO LUCIA
I D SEOA	MOCERI ANGELO
I E SEOA	QUARTILLO ROSETTA
I F SEOA	DISPINSERI MARIO
I G SEOA	RUSSO ROSALBA
II A SEOA	SEMINARA ANNA

II B SEOA	LAVORE FABIO
II C SEOA	GERACI MARIO
II D SEOA	COLAJANNI MARIA
II E SEOA	DI DIO ELISA
II F SEOA	FASCETTO PATRIZIA
II G SEOA	CAMPO GIUSEPPINA
III A ENOGASTRONOMIA	PAMPALLONA LUCIA
III B ENOGASTRONOMIA	VERDE CARLO
III C ENOGASTRONOMIA	BARBERI ANGELO
III D ARTE BIANCA	TURCO RICCARDO
III E SALA VENDITA	CACCIATO LUIGI
III F ACCOGLIENZA TURISTICA	LEANZA MARIA AMBROGIA
IV A ENOGASTRONOMIA	PARLATO MANUELA
IV B ENOGASTRONOMIA	VARVUZZA ANGELO
IV C ENOGASTRONOMIA	RIZZA SIGNORELLA
IV D ARTE BIANCA	CACIUFFO PIETRO
IV E SALA VENDITA	LIMA LAURA
IV F ACCOGLIENZA TURISTICA	SALERNO SILVIA
V A ENOGASTRONOMIA	FONTANAZZA NUNZ. MASSIMILIANO
V B ENOGASTRONOMIA	DI VENTI TIZIANA
V C ENOGASTRONOMIA	BONO GIUSEPPE
V D ARTE BIANCA	CARUSO ANGELA
V E SALA E VENDITA	STIVALA LUCIA
V F ACCOGLIENZA TURISTICA	DI MARIA ANGELO



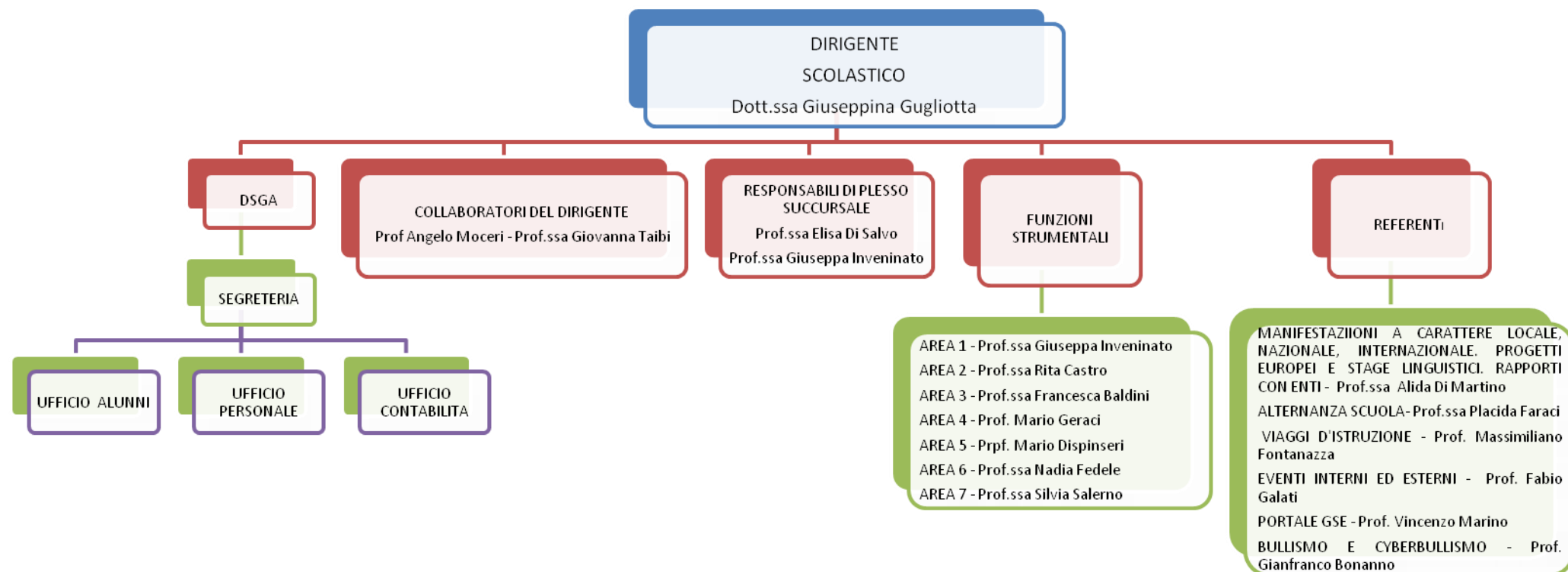
**I P S**

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE  
**FEDERICO II**  
INDUSTRIA - ARTIGIANATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ENNA



## ORGANIGRAMMA



## ***TECNICHE DI PRIMO SOCCORSO***

Come riportato nel comma 10 della legge 107/2015, all'interno del nostro Istituto, sono realizzate iniziative di formazione rivolte agli studenti, per promuovere la conoscenza delle tecniche di primo soccorso anche in collaborazione con il servizio di emergenza territoriale 118 e con il contributo delle realtà del territorio.

## ***RISORSE STRUTTURALI***

L'Istituto ha sede in due distinte strutture: la sede centrale ubicata in un edificio isolato con ingresso in via Nicosia n.2, e la sede succursale ubicata in Viale Diaz 90.

Nella sede centrale trovano ubicazione i seguenti laboratori distribuiti nei diversi piani

### **1. laboratorio di torneria con le seguenti attrezzature:**

Dieci torni paralleli, mola smeriglio, trapano –fresa, affilatrice per utensili, rettificatrice, fresatrice universale, Personal computer, stampante.

### **2. laboratorio impianti termotecnici con le seguenti attrezzature;**

Unità di studio riscaldamento, impianto pilota per depurazione, mini impianto ad osmosi inversa, personal computer, stampante;

### **3. laboratorio di saldatura con le seguenti attrezzature;**

Morse parallele, piani di riscontro, n. 3 posti per saldatura elettrica e attrezzature per saldature mag-tig;

### **4. laboratorio termico con le seguenti attrezzature;**

Motore fiat uno fire, smerigliatrice elettrica, banco di prova impianti idraulici, curvatubi per rame, caldaia a gas ad uso didattico, termosifone ad uso didattico, condizionatore a pompa di calore, impianto solare termico completo di pannelli e di serbatoio di accumulo;

### **5. laboratorio di automazione con le seguenti attrezzature;**

Fresa da banco a controllo numerico, tornio parallelo a controllo numerico, kit di manipolazione oleodinamica, pneumatica ed elettropneumatica, personal computer estampanti.

### **6. Laboratorio termo-idraulico con le seguenti attrezzature;**

N. 25 morse parallele, n. 5 piani di riscontro, banco aggiustaggio, n. 7 banchi lavoro smontabili, filiera tubi zincati, curvatubi per rame, banco per idraulico con morsa ribaltabile, saldatrice elettrica, kit pressatrice elettrica.

#### **7. Laboratorio di scienze con le seguenti attrezzature;**

n. 4 pc completi di monitor, stampante, armadio “sporco – pulito”, n. 2 collezione La chimica, Torso asessuato 18 parti, n. 2 collezioni fenomeni fisici, n. 2 kit analisi delle acque, scheletro umano, modelli geologici, kit della mitosi, doppia elica di dna, n. 10 microscopi binoculari a led, modello 2d del processo di meiosi.

#### **8. Laboratorio di informatica con le seguenti attrezzature;**

n. 3 tavolette grafiche, n. 15 pc completi, n. 2 notebook, scanner e lavagna multimediale.

#### **9. Laboratorio linguistico con le seguenti attrezzature;**

N. 10 postazioni allievo biposto, n. 12 pc completi di monitor, n. 10 registratori linguistici virtuali, n. 20 registratori AS 100AR analitici con casse, centralina linguistica, videoregistratore, video presenter, tv satmultisatellitare, lavagna multimediale minio completa di notebook e videoproiettore.

#### **10. Laboratorio di ricevimento con le seguenti attrezzature**

Bancone reception, N. 20 pc completi di monitor lcd, n. 20 telefoni, centralino telefonico, banconi di ricevimento e arredi vari, n. 3 televisori, videoregistratore, n. 12 consolle tecniche allievo, stampanti laser e scanner.

#### **11. Laboratori di sala con le seguenti attrezzature**

Tavoli e sedie da sala, retrobanco bar a due ripiani, banco frigo bar, armadio bottigliera due ante, n. 2 produttori di ghiaccio, lavabicchieri, macchina refrigerante, tavolo refrigerato, lavatazzine bar, mobile di servizio con portaposate, computer, stampante, notebook,

#### **12. Laboratori di cucina con le seguenti attrezzature**

Cucine, forni, cuoci pasta, friggitrice, banchi di lavoro, utensileria varia, arredi.

#### **13. Laboratorio di pasticceria con le seguenti attrezzature**

Forni – impastatrici industriali, frigo ed accessori vari.

Nella sede succursale di Viale Diaz 90 trovano ubicazione i seguenti laboratori del settore Produzioni Industriali e Artigianali.



**1. Laboratorio confezione con le seguenti attrezzature;**

N. 11 macchine per cucire, n.1 macchina per punto invisibile, n.1 macchina taglierina monofase, n. 2 generatori di vapore, tavoli per la confezione.

**2. Laboratorio sartoria con le seguenti attrezzature;**

Manichini estensibili, manichini uomo e donna, n.10 pc completi di monitor, stampante laser, scanner, sistema di digitalizzazione KurtarDigitizer, plotter cutgraphtec, plotter cadpiezoink jet formato A0, forno a lampade i.r., macchine da cucire, armadi e tavoli.

**3. Laboratorio di disegno con le seguenti attrezzature;**

Armadi in legno, tavoli da disegno e sgabelli.

## **PROGETTAZIONE CURRICOLARE, EXTRACURRICOLARE, EDUCATIVA E ORGANIZZATIVA**

### ***CRITERI PER LA INDIVIDUAZIONE DEI PERCORSI EXTRACURRICOLARI***

L'ampliamento dell'offerta formativa, al cui interno si pongono anche i progetti degli insegnamenti aggiuntivi, consiste in un arricchimento del curriculum che può essere realizzato autonomamente dal nostro Istituto o in collegamento con altre Istituzioni scolastiche ed Enti esterni, coerentemente con le finalità proprie e tenendo conto delle esigenze del contesto culturale, sociale ed economico, delle realtà locali e delle risorse finanziarie interne all'uso disponibili.

L'arricchimento dell'offerta formativa può consistere, altresì, in percorsi formativi integrati, promossi dall'Ente locale, o nella realizzazione di progetti specifici promossi a livello nazionale o europeo, regionale o locale.

Gli scopi più significativi dell'ampliamento dell'offerta formativa sono anche, a medio e lungo termine, la lotta contro la dispersione scolastica, l'integrazione/inclusione interculturale per gli alunni stranieri, il disadattamento e la devianza minorile, creando una serie di interessi convergenti alla valorizzazione delle funzioni della scuola e consentendo, soprattutto ai soggetti a rischio, di conseguire le basi cognitive e motivazionali necessarie al conseguimento di ulteriori traguardi di istruzione formale.

A tal fine, le iniziative e gli interventi di arricchimento dell'offerta e del servizio all'utenza scolastica devono consentire sia una maggiore **estensione del funzionamento del tempo scolastico**, sia la realizzazione di attività di sostegno e di studio individualizzato, finalizzate al recupero di conoscenze, abilità e competenze di quegli alunni provenienti da famiglie che, deboli nel loro ruolo educativo, non possono costruire spontaneamente quell'habitat necessario a coadiuvare l'Istituzione scolastica nelle sue funzioni.

Ogni progetto di natura extracurricolare viene formulato mediante l'elaborazione di una scheda progettuale prevista dalla normativa vigente (D.I n. 44/2001) nella quale verranno evidenziati nel dettaglio gli obiettivi formativi, le risorse umane, strumentali, finanziarie necessari per la realizzazione del progetto.

*L'obiettivo principale di tali azioni è quello di promuovere il successo formativo di ciascun alunno; esse mirano altresì al recupero, allo sviluppo e al potenziamento delle competenze Chiave per l'apprendimento permanente.*

*Dai dati emersi dal RAV, si evince che solo il 50% circa di studenti del I biennio è ammesso alla classe successiva. Le azioni extracurricolari previste si pongono pertanto come obiettivo quello di ridurre la percentuale di insuccesso scolastico.*

## **SCELTE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI**

Al fine di garantire la piena attuazione delle diverse attività didattiche previste dal PTOF, l'Istituzione scolastica, articolata nelle diverse componenti (docenti, e dei servizi generali ed amministrativi), è caratterizzata da una gestione unitaria garantita dal Dirigente scolastico.

Tutte le azioni, sia di carattere didattico-educative che amministrativo-contabili, concorrono alla realizzazione di un'offerta formativa significativa, al centro delle quali è posto lo studente per il quale vengono affinati percorsi didattici ed implementata l'efficacia di tutte le azioni.

È istituita, per ogni consiglio di classe, la figura del coordinatore che ha i seguenti compiti in relazione alle attività previste dal PTOF e dagli ordinamenti della scuola:

I compiti che il Coordinatore di classe è tenuto a svolgere sono i seguenti:

1. presiede su delega del Dirigente le riunioni dei Consigli di Classe, cura l'attuazione delle decisioni prese, riferisce al Dirigente eventuali problemi e delibere importanti;
2. prepara il lavoro dei Consigli al fine di rendere efficaci le riunioni;
3. verifica e firma la stesura del verbale delle riunioni presiedute;
4. coordina le attività didattiche;
5. informa i neo assunti del procedere dei lavori di programmazione;
6. monitora la regolarità della frequenza di ogni studente, in particolare controlla che tutte le assenze effettuate siano regolarmente giustificate, segnala alla Funzione Strumentale d'Area eventuali discontinuità e anomalie; in particolare, nel caso di alunni soggetti all'obbligo scolastico, segnala gli alunni che non frequentino regolarmente, in modo che si possa intervenire tempestivamente con adeguati provvedimenti;
7. informa i genitori di quegli studenti di cui si rilevano difficoltà;
8. fornisce l'informazione globale ai genitori durante e alla fine dell'anno scolastico ove si prospettassero esiti non positivi.

È istituita la figura di Responsabile dei Laboratori i cui compiti sono:

- verificare ed aggiornare il regolamento per il corretto utilizzo del Laboratorio;
- esporre e diffondere il regolamento;
- fornire agli utilizzatori informazioni inerenti al corretto uso e le misure di sicurezza applicabili al posto di lavoro, le modalità di svolgimento dell'attività didattica e l'uso dei DPI quando presenti;
- raccogliere le schede tecniche delle macchine e in assenza di esse compilare la scheda per ogni singola macchina presente nel Laboratorio;
- compilare e aggiornare le schede di sicurezza dei prodotti chimici;
- aggiornare il registro di manutenzione macchine;
- effettuare verifiche periodiche (almeno ogni 6 mesi ) sull'efficienza delle macchine;

- indicare le modalità di smaltimento degli scarti di lavorazione;
- comunicare la necessità di procedere allo scarico di prodotti o macchine non utilizzate.
- effettuare la verifica della funzionalità dei materiali e delle attrezzature assegnate segnalando l'eventuale esigenza di reintegro di materiali di consumo e di ripristino delle condizioni ottimali di utilizzo delle attrezzature danneggiate;
- segnalare le necessità di esecuzione di piccoli lavori di manutenzione da effettuare con risorse interne della scuola;
- verificare il corretto utilizzo del laboratorio da parte degli altri docenti che ne fanno richiesta;
- partecipare alle riunioni indette dal Dirigente Scolastico per l'organizzazione ed il funzionamento del laboratorio.

Sono, inoltre, stati organizzati i seguenti gruppi di studio/commissioni di lavoro come articolazioni collegiali:

- ✓ Gruppo di progetto PON per rispondere agli Avvisi pubblici;
- ✓ Gruppo di lavoro PTOF;
- ✓ Il Nucleo interno di autovalutazione;
- ✓ Gruppi di lavoro area inclusione;
- ✓ Commissione orientamento.

## **IL CURRICOLO DI SCUOLA**

Il percorso formativo ha durata quinquennale e si suddivide in primo biennio, secondo biennio e ultimo anno; si fonda su una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale ed è finalizzato al conseguimento di un diploma di Stato che consente, oltre all'inserimento nel mondo del lavoro, il proseguimento degli studi all'università o nel sistema di istruzione tecnica superiore (I.T.S.).

In nostro Istituto eroga una triplice offerta formativa:

### **A. PERCORSO QUINQUENNALE nei settori :**

a. **SERVIZI - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

b. **INDUSTRIA E ARTIGIANATO- MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA E  
PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI;**

**B. PERCORSO TRIENNALE (I. e F. P.), in forma sussidiaria con la regione Sicilia nei settori cucina, sala bar, accoglienza turistica, meccanico, termico e moda.**

**C. PERCORSO QUADRIENNALE ( I.e. F.P.), in forma sussidiaria con la Regione Sicilia per il conseguimento dei diplomi di Tecnico.**

Nell'ambito del percorso quinquennale, dopo il primo biennio comune per ciascun indirizzo, a valenza orientativa, il percorso prevede tre articolazioni per il settore **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**. :

- ✓ Enogastronomia,
- ✓ Servizi di sala e di vendita;
- ✓ Accoglienza turistica.

**Nell'ambito dell'articolazione ENOGASTRONOMIA, per la terza e per la quarta classe, è attiva l'opzione "Prodotti dolciari, artigianali e industriali".**

Nell'ambito del settore **INDUSTRIA ED ARTIGIANATO**, dopo il primo biennio, il percorso si suddivide in :

- ✓ manutenzione ed assistenza tecnica con curvatura meccanica e curvatura sistemi energetici;
- ✓ produzioni industriali ed artigianali - curvatura produzioni tessili sartoriali.

Nell'ambito dell'indirizzo **MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA**, per la terza e per classe della sezione B: è attiva la seguente opzione:

- ✓ **APPARATI, IMPIANTI E SERVIZI TECNICI INDUSTRIALI E CIVILI –curvatura sistemi energetici;**

La sezione a segue il percorso manutenzione e d assistenza tecnica – curvatura meccanica.

Nell'ambito dell'indirizzo **PRODUZIONI INDUSTRIALI ED ARTIGIANALI**, per la terza e la quarta classe, è attiva l'opzione:

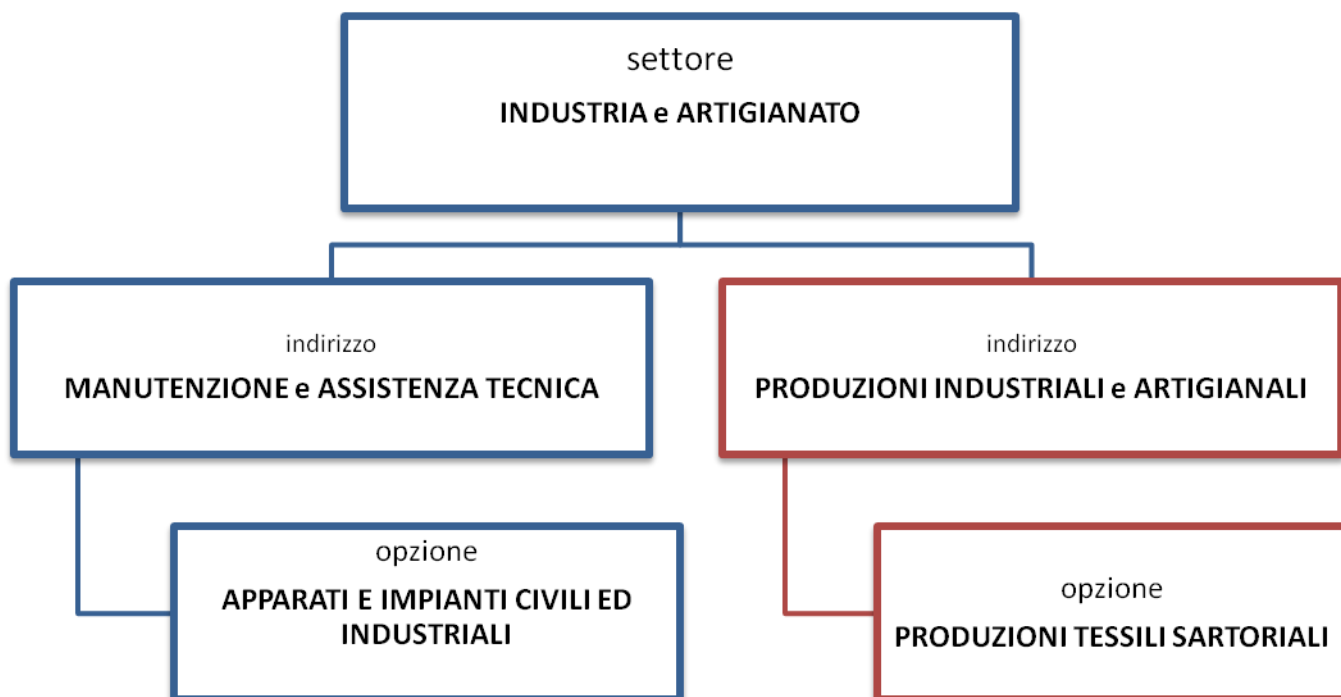
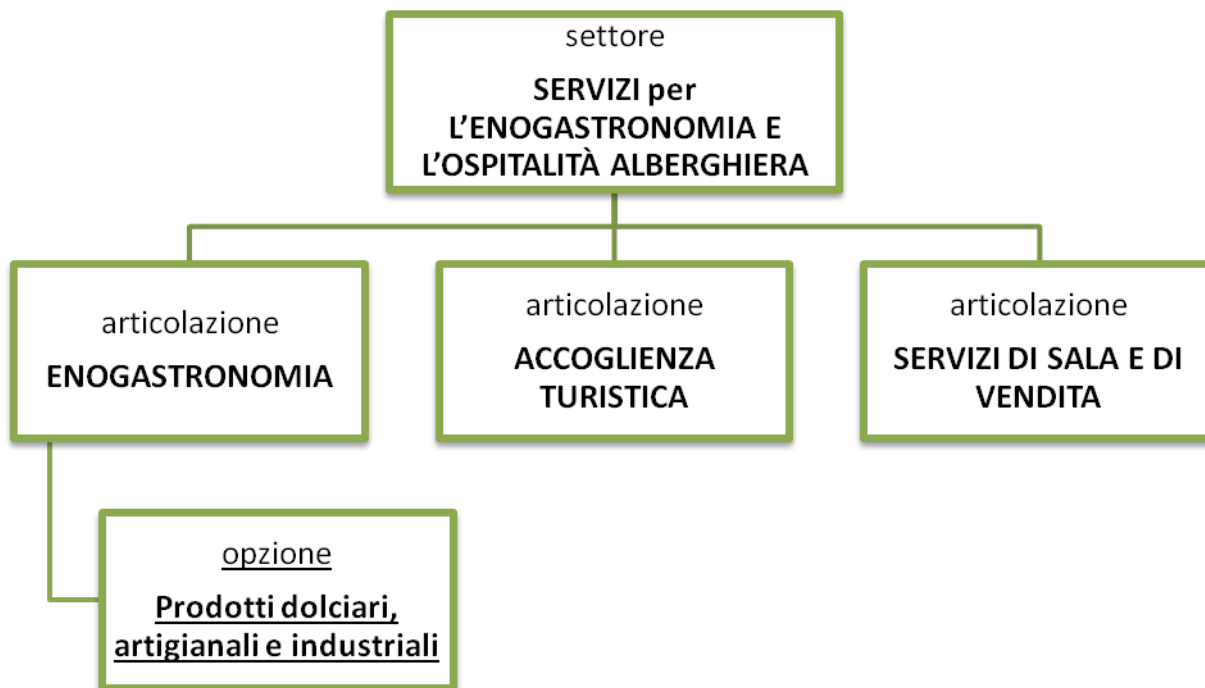
✓ **PRODUZIONI TESSILI SARTORIALI.**

All'interno di tutti i percorsi, inoltre, sono previste attività in **ALTERNANZA SCUOLA LAVORO (ASL)**, non solo in Italia ma anche in paesi esteri, attraverso le quali gli allievi si possono confrontare con la realtà del mondo del lavoro e con altre civiltà e modi di vivere. La preparazione professionale si realizza grazie ad un uso continuo, negli anni scolastici, di laboratori ben attrezzati e ben gestiti dal personale docente e tecnico. Le lingue straniere studiate sono: **INGLESE** per l'intero percorso di studio ed una seconda lingua comunitaria solo per il settore Servizi.

Per i settori sopra elencati l'Istituto svolge, in regime di sussidiarietà (a norma dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 87/2010 e nel rispetto delle competenze esclusive delle Regioni) un ruolo integrativo nei confronti del sistema di Istruzione e Formazione Professionale.

Ciò comporta, che gli studenti iscritti ai percorsi quinquennali, finalizzati all'acquisizione dei Diplomi di Istruzione professionale negli indirizzi "**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**", "**MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA**" e "**PRODUZIONI INDUSTRIALI ED ARTIGIANALI**", possono conseguire, al termine del terzo anno una qualifica di II livello europeo, ed al termine del quarto anno un Diploma professionale corrispondente a quanto previsto dalla Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008, che costituisce il Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente.

## A. PERCORSO QUINQUENNALE



## B PERCORSO TRIENNALE



## B PERCORSO quadriennale





## **EDUCAZIONE PERMANENTE: PERCORSO SERALE STATALE**

L'IPS "FEDERICO II" di ENNA è punto di erogazione del CIPIA e partecipa alla rete territoriale IDA che coinvolge diverse istituzioni scolastiche che si occupano di istruzione degli adulti con percorsi serali per rendere effettivo il diritto della persona all'apprendimento permanente .

### **Articolazione percorso istruzione serale/ quadri orari**

Nel corrente anno scolastico sono stati attivati i seguenti percorsi:

- Primo livello del SECONDO PERIODO - IPSEOA articolazione ENOGASTRONOMIA (equivalente al terzo anno del percorso di studi);
- Secondo livello del SECONDO PERIODO - IPSEOA articolazione ENOGASTRONOMIA (equivalente al terzo anno del percorso di studi) ;

#### Primo livello del SECONDO PERIODO

Scienza e cultura dell'alimentazione	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	4
Italiano e storia	3+2
Matematica	3
Seconda lingua straniera – francese	3
Prima lingua straniera – inglese	2

#### Secondo livello del SECONDO PERIODO

Il superamento del primo periodo didattico avviene raggiungendo esiti positivi nei vari moduli previsti nelle singole programmazioni disciplinari. Con la certificazione positiva in tutti i moduli si accede al secondo periodo didattico; altrimenti il Consiglio di classe rilascerà le certificazioni relative ai moduli superati.

Scienza e cultura dell'alimentazione	3 ( 1 ora compresenza con lab. Enogastronomia)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	4
Italiano e storia	3+2
Matematica	3
Seconda lingua straniera – francese	2
Prima lingua straniera – inglese	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 ( compresenza con Lab. Enogastronomia)

## **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' 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.

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**” e “**Accoglienza turistica**”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione “**Enogastronomia**”, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; 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, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, acquisiscono le seguenti di competenze:**

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

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

**A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione “Accoglienza turistica” acquisisce le seguenti competenze:**

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

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

DISCIPLINE	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5 ANNO
	1ª classe	2ª classe	3ª classe	4ª classe	5ª classe
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua e Civiltà Inglese	3	2	3	3	3
Matematica ed Informatica	4	4	3	3	3
Geografia	1				
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze della Terra e Biologia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>

## **ARTICOLAZIONE Enogastronomia**

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.

### **ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO**

DISCIPLINE	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5 ANNO
	1ª classe	2ª classe	3ª classe	4ª classe	5ª classe
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
<b>Articolazione enogastronomia</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				2	2
<b>TOTALE</b>	12	12	17	17	17

### **OPZIONE Prodotti dolciari, artigianali e industriali**

Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Enogastronomia", opzione "Produzioni dolciarie artigianali e industriali", conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
2. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti tipici.

3. Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
7. 7. 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.
8. Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.

Le competenze dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali", sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

DISCIPLINE	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5 ANNO
	1ª classe	2ª classe	3ª classe	4ª classe	5ª classe
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
<b>Articolazione enogastronomia</b>					
<b>OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari			3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore pasticceria			9	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari				3	2
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			2	3	4
<b>TOTALE</b>			12	12	17

## **ARTICOLAZIONE Servizi di sala e di vendita**

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.

### **ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA D'INDIRIZZO**

DISCIPLINE	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5 ANNO
	1ª classe	2ª classe	3ª classe	4ª classe	5ª classe
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
<b>Articolazione "servizi di sala e di vendita"</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina				2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			6	4	4
<b>TOTALE</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>

**A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", acquisiscono le seguenti di competenze:**

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

## **ARTICOLAZIONE Accoglienza turistica**

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

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

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA D'INDIRIZZO

DISCIPLINE	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5 ANNO
	1ª classe	2ª classe	3ª classe	4ª classe	5ª classe
<b>Fisica</b>	2				
<b>Chimica</b>		2			
<b>Scienza degli alimenti</b>	2	2			
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>	2	2			
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>	2	2			
<b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>	2	2			
<b>Seconda lingua straniera</b>	2	2	3	3	3
<b>Articolazione “accoglienza turistica”</b>					
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>			4	3	3
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>			4	5	5
<b>Tecniche di comunicazione</b>				2	2
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b>				2	2
<b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>			6	4	4
<b>TOTALE</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>

## **MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA- CURVATURA MECCANICA**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Manutenzione e Assistenza Tecnica" (Meccanico e Termoidraulico) possiede le competenze per gestire, organizzare ed effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, di diagnostica, riparazione e collaudo relativamente a piccoli sistemi, impianti e apparati tecnici, anche marittimi.

È in grado di:

- ⊕ controllare e ripristinare, durante il ciclo di vita degli apparati e degli impianti, la conformità del loro funzionamento alle specifiche tecniche, alle normative sulla sicurezza degli utenti e sulla salvaguardia dell'ambiente;
- ⊕ osservare i principi di ergonomia, igiene e sicurezza che presiedono alla realizzazione degli interventi;
- ⊕ organizzare e intervenire nelle attività per lo smaltimento di scorie e sostanze residue, relative al funzionamento delle macchine, e per la dismissione dei dispositivi;
- ⊕ utilizzare le competenze multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo presenti nei processi lavorativi e nei servizi che lo coinvolgono;
- ⊕ gestire funzionalmente le scorte di magazzino e i procedimenti per l'approvvigionamento;
- ⊕ reperire e interpretare documentazione tecnica;
- ⊕ assistere gli utenti e fornire le informazioni utili al corretto uso e funzionamento dei dispositivi;
- ⊕ agire nel suo campo di intervento nel rispetto delle specifiche normative ed assumersi autonome responsabilità;
- ⊕ segnalare le disfunzioni non direttamente correlate alle sue competenze tecniche;
- ⊕ operare nella gestione dei servizi, anche valutando i costi e l'economicità degli interventi.

**A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato in "Manutenzione e assistenza tecnica" acquisisce le seguenti competenze:**

- ⊕ Comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti.
- ⊕ Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.
- ⊕ Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali cura la manutenzione.



- ✦ Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite.
- ✦ Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti .
- ✦ Garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e installazione .
- ✦ Gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci e economicamente correlati alle richieste.

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

DISCIPLINE	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5 ANNO
	1ª classe	2ª classe	3ª classe	4ª classe	5ª classe
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua e Civiltà Inglese	3	3	3	3	3
Matematica ed Informatica	4	4	3	3	3
Geografia	1				
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze della Terra e Biologia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINE	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5 ANNO
	1ª classe	2ª classe	3ª classe	4ª classe	5ª classe
Fisica	3	3			
Chimica	2	2			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	1	1			
Tecnologie e tecniche della rappr. Graf.	3	3			
Tecnologie meccaniche ed applicazioni			5	5	3
Tecnologie e tecniche di installazione e manutenzione			3	5	8
Lab. Tecnologico ed esercitazioni	3	3	4	3	3
Tecnologie elettrico elettroniche			5	4	3
<b>TOTALE</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>TOTALE</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## **OPZIONE “Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili”**

L’opzione “Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili” afferisce all’indirizzo “Manutenzione e assistenza tecnica”.

Nell’indirizzo “Manutenzione e assistenza tecnica”, l’opzione “Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili” specializza e integra le conoscenze e competenze in uscita dall’indirizzo, coerentemente con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio, con competenze rispondenti ai fabbisogni delle aziende impegnate nella manutenzione di apparati e impianti elettrici, elettromeccanici, termici, industriali e civili, e relativi servizi tecnici.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato in “Manutenzione e assistenza tecnica”, opzione “Apparati, impianti e servizi tecnici industriali” consegue i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.3 dell’Allegato A), di seguito descritti in termini di competenze.

1. Comprendere, interpretare e analizzare schemi di apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili.
2. Utilizzare strumenti e tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza.
3. Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici oggetto di interventi di manutenzione, nel contesto industriale e civile.
4. Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite.
5. Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi ed eseguire regolazioni di apparati e impianti industriali e civili.
6. Garantire e certificare la messa a punto a regola d’arte di apparati e impianti industriali e civili, collaborando alle fasi di installazione, collaudo e di organizzazione-erogazione dei relativi servizi tecnici.
7. Agire nel sistema della qualità, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficienti ed efficaci.

Le competenze dell’indirizzo “Manutenzione e assistenza tecnica”, nell’opzione “Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili”, sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

DISCIPLINE	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5 ANNO
	1ª classe	2ª classe	3ª classe	4ª classe	5ª classe
Fisica	3	3			
Chimica	2	2			
Tecnologie dell’informazione e della comunicazione	2	2			
Tecnologie e tecniche della rappr. Graf.	3	3			
Tecnologie meccaniche ed applicazioni			5	4	4
Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione di impianti civili ed industriali			3	5	7
Lab. Tecnologico ed esercitazioni	3	3	4	3	3
Tecnologie elettrico elettroniche			5	5	3
<b>TOTALE</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>TOTALE</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## **PRODUZIONE INDUSTRIALI E ARTIGIANALI - MODA - ARTICOLAZIONE ARTIGIANATO**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Produzioni industriali e artigianali" (Abbigliamento) interviene nei processi di lavorazione, fabbricazione, assemblaggio e commercializzazione di prodotti industriali e artigianali.

È in grado di:

- ✓ scegliere e utilizzare le materie prime e i materiali relativi al settore di riferimento;
- ✓ utilizzare i saperi multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo per operare autonomamente nei processi in cui è coinvolto;
- ✓ intervenire nella predisposizione, conduzione e mantenimento in efficienza degli impianti e dei dispositivi utilizzati;
- ✓ applicare le normative vigenti sulla tutela dell'ambiente e sulla salute e sicurezza degli addetti alle lavorazioni, degli utenti e consumatori;
- ✓ osservare i principi di ergonomia e igiene che presiedono alla fabbricazione, alla distribuzione e all'uso dei prodotti di interesse;
- ✓ programmare e organizzare le attività di smaltimento di scorie e sostanze residue, collegate alla produzione dei beni e alla dismissione dei dispositivi;
- ✓ supportare l'amministrazione e la commercializzazione dei prodotti.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nelle "Produzioni industriali e artigianali" – indirizzo Abbigliamento - acquisisce le seguenti competenze:

- ✗ Utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi e gestionali.
- ✗ Selezionare e gestire i processi di produzione in rapporto ai materiali e alle tecnologie specifiche.
- ✗ Applicare le procedure che disciplinano i processi produttivi, nel rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro e sulla tutela dell'ambiente e del territorio.
- ✗ Innovare e valorizzare sotto il profilo creativo e tecnico, le produzioni tradizionali del territorio.
- ✗ Riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza ed economicità e applicare i sistemi di controllo-qualità nella propria attività lavorativa.
- ✗ Padroneggiare tecniche di lavorazione e adeguati strumenti gestionali nella elaborazione, diffusione e commercializzazione dei prodotti artigianali.

- ✗ Intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, mantenendone la visione sistemica.

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

DISCIPLINE	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5 ANNO
	1ª classe	2ª classe	3ª classe	4ª classe	5ª classe
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua e Civiltà Inglese	3	3	3	3	3
Matematica ed Informatica	4	4	3	3	3
Geografia	1				
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze della Terra e Biologia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINE	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5 ANNO
	1ª classe	2ª classe	3ª classe	4ª classe	5ª classe
Fisica	3	3			
Chimica	2	2			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	1	1			
Tecnologie e tecniche della rappr. Graf.	3	3			
Progettazione e realizzazione del prodotto			6	6	6
Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi			6	5	4
Lab. Tecnologico ed esercitazioni	3	3	5	4	4
Tecniche di distribuzione e marketing					2
<b>TOTALE</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>TOTALE</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

#### **OPZIONE “Produzioni tessili-sartoriali”**

Nell'articolazione “Artigianato” è prevista l'opzione “Produzioni tessili-sartoriali”, finalizzata a conservare e valorizzare stili, forme, tecniche proprie della storia artigianale locale e per salvaguardare competenze professionali specifiche del settore produttivo tessile - sartoriale.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo “Produzioni industriali e artigianali”, articolazione “Artigianato”, opzione “Produzioni tessili-sartoriali”, consegue i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.3 dell'Allegato A), di seguito descritti in termini di competenze:

1. Utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi e gestionali
2. Selezionare e gestire i processi della produzione tessile - sartoriale in rapporto ai materiali e alle tecnologie specifiche.
3. Applicare le procedure che disciplinano i processi produttivi tessili - sartoriali, nel rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro e sulla tutela dell'ambiente e del territorio.
4. Innovare e valorizzare sotto il profilo creativo e tecnico, le produzioni tradizionali del territorio.
5. Riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza ed economicità e applicare i sistemi di controllo-qualità nella propria attività lavorativa.
6. Padroneggiare tecniche di lavorazione e adeguati strumenti gestionali nella elaborazione, diffusione e commercializzazione dei prodotti artigianali.
7. Intervenire nelle diverse fasi e livelli dei processi produttivi tessili - sartoriali, mantenendone la visione sistemica.

Le competenze dell'indirizzo "Produzioni industriali e artigianali", nell'opzione "Produzioni tessili-sartoriali", sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

## **ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO**

L'alternanza scuola lavoro è sempre stata nel nostro istituto un'attività fondamentale. Negli anni, infatti, sono sempre stati realizzati progetti miranti a creare una stretta interazione tra scuola e territorio. I partner aziendali scelti fanno parte integrante del tessuto economico del nostro territorio; la scuola, a tal proposito, negli anni passati ha costruito una fitta rete di collaborazioni con le aziende, con gli Enti e con diversi altri soggetti territoriali.

Le 400 ore previste per il triennio sono state suddivise secondo il seguente schema:

### **CLASSE TERZA**

Monte ore totale: 156 (tre settimane in azienda)

- In Azienda: 120 h
- In Istituto, con esperti esterni: 12 h (Sicurezza sul lavoro e prevenzione)
- Attività formativa propedeutica allo stage: 24 h

### **CLASSE QUARTA**

Definizione di massima del percorso di alternanza per la classe quarta:

Monte ore totale: 166 (quattro settimane in azienda)

- In Azienda: 150 h
- In Istituto, con esperti esterni: 16 h (Attività formativa propedeutica allo stage)

### **CLASSE QUINTA**

Definizione di massima del percorso di alternanza per la classe quinta:

Monte ore totale: 78 h (due settimane in azienda)

- In Azienda: 78 h

E' stato costituito un Comitato Tecnico Scientifico costituito da docenti e da esperti del mondo del lavoro. Esso ha contribuito a migliorare la dimensione organizzativa della Scuola, collegando l'autonomia scolastica al più vasto sistema delle autonomie del territorio e ha favorito la capacità di auto-organizzazione della scuola. Il Comitato Tecnico Scientifico si è impegnato in un ruolo di raccordo tra gli obiettivi della scuola, le innovazioni della ricerca scientifica e tecnologica, le esigenze del territorio e i fabbisogni professionali espressi dal mondo produttivo.

Normalmente le attività di ASL si svolgono durante il periodo delle lezioni.

La certificazione delle competenze acquisita negli scrutini, concorre alla determinazione del voto di profitto delle discipline coinvolte nell'esperienza, nel voto di condotta e partecipa all'attribuzione del credito scolastico. Al termine degli esami di Stato e del percorso triennale di alternanza, la Scuola attesta le competenze acquisite all'interno del certificato rilasciato ai sensi dei DD.PP.RR. nn.87-88 del 2010.

Le attività di Alternanza Scuola Lavoro, per il terzo ed il quarto anno, sono progettate al fine di consentire agli alunni l'acquisizione delle competenze necessarie per il conseguimento della qualifica triennale e del diploma di tecnico.

## **PROGRAMMAZIONE ATTIVITÀ DIDATTICA**

### ***SUDDIVISIONE DELL'ANNO SCOLASTICO***

L'attività didattica è programmata nell'ambito di due quadrimestri.

### ***PROGRAMMAZIONE DIDATTICA E VALUTAZIONE***

L'attività di programmazione didattica ha inizio con le riunioni per dipartimenti. Nel corso di tali riunioni i docenti stabiliscono, nell'ambito delle indicazioni ministeriali e nel rispetto del principio costituzionale della libertà d'insegnamento, di uniformare il più possibile i programmi di insegnamento.

Tale programmazione sarà redatta secondo i criteri di sinteticità e chiarezza, e dovrà rispondere ai requisiti fissati dal Collegio dei Docenti.

Le progettazioni didattiche elaborate per ciascuna disciplina concorrono nella definizione della "Programmazione del Consiglio di Classe". All'interno di tale programmazione vengono esplicitati gli obiettivi da perseguire, il percorso formativo della classe e di ogni singolo alunno, gli strumenti necessari al conseguimento degli obiettivi. Si fonda sugli obiettivi educativi comuni a tutte le discipline e al fine di raggiungere le finalità educative indicate nel POF annuale. La programmazione del Consiglio di classe è sottoposta sistematicamente a momenti di valutazione dei risultati al fine di adeguare il percorso alle varie esigenze formative che in itinere dovessero presentarsi.

La **Valutazione** nella scuola dell'autonomia assume un carattere preminentemente formativo e pertanto si configura come valutazione continua che viene utilizzata per la elaborazione della programmazione e per la regolazione dell'attività educativa didattica.

La valutazione, così come la creazione di un Curricolo verticale, fa parte del PdM e rappresenta una delle **priorità** che la scuola si è posta come obiettivo.

### **AZIONI DELLA SCUOLA IN RELAZIONE AI BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI**

La scuola prevede, oltre alle normali attività previste dal PAI (Piano Annuale dell'Inclusione) iniziative curriculari per il consolidamento delle abilità comunicative della lingua per gli alunni stranieri impiegando l'organico di potenziamento.



## **DETERMINAZIONE DELL'ORGANICO DELL'AUTONOMIA**

Sulla base delle attività previste nel PdM ed in funzione dei percorsi attivati nella scuola si rende necessario implementare l'organico attualmente in dotazione.

### **FABBISOGNO DI ORGANICO DI POSTI COMUNI E DI SOSTEGNO**

#### **POSTI COMUNI**

Di seguito si riporta l'organico di fatto relativo all'A.S. 2015/2016

#### **ORGANICO IPSIA ENRI00401Q A.S. 15/16**

CLASSE	CATTEDRA INT	CATTEDRA EST	ORE RESIDUE	ORE CEDUTE
13/A		1		
17/A			5	
19/A		1		
20/A	3	1		
24/A	1		6	
29/A	1	1		
34/a		1	6	
38/A		1		
39/A				3
42/A		1		
46/A INGLESE	2	1		
47/A	2	1	6	
50/A	5			
60/A		1		
70/A			15	
7/C	2			
26/C		1		
24/C				6
32/C	4			2

#### **ORGANICO IPSEOA ENRH004018A.S. 15/16**

CLASSE	CATTEDRA INT	CATTEDRA EST	ORE RESIDUE	ORE CEDUTE
13/A			14	
17/A	3		6	
19/A	2			4
20/A				2
29/A	3			6
36/A			4	
38/A		1		

39/A				6
46/A FRANCESE	4		5	
46/A INGLESE	5			
47/A	5		6	3
50/A	10			
57/A	4		8	
60/A	1		2	6
24/C			1	
50/C	6		6	
51/C	4		6	
52/C	2		6	

### **ORGANICO SERALE A.S. 15/16 ENRH00450L**

CLASSE	CATT INT	CATT EST	ORE RESIDUE	CEDUTE
19/A			2	
38/A				3
46/A FRANCESE			3	
46/A INGLESE			4	
47/A			6	
50/A			9	
57/A			3	
60/A			3	
50/C			8	
51/C			8	
52/C			4	

### **POSTI DI SOSTEGNO**

Per il prossimo anno scolastico, in base alla documentazione esistente riguardante gli alunni iscritti e frequentanti, si richiede il seguente organico di sostegno: 15 insegnanti

Tale numero è necessario per garantire il rapporto minimo ore insegnante/alunno.

### **POSTI PER IL POTENZIAMENTO**

Tipologia *	n. docenti	Motivazione
A017	1	Potenziamento Socio Economico e per la Legalità: d) sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura del bene comune e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-

		<p>finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità;</p> <p>e) sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;</p>
A019	1	<p>Potenziamento Socio Economico e per la Legalità:</p> <p>d) sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura del bene comune e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità;</p> <p>e) sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;</p>
A038	1	<p>Potenziamento Scientifico:</p> <p>potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;</p>
A047	1	<p>Potenziamento Scientifico:</p> <p>potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;</p>
A050	1	<p>Potenziamento Umanistico e Linguistico:</p> <p>valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea. Centralità dello studio delle lingue e apertura a contesti culturali diversi. Favorire un approccio metodologico innovativo in cui la costruzione di competenze linguistiche e abilità comunicative si accompagnano contestualmente allo sviluppo ed acquisizione di conoscenze disciplinari (C.L.I.L. o Apprendimento Integrato di Lingua e Contenuto);</p> <p>l) prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore;</p> <p>q) individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito delle studentesse e degli studenti;</p> <p>r) alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli Enti Locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali;</p>

		s) definizione di un sistema di orientamento.
A060	1	Potenziamento Scientifico: potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
A246	1	Posto accantonato per il semiesonero del primo Collaboratore del dirigente
A 346	1	Potenziamento Umanistico e Linguistico: considerato che la scuola, sin dal 2013, partecipa a progetti europei attraverso partenariati strategici con scuole di altre nazioni, si ritiene indispensabile potenziare la conoscenza della lingua inglese, mediante corsi pomeridiani rivolti agli alunni ed attinenti ai progetti in corso.
Sostegno AD03	5	Poiché nella scuola è presente un elevato numero sia di alunni con certificazione attestante disabilità, che di alunni non certificati ma comunque con bisogni educativi speciali, e considerato che il numero di docenti non è sufficiente a garantire l'intera copertura, si ritiene necessario potenziare l'aria del sostegno.

***POSTI PER IL PERSONALE AMMINISTRATIVO E AUSILIARIO, NEL RISPETTO DEI LIMITI E DEI PARAMETRI COME RIPORTATI NEL COMMA 14 ART. 1 LEGGE 107/2015.***

Per quanto riguarda il personale ATA si evidenzia che la scuola opera su due sedi, sede centrale e sede succursale. Nella sede centrale si trovano tutti i laboratori degli indirizzi IPSEOA e MAT, gli uffici di segreteria, la Presidenza e la vice-presidenza e 20 aule. Tutti i locali sono distribuiti su 6 piani.

Nella sede succursale si trovano 15 classi, i laboratori dell'indirizzo produzioni industriali ed artigianali ed un'aula video.

Sulla base di quanto esposto in precedenza si richiede un incremento del numero dei collaboratori scolastici, al fine di garantire, oltre che la sorveglianza anche la pulizia dei locali.

<b>Tipologia</b>	<b>n.</b>
Assistente amministrativo	8
Collaboratore scolastico	14 + 2 ( di cui uno per il corso serale)
Assistente tecnico e relativo profilo	AR01 T23 1 unità AR01 I31 1 unità AR01 I321 unità AR22 S01 1 unità AR20 H01 3 unità AR20 H02 3 unità AR21 H03 1 unità AR02 T72 1 unità AR08 M03 2 unità
Altro	

## **FABBISOGNO DI ATTREZZATURE ED INFRASTRUTTURE MATERIALI**

Per ciò che concerne attrezzature e infrastrutture materiali, si ritiene necessario procedere all'ammodernamento delle attrezzature informatiche nonché all'ammodernamento ed al potenziamento degli strumenti didattici e laboratoriali. Nel secondo caso si intende valorizzare la tipologia degli indirizzi di studio presenti nel nostro istituto, la cui vocazione è professionalizzante.

## **AZIONI COERENTI CON IL PIANO NAZIONALE SCUOLA DIGITALE**

Il Piano Nazionale Scuola Digitale è una delle linee di azione più ambiziose della legge 107 e prevede tre grandi linee di attività:

- *miglioramento dotazioni hardware*
- *attività didattiche*
- *formazione insegnanti*

In particolare, la formazione avverrà in Rete con altre scuole utilizzando finanziamenti specifici del piano nazionale scuola digitale ed attraverso gli “snodi formativi” così come previsto dall'azione 25 del PNSD.

Inoltre, la scuola organizzerà corsi specifici nell'ambito del progetto SI.RE (Sicilia in Rete) alla cui rete partecipa la scuola.

L'animatore digitale è stato individuato e nominato dal Dirigente scolastico a seguito di circolare interna volta ad acquisire le disponibilità e la valutazione del curriculum vitae.

Per il miglioramento della dotazione infrastrutturale la scuola intende aderire alle varie azioni indicate nel PNSD.

Nel corrente anno scolastico la scuola ha aderito all'avviso del MIUR Prot. n. AOODGEFID/9035 del 13 luglio 2015 inerente i Fondi Strutturali Europei-Programma Operativo Nazionale “Per la scuola - competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014-2020. Avviso pubblico rivolto alle Istituzioni scolastiche statali per la realizzazione, l'ampliamento o l'adeguamento delle infrastrutture di rete LAN/WLAN. Asse II Infrastrutture per l'istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) - Obiettivo specifico – 10.8 – “Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi”- Azione 10.8.1 Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave.

Più precisamente, il modulo 10.8.1.A1 “Realizzazione dell'infrastruttura e dei punti di accesso alla rete LAN/WLAN “del succitato Avviso risponde alle esigenze di dotare la scuola di un'infrastruttura di rete per meglio utilizzare gli strumenti del web 2.0, ed è stato già approvato dalle autorità competenti.

È stato presentato anche un progetto dal titolo: “*Aul@b: spazio il...lim...itato*”, che prevede la realizzazione di aule attrezzate con nuove tecnologie in cui gli spazi siano finalizzati alla didattica. Il progetto è in corso di valutazione.

La scuola, in rete con il Comune di Enna ed altri soggetti rappresentanti del mondo economico e produttivo, si è candidata alla realizzazione di un “*Laboratorio territoriale*” nell’ambito del PNSD.

La realizzazione del suddetto laboratorio, finanziata ai sensi dell’articolo 1, commi da 56 a 62, della legge 13 luglio 2015, n. 107 ha i seguenti obiettivi:

- favorire il rapporto con il mondo del lavoro;
- contrastare la dispersione;
- diffondere le nuove competenze, fra cui quelle digitali.

Anche la suddetta candidatura è in corso di valutazione.

Si può consultare il PNSD nell’apposita sezione del sito della scuola, a questo [link](#)

La nostra scuola intende promuovere le azioni del Piano Nazionale Scuola Digitale; per una consultazione più dettagliata degli interventi nel prossimo triennio, si può consultare il PNSD del “*Federico II*” nella mappa, a questo [link](#)

## **PIANO FORMAZIONE DEL PERSONALE**

La formazione in servizio rappresenta il presupposto fondamentale per lo sviluppo professionale individuale. In questa prospettiva, lo sviluppo professionale continuo (Continuing Professional Development - CPD) è ormai considerato come un obbligo professionale nella maggior parte dei paesi europei.

Il Ministero dell'Istruzione con la nota 2915 del 15 settembre 2016 del Capo del dipartimento per il sistema educativo di istruzione e formazione, ha fornito i contenuti del "Piano Nazionale per la Formazione" in applicazione del comma 124 della Legge 107/15.

Il "Piano Nazionale per la Formazione" definisce un quadro strategico e operativo per lo sviluppo professionale del personale della scuola mediante la definizione di priorità nazionali per il triennio 2016-2019 a partire dal corrente anno scolastico 2016/17.

Le priorità individuate sono le seguenti:

1. Autonomia organizzativa e didattica
2. Didattica per competenze e innovazione metodologica
3. Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento
4. Competenze di lingua straniera
5. Inclusione e disabilità
6. Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile
7. Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale
8. Scuola e Lavoro
9. Valutazione e miglioramento

Tali priorità, pur essendo specificatamente dedicate al personale docente, coinvolgono anche le altre figure professionali della scuola.

Alla luce di quanto precedentemente esposto l'Istituzione Scolastica intende favorire tutte le iniziative per l'aggiornamento e l'auto – aggiornamento degli insegnanti. In tal senso, intende promuovere, anche d'intesa con altre scuole la partecipazione degli insegnanti a corsi e seminari di aggiornamento didattico.

La formazione e lo sviluppo professionale sono inoltre la premessa essenziale a ogni processo di miglioramento, ma affinché il cambiamento sia in grado di rispondere alle sfide più complesse, ad attese sociali sempre maggiori nei confronti dei docenti e perché questi ultimi possano operare

un'offerta formativa all'altezza delle sfide poste dal mondo esterno, bisogna pensare ad una formazione che sia in grado di:

- 1) includere gli insegnanti nei cambiamenti (attraverso la socializzazione dei processi strategici dell'istituzione scolastica, inclusi quelli di autoanalisi e miglioramento);
- 2) chiarire la differenza e i rapporti tra aggiornamento e formazione (che ci consente di passare dal corso di aggiornamento al concetto di formazione come partecipazione vissuta alla vita progettuale dell'istituzione scolastica);
- 3) riconsiderare la componente motivazionale come fattore cruciale, valorizzando il possesso da parte degli insegnanti di conoscenze specialistiche acquisite con la formazione e con l'esperienza;
- 4) ripensare al rapporto tra necessità individuali e collettive;
- 5) rafforzare il profilo di un docente con competenze specialistiche e conoscenze specifiche, in grado di operare e di decifrare contesti in evoluzione e di gestire situazioni di inevitabile e perdurante incertezza.

Dal rapporto di autovalutazione emerge chiaramente l'esigenza di progettare ed attuare momenti di formazione con notevoli ricadute sulla qualità dell'organizzazione, sui servizi offerti dall'organizzazione, sulla qualità dell'offerta formativa adeguata ai bisogni dell'utenza.

Pertanto si ritiene opportuno, in quest'anno scolastico, attivare per il personale dell'Istituto i seguenti corsi di formazione coerentemente con quanto stabilito:

- nel piano di miglioramento:

- corso di formazione sulle competenze chiave e di cittadinanza: valutazione e monitoraggio, destinato a tutti i docenti;
- corso di formazione sulla lettura e interpretazione dei risultati delle prove INVALSI, destinato ai docenti di italiano, di matematica e, in prospettiva del nuovo esame di stato, di lingua inglese;

- nel piano di formazione d'Istituto:

- percorso formativo sulle strategie metodologiche per le attività di ASL;
- percorsi formativi di tipo specialistico legati al fenomeno del bullismo e del cyber-bullismo;
- approfondimenti dei doveri e dei problemi etici della professione docente;
- formazione sulle competenze digitali: lavorare e apprendere nel cloud.



## **FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA**

Per la formazione del personale ATA si prevede di potenziare le competenze necessarie a sostenere i processi di informatizzazione e de materializzazione attualmente in atto nella pubblica amministrazione.

Particolare attenzione sarà rivolta alla formazione in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro ed alla formazione obbligatoria per le figure sensibili individuate nel piano di emergenza della scuola ( addetti antincendio ed addetti al pronto soccorso).

## **VALUTAZIONE**

Come ribadito dall'art. 1 del D.P.R. 122/2009, la valutazione degli alunni è espressione dell'autonomia professionale propria della funzione docente, nella sua dimensione individuale e collegiale. Essa è frutto di una pluralità di attività e contributi che accompagna tutta l'azione educativa.

Ogni alunno ha diritto a una valutazione trasparente e tempestiva.

La valutazione prende in considerazione l'intera scala decimale correlata al livello di raggiungimento di obiettivi prefissati, anche per consentire la corretta conversione della media in credito scolastico.

In casi particolari, quali quelli relativi agli alunni con disturbi specifici di apprendimento, disabilità e difficoltà linguistiche proprie degli studenti stranieri non ancora alfabetizzati in lingua italiana, la valutazione si adegua al Piano di Studi Personalizzato in relazione ai bisogni educativi speciali emersi. L'esplicitazione di modalità e criteri di valutazione da parte del Collegio dei docenti è tesa ad assicurare omogeneità, equità e trasparenza nei procedimenti

La valutazione, effettuata dal Consiglio di Classe presieduto dal Dirigente scolastico o da un suo delegato, rappresenta un sistema di attività, di tecniche e di strategie che, accompagnando tutto il percorso formativo, svolge diverse funzioni:

- ✓ accertamento dei livelli di partenza
- ✓ controllo in itinere del processo di apprendimento
- ✓ valutazione, in itinere e finale, degli apprendimenti e del comportamento secondo griglie elaborate dal CdD

La valutazione di fine periodo terrà conto dei risultati delle prove sommative e di altri elementi quali impegno, partecipazione e progressione negli apprendimenti.

A conclusione del primo biennio i Consigli di Classe, nello scrutinio finale, certificano le competenze acquisite nell'assolvimento dell'obbligo di istruzione con la scheda predisposta dal Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca.

Dal punto di vista metodologico, i docenti dell'Istituto hanno scelto di integrare gli aspetti quantitativi della valutazione con quelli qualitativi, avvalendosi non soltanto di strumenti quali le prove strutturate, basati sul principio della rigorosa rilevazione dei dati e sulla loro misurabilità entro una scala numerica, ma anche basati, sulla interpretazione dei risultati.

Gli insegnanti della scuola utilizzano pertanto in modo complementare e bilanciato sia i voti (per limitare il più possibile il rischio della soggettività) che i giudizi (per rispondere all'esigenza della personalizzazione della valutazione).

Le attività di sostegno e recupero costituiscono parte ordinaria e permanente del piano dell'offerta formativa ed hanno lo scopo fondamentale di prevenire l'insuccesso scolastico. A tale scopo l'Istituto realizza percorsi di recupero differenziati e distribuiti lungo tutto l'arco dell'anno scolastico, secondo le seguenti tipologie:

- ✓ Recupero in itinere, in presenza di insuccessi diffusi in buona parte della classe, con fermo didattico;
- ✓ Interventi individualizzati, in presenza di un numero limitato di alunni con gravi insufficienze, con idoneo materiale didattico cartaceo e/o digitale;

Dal prossimo anno scolastico sono previste numerose novità per quanto riguarda la valutazione e lo svolgimento dell'Esame di Stato conclusivo. Il 16 maggio 2017 è stato infatti pubblicato in Gazzetta Ufficiale il decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62 recante "Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera i) della legge 13 luglio 2015, n.107". Il provvedimento costituisce uno degli otto decreti attuativi della L. 107/2015.

Le norme contenute nel D.Lgs. n. 62 per le scuole secondarie di secondo grado entreranno in vigore nell'A.S. 2018/2019. In particolare entreranno in vigore in vigore dal 1° settembre 2018, tra l'altro :

- ✓ le norme riferite al secondo ciclo di istruzione (artt. 12-21).
- ✓ le norme inerenti l'effettuazione delle prove Invalsi (artt. 4, 7 e 19);
- ✓ l'art. 22 (Valutazione relativa alla scuola in ospedale);
- ✓ l'art. 24 (Regioni e Province a Statuto speciale) per la parte relativa al secondo ciclo;
- ✓ l'art. 25 (Scuole italiane all'estero) per la parte relativa al secondo ciclo.

Aumenta il peso del percorso nel triennio: il credito scolastico sale dai 25 punti di oggi fino a 40 (dodici per il terzo anno, tredici per il quarto e quindici per il quinto (art. 15, c. 1). L'attribuzione sarà

Le Prove nazionali Invalsi (art. 19) sono previste per gli studenti del secondo e dell'ultimo anno per italiano, matematica e inglese. Le prove dell'ultimo anno costituiscono requisito per l'ammissione agli esami; in caso di assenza per gravi motivi documentati, valutati dal consiglio di classe, è prevista una sessione suppletiva.

Cambia anche l'impostazione del colloquio. Mentre, allo stato attuale, il colloquio ha inizio con un argomento disciplinare o pluridisciplinare scelto dal candidato, la nuova formulazione prevede che sia la commissione a proporre al candidato di analizzare testi, esperienze, problemi ecc. Infine, l'esperienza di alternanza scuola-lavoro diviene obbligatoriamente oggetto di esposizione sotto forma di "una breve relazione e/o un elaborato multimediale".

### ***AGENDA 2030 – IL PIANO DI EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITA'***

Il 28 luglio di quest'anno è stato presentato presso il Ministero dell'Istruzione, il Piano per l'Educazione alla Sostenibilità che riprende gli obiettivi di Sviluppo Sostenibile di Agenda 2030.

Scopo del Piano è quello di trasformare il sistema di istruzione e formazione – dalla scuola al mondo della ricerca – in agente di cambiamento verso un modello di sviluppo sostenibile, facendo in modo che in ognuno degli ambiti di intervento le politiche del Miur siano coerenti con i 17 obiettivi dell'Agenda 2030, documento siglato dalle Nazioni Unite durante l'Assemblea Generale ONU del 25 settembre 2015 contenente tutti gli step che dovranno essere realizzati a livello globale entro il 2030 per costruire società eque, sostenibili e prospere.

Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità e ingloba appunto questi 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile – Sustainable Development Goals, SDGs – in un grande programma d'azione per un totale di 169 'target'.

Il Piano per l'Educazione sostenibile, elaborato dal Gruppo di lavoro "Scuola, Università e Ricerca per l'Agenda 2030", prevede un insieme di azioni trasversali agli obiettivi dell'Agenda che riguardano tutto lo spettro di attività del MIUR. Nel piano vengono individuate complessivamente 20 azioni suddivise nelle seguenti 4 Macroaree:

1. Edilizia e ambienti/strutture e personale del Miur;
2. Didattica e formazione delle e dei docenti;
3. Università e Ricerca;
4. Informazione e Comunicazione.

Per quanto riguarda la Didattica e formazione dei docenti, sono previste azioni come: la definizione di linee guida per contrastare stereotipi, violenza di genere e disparità, l'aggiornamento delle linee guida sull'educazione ambientale e quelle sull'educazione alimentare, la predisposizione di un protocollo con l'Enea (Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile) per l'alternanza scuola-lavoro, la formazione dei docenti neoassunti attraverso moduli formativi sull'educazione alla sostenibilità e la formazione dei docenti in servizio attraverso la diffusione di una progettazione formativa nel Piano triennale dell'offerta formativa (Ptof) orientata all'educazione alla sostenibilità.

La nostra scuola, sensibile alle tematiche della sostenibilità in senso lato, da anni promuove diverse attività finalizzate alla sensibilizzazione su tali tematiche, dell'intera popolazione scolastica.

Il Dirigente Scolastico

*Dott.ssa Giuseppina Gugliotta*

Si allegano:

- 1) Elenco progetti triennio 2016/19 aggiornato all'A.S. 2017/2018
- 2) Atto di Indirizzo del Dirigente Scolastico
- 3) Piano di Miglioramento

## ELENCO PROGETTI TRIENNIO 2016/19 AGGIORNATO ALL'A.S. 2017/2018

PROGETTO	BBREVE DESCRIZIONE	COERENZA CON PdM / PTOF
Sportello didattico di lingua inglese "S.O.S. English"	Rivolto agli alunni del secondo biennio e quinto anno, da svolgere per l'intero anno scolastico, finalizzato al conseguimento della certificazione di lingua inglese, oltre che al recupero e potenziamento delle competenze linguistiche, anche in vista del nuovo esame di stato che entrerà in vigore dal prossimo anno scolastico.	<p><b>Migliorare le competenze di base degli studenti mediante l'attivazione di corsi di recupero e potenziamento:</b></p> <p>Priorità 1 : diminuzione del numero di studenti con giudizio sospeso;</p> <p>Priorità 2: diminuzione dell'abbandono scolastico nel primo biennio;</p> <p>Priorità 3: Miglioramento delle competenze in italiano e matematica</p>
Corsi "INVALSI"	Corso di potenziamento, chiamato "INVALSI", rivolto agli alunni delle classi seconde, tenuto dai docenti di matematica, durante le ore di sostituzione dei colleghi assenti, finalizzato allo svolgimento delle prove INVALSI.	
Progetto "ENJOY YOUR ....SCHOOL"	Progetto finalizzato al sostegno di studenti caratterizzati da particolari fragilità e dal PON, rivolto a tutti gli alunni a rischio dispersione, da svolgere in orario pomeridiano, attraverso il potenziamento delle competenze di base (italiano e matematica), lo sport, un laboratorio di lingue, un laboratorio teatrale, un laboratorio artigianale sulle vocazioni territoriali e un laboratorio sull'innovazione digitale;	
"Potenziamento competenze di base" – corsi di recupero	Corsi di recupero e di potenziamento nelle materie comuni (italiano, matematica e lingue straniere) del primo biennio, da svolgere all'inizio dell'anno scolastico e nel secondo quadrimestre, in orario scolastico, affidati ai docenti curricolari in compresenza con i docenti di potenziamento, ove possibile, della stessa disciplina.	

<p><i>“Docente tutor”</i></p>	<p>La presenza di uno Sportello di Ascolto all’interno della scuola potrebbe rappresentare una grande opportunità per affrontare e risolvere problematiche inerenti alla crescita, all’insuccesso, alla dispersione scolastica, al bullismo o altre tipicamente connesse al periodo dell’adolescenza. Lo Sportello di Ascolto sarà attivato in orario scolastico e formulato in modo da offrire agli utenti (studenti, genitori, insegnanti) un processo di "empowerment", utile per il percorso di vita scolastico, attraverso rinforzo positivo ed estinzione, supportato dalla figura del tutor.</p>	<p><b>Promuovere una figura di docente tutor per supportare gli studenti in difficoltà:</b></p> <p>Priorità 2: diminuzione dell’abbandono scolastico nel primo biennio;</p> <p>Priorità 4: Potenziamento delle competenze chiave di cittadinanza.</p>
<p><i>“Impresa Simulata”</i></p>	<p>Il progetto è finalizzato all’acquisizione , da parte degli alunni, di conoscenze di una impresa e delle modalità di conduzione della stessa in situazioni reali. Questo progetto attiene ai percorsi formativi previsti dal nostro ordinamento, nonché ad eventuali sbocchi professionali</p>	
<p><i>“Cerca Lavoro”</i></p>	<p>Il progetto, destinato agli alunni delle classi quarte e quinte,si collega al progetto dell’impresa simulata ed ha per obiettivo quello di favorire l’inserimento degli alunni nel mondo del lavoro.</p>	
<p><i>ASL – Alternanza Scuola Lavoro</i></p>	<p>L’ “Alternanza” costituisce una metodologia didattica che permette di offrire agli studenti la possibilità di fare scuola in situazione lavorativa e di “apprendere facendo”, alternando periodi di studio e di pratica.</p>	
<p><i>Sportello Accoglienza e Inclusione</i></p>	<p>Si prevede la creazione di uno sportello organizzato da docenti specializzati che dovrà occuparsi di pre-accoglienza ed accoglienza al fine di motivare, guidare e sostenere il percorso scolastico degli alunni con bisogni speciali, per sviluppare e affinare le competenze</p>	

	relative alla personalità, alla vita di gruppo, alla cura della propria persona, alla capacità di vivere con pienezza la vita familiare e amicale.	
<i>Laboratorio di psicomotricità ed abilità sociali</i>	Finalizzato al potenziamento della motricità negli alunni anche con disabilità, ad educare il corpo attraverso il movimento psicomotorio e ad operare prevalentemente sui prerequisiti di base, aiutando la persona a farsi carico della propria motricità, sapendola gestire e modulare anche in relazione alle proprie emozioni -tensioni, che porta anche ad un miglioramento dell'attenzione.	
<i>Laboratorio teatrale</i>	Progetto finalizzato a favorire l'espressione individuale e di gruppo, incoraggiare l'accettazione della propria individualità, facilitare la crescita inter-relazionale e la consapevolezza personale. Il progetto è rivolto a tutti gli alunni, con il particolare intento di far scoprire la diversità come potenziale di ricchezza.	
<i>Erasmus Plus "Agenda 2030: that's our challenge"</i>	<p>Il progetto nasce dalla collaborazione tra quattro scuole Superiori Europee, l'IPS "FEDERICO II", l' IES Clara Campoamor di Alaquas, Spagna, l'Istituto Superiore Carlo Shmid-Oberschule di Berlino e l'Istituto Superiore Prottypo Gymnasio Zosimaia School di Ioannina, Grecia, che nell'a.s. 2016/2017 hanno collaborato alla realizzazione del progetto Etwinning "Be Sustainable! Secure your future!".</p> <p>Il Progetto Erasmus plus "Agenda 2030: that's our challenge", nell'arco di un biennio, intende educare cittadini attivi e coscienti, capaci di prendere iniziative per costruire un futuro migliore.</p>	Agenda 2030 – IL PIANO DI EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ'
<i>Uso e riuso</i>		

<i>Attività sportiva scolastica e partecipazione ai giochi sportivi studenteschi</i>	Progetto finalizzato alla promozione della pratica sportiva all'interno dell'Istituto	
<i>La scuola in piscina</i>	Progetto finalizzato alle discipline sportive acquatiche	
<i>Sci, Natura e Cultura</i>	Progetto finalizzato a favorire la conoscenza dell'ambiente montano e fornendo, al contempo, agli alunni la possibilità di poter svolgere attività sportive sulla neve	

<i>Insieme per un giorno</i>	Progetto finalizzato alla sensibilizzazione ed all'avvicinamento dei nostri alunni alle problematiche presenti nel nostro territorio	
<i>Settimana federiciana</i>		
<i>La festa del libro e della cultura</i>		
<i>Progetto "Legalità"</i>	Progetto finalizzato alla sensibilizzazione degli alunni al rispetto dell'ambiente e del territorio	
<i>IL QUOTIDIANO IN CLASSE - LEGGERE PER CRESCERE</i>	Fare dei giovani di oggi i cittadini di domani, sviluppando il loro spirito critico	
<i>Sportello C.I.C.</i>	Aiutare a riconoscere ed a combattere le dipendenze di ogni forma	
<i>Partecipazione alla rassegna cinematografica "I Zanni"</i>	Uno sguardo sul mondo per scoprire altre realtà	



<i>Qualifica</i>	All'interno di questo progetto vengono inseriti tutti i progetti POF – ampliamento dell'offerta formativa – aventi come obiettivo il rafforzamento delle competenze tecnico-professionali proprie di ciascun indirizzo.	Progetto di cucina su tagli, impasti, decorazioni e conserve destinato alle classi terze e quarte;
		I dolci tipici del nostro territorio, progetto per la preparazione di dolci tipici natalizi e pasquali
		Progetto finalizzato alla realizzazione delle mantelle della Confraternita del Santissimo Crocifisso di Pergusa;

## Progetti PNSD

<i>“Biblioteche scolastiche innovative”, Azione #24 del PNSD</i>	<p>L'Azione #24 “Biblioteche scolastiche innovative”, promossa lo scorso anno nell'ambito del Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD), prevede il finanziamento di almeno 500 progetti per la realizzazione e lo sviluppo di “biblioteche scolastiche innovative”, ambienti di apprendimento (anche digitale), cultura e socialità, capaci di servire sia la comunità scolastica sia quella territoriale.</p> <p>I progetti finanziati riscrivono l'identità della biblioteca scolastica, che si fa vero e proprio bibliopoint a disposizione non solo di studentesse e studenti, ma della cittadinanza, diventando centro digitalizzato di documentazione e informazione culturale e linguistica nel territorio, aperto anche alla realizzazione di eventi.</p> <p>Altri finanziamenti (2,5 provenienti dai fondi 2016 della ex legge 440 e altri 2,5 dalle risorse 2017 del Piano Nazionale Scuola Digitale) consentiranno di finanziare, a settembre, ulteriori 500 progetti scorrendo la graduatoria pubblicata, per un totale di 1.000 biblioteche innovative.</p>
--	--

## Progetti PON

<p><i>Inclusione sociale e lotta al disagio-</i></p> <p><b>TITOLO PROGETTO:</b></p> <p><i>ENJOY YOUR...SCHOOL</i></p>	<p>Il progetto serve a favorire il potenziamento dell'offerta formativa della scuola, contrastare la dispersione scolastica e favorire l'inclusione sociale, attraverso: potenziamento delle competenze di base, più sport, laboratorio di lingue, teatro, laboratorio artigianale e vocazioni territoriali, innovazione digitale.</p> <p>Il progetto vuole prevenire e contrastare la dispersione scolastica attraverso la promozione di iniziative che oltre a suscitare l'interesse verso la scuola, possano integrarsi con il curriculum, ampliarlo e rafforzare le competenze di base e migliorare il risultato degli apprendimenti.</p> <p>Esso intende rafforzare i frequenti contatti con il territorio, attraverso le collaborazioni con le associazioni sportive, culinarie, teatrali, visite guidate alla scoperta del territorio ennese, tra storia e leggenda.</p> <p>Il filo conduttore che accomuna i vari moduli sarà raccontare il mito fondante della nostra terra: il culto alla dea delle messi, Demetra. Dalle visite guidate nei siti caratteristici del territorio locale, al laboratorio di prodotti tipici legati al "Ratto di Proserpina" al laboratorio teatrale "Fra Cena e Scena, alla scoperta del Mito che è in noi", i ragazzi vivranno la scuola come un centro aggregatore di energie, scambio di informazioni e punto focale di attrazione di esperti e guide in grado di fornire stimoli positivi in forma non convenzionale.</p> <p>Il progetto si compone di 8 moduli:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Educazione motoria; sport; gioco didattico; titolo del modulo:"FITNESS " BEN ESSERE"</li><li>-Educazione motoria; sport; gioco didattico; titolo del modulo: "ACQUA&amp;SCUOLA"</li><li>-Arte; scrittura creativa; teatro;titolo modulo di teatro:"Fra Cena e Scena, alla scoperta del Mito che è in noi"</li><li>-Potenziamento della lingua straniera inglese; titolo del modulo: " LEARNING ON A STAGE"</li><li>-Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali; titolo del modulo: "Alla scoperta delle tradizioni gastronomiche del territorio Ennese"</li><li>-Innovazione didattica e digitale; titolo del modulo: CIACK SI GIRA</li><li>-Potenziamento delle competenze di base di italiano; titolo del modulo: LA SCOPERTA DEL TERRITORIO ENNESE TRA STORIA E LEGGENDA</li><li>-Potenziamento delle competenze di base di matematica: "Far di conto e .... organizzare gli acquisti"</li></ul> <p><b>DESTINATARI:</b></p> <p>I destinatari sono alunni dell'ex IPSSAR e dell'ex IPSIA (ora IIS "Federico II" Enna), tranne il Laboratorio creativo e artigianale per la</p>
---	---

	<p>valorizzazione delle vocazioni territoriali che si rivolge all'IPSSAR, settore enogastronomia: cucina.</p> <p><b>METODOLOGIA:</b></p> <p>Il progetto mira a favorire la messa in campo di nuovi approcci e modelli di insegnamento/apprendimento, capaci di mettere gli alunni al centro del processo formativo, favorendo il benessere fisico e psichico, attraverso le varie attività laboratoriali che pur mantenendo il carattere di strumento educativo, non perdono l'aspetto ludico. Le specifiche attività saranno realizzate coinvolgendo gli studenti in situazioni concrete e realistiche svolte in luoghi diversi dai normali contesti formativi frontali.</p>
<p><i>FSE - Competenze di base</i></p> <p><i>TITOLO PROGETTO: Radio Federico on the road</i></p>	<p>Il progetto mira al rafforzamento delle competenze di base, in lingua madre, lingue straniere, matematica, individuate come prioritarie nel Rapporto di Autovalutazione dell'istituto.</p> <p>Nell'intento di potenziare la didattica laboratoriale e per competenze, si è pensato di ideare una produzione di podcast in cui gli studenti diventano autori di contenuti di testo da registrare e pubblicare in Rete, per dare vita a palinsesti radiofonici di contenuto culturale e di studio, vicini alla realtà degli alunni, legati al territorio locale, dei suoi paesaggi.</p> <p>Il progetto si compone di 4 moduli:</p> <p>italiano; titolo: Il paesaggio del territorio ennese. Immaginario, memoria e conoscenza (60 ore)</p> <p>matematica, titolo: Far di conto e .... organizzare gli acquisti (30 ore)</p> <p>inglese, titolo: EN-RADIO... ON AIR (60 ore)</p> <p>francese, titolo: SUR LES ONDES 860 ore)</p> <p>Destinatari : alunni dell'IPS Federico II Enna, n. 25 allievi per ogni modulo, come da Linee guida del progetto.</p>
<p><i>FSE - Pensiero computazionale e cittadinanza digitale</i></p> <p><i>TITOLO PROGETTO: Penso e vivo digitale, in sicurezza e in salute.</i></p>	<p>È un progetto di cittadinanza digitale, potenziato da un significativo modulo di making ed elettronica educativa.</p> <p>Social network, cyberbullismo, inquinamento ambientale sono le tematiche del progetto, con l'utilizzo consapevole della tecnologia e del digitale, per una scuola che diventa luogo privilegiato di "educazione ai media".</p> <p>Destinatari: alunni dell'IPS Federico II Enna</p> <p>Elenco dei moduli</p> <p>1. Modulo: Competenze di cittadinanza digitale (30 ore)</p> <p>Titolo: Social network a scuola: realtà o possibilità?</p> <p>2. Modulo: Competenze di cittadinanza digitale (30 ore)</p>

	<p>Titolo: Stop al cyberbullismo. Conoscere per prevenire</p> <p>3. Modulo: Competenze di cittadinanza digitale (60 ore)</p> <p>Titolo: Respiro meglio e vivo in salute!</p> <p>Alunni di IPSIA, corso di elettronica.</p>
<p><i>FSE -Cittadinanza europea</i></p> <p><b>TITOLO PROGETTO:</b> <i>“Enjoy Europe...Joining Europe”.</i></p>	<p><i>“Enjoy Europe...Joining Europe”</i></p> <p>Il progetto “Enjoy Europe...Joining Europe” ha come obiettivo principale lo sviluppo delle competenze trasversali, sociali e civiche volte al potenziamento della Cittadinanza europea di studentesse e studenti, al fine di formare cittadini consapevoli e responsabili in una società dinamica e interconnessa come quella di oggi.</p> <p>Destinatari: alunni dell’IPS Federico II Enna</p> <p>Elenco dei moduli</p> <p>1.Modulo: Modulo collegato con il potenziamento linguistico (30 ore)</p> <p>Titolo: “Enna, Here we act!”</p> <p>2. Modulo: Modulo collegato con il potenziamento linguistico (30 ore)</p> <p>Titolo: “Here we learn!”</p> <p>3. Modulo: Modulo propedeutico alla mobilità (30 ore)</p> <p>4.Mobilità transnazionale (60 ore)</p> <p>Il progetto prevede il coinvolgimento di 40 studentesse e studenti delle III e IV classi nell’anno scolastico 2017/2018 e di altri 15 allievi del IV anno dell’a.s. 2018/2019</p>
<p><i>FSE -Alternanza scuola-lavoro</i></p> <p><b>TITOLO PROGETTO:</b> <i>Agevolare la scelta professionale.</i></p>	<p>Il progetto “Agevolare la scelta professionale” ha come obiettivo principale la qualificazione dei al fine di consentire alle studentesse ed agli studenti una scelta professionale più oculata.</p> <p>Destinatari: alunni dell’IPS Federico II Enna</p> <p>Elenco dei moduli</p> <p>1.Modulo: Percorsi di alternanza scuola-lavoro in filiera (30 ore)</p> <p>Titolo: Il processo produttivo nel sistema moda ( settore industria e artigianato – opzione produzioni tessili sartoriali)</p> <p>2. Modulo: Percorsi di alternanza scuola-lavoro in filiera (30 ore)</p> <p>Titolo: Operare nella realtà lavorativa ( settore manutenzione e assistenza tecnica)</p> <p>3. Modulo: Percorsi di alternanza scuola-lavoro in filiera (30 ore)</p> <p>Titolo: I giovani e il mondo del lavoro ( settore servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera)</p>

<p><i>FSE - Educazione all'imprenditorialità</i></p> <p><i>TITOLO PROGETTO: "Sulla scia dell'imprenditoria"</i></p>	<p>“La competenza imprenditoriale” viene intesa come la commistione di attitudine imprenditoriale, abilità imprenditoriali e conoscenze sull’imprenditorialità”.</p> <p>Dall’analisi dei bisogni formativi degli alunni, si evince la necessità di sviluppare ed implementare competenze relative all’educazione all’imprenditorialità che riguardano i contenuti, i metodi e le attività a sostegno della creazione e dello sviluppo di conoscenze, competenze ed esperienze che rendono auspicabile e possibile per gli studenti l’avviare e partecipare a processi di creazione di valore imprenditoriale.</p> <p>Considerato che l'attuale mercato del lavoro è estremamente mutevole, è molto probabile che un giovane si troverà più volte a riconsiderare e rivalutare i propri obiettivi per allinearli a nuove aspettative o aspirazioni o a un contesto che cambia. Questa competenza di adattabilità e flessibilità si rivela particolarmente strategica perchè orientata a sviluppare la mentalità e le competenze imprenditoriali, trasformando 'un'idea in azione'.</p> <p>Nell'attività di apprendimento la competizione è da sempre un elemento portante e strategico, infatti riuscire a portare a termine un obiettivo confrontando i nostri risultati con quelli altrui ci spinge a perfezionarci e a migliorare. Da ciò deriva l'idea di partecipare a competizioni di programmi di educazione imprenditoriale.</p> <p>Innovazione, creatività, internazionalizzazione, etica, sostenibilità saranno solo alcuni dei temi affrontati nel percorso formativo progettato, il tutto realizzato in collaborazione con l'Università Kore di Enna-Facoltà di Economia, Ordine dei Dottori Commercialisti e Revisori Contabili di Enna, con i quali la nostra Istituzione scolastica organizzerà 'training'finalizzati a sviluppare attitudini imprenditoriali.</p> <p>Destinatari: alunni dell’IPS Federico II Enna</p> <p>Elenco dei moduli</p> <p>1.Modulo: (30 ore)</p> <p>Titolo: "ImpresAndo": imparando a fare impresa</p> <p>2. Modulo: (30 ore)</p> <p>Titolo: Imparo dunque...creo! Modulo propedeutico alla mobilità (30 ore)</p> <p>Titolo:"EfficaceMente: quando organizzo le mie competenze relazionali , risolvo i problemi!"</p>
---	---

