

ENNA



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



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

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

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

e-mail: enis004004@istruzione.it – Web: www.iisenna.gov.it - P.E.C. enis004004@pec.istruzione.it

PTOF

Piano Triennale dell'Offerta Formativa

Triennio AA SS 16/19

Aggiornamento A.S. 2016/2017

**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 28 ottobre 2016
Approvato dal Consiglio d'Istituto il 28 ottobre 2016

*“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	10
<i>Organizzazione della scuola</i>	10
Primo collaboratore del Dirigente Scolastico.....	10
SECONDO COLLABORATORE	11
Responsabili della sede succursale.....	11
Tecniche di primo soccorso.....	11
<i>Risorse strutturali</i>	11
PROGETTAZIONE CURRICOLARE, EXTRACURRICOLARE, EDUCATIVA E ORGANIZZATIVA.....	14
<i>Criteria per la individuazione dei percorsi Extracurricolari</i>	14
<i>Scelte organizzative e gestionali</i>	15
<i>IL Curricolo di scuola</i>	17
Educazione permanente: PERCORSO SERALE STATALE	21
Articolazione percorso istruzione serale/ quadri orari	21
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA	22
ARTICOLAZIONE Enogastronomia	23
OPZIONE Prodotti dolciari, artigianali e industriali	24
ARTICOLAZIONE Servizi di sala e di vendita	25
ARTICOLAZIONE Accoglienza turistica	26
MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA- CURVATURA MECCANICA	28
OPZIONE "Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili"	29
PRODUZIONE INDUSTRIALI E ARTIGIANALI – MODA – ARTICOLAZIONE ARTIGIANATO .	31
OPZIONE "Produzioni tessili-sartoriali"	32
<i>Alternanza Scuola – Lavoro</i>	34
PROGRAMMAZIONE ATTIVITÀ DIDATTICA.....	36
<i>Suddivisione dell'anno scolastico</i>	36
<i>Programmazione didattica e valutazione</i>	36
AZIONI DELLA SCUOLA IN RELAZIONE AI BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI	36
DETERMINAZIONE DELL'ORGANICO DELL'AUTONOMIA	37
<i>fabbisogno di organico di posti comuni e di sostegno</i>	37
posti comuni	37
posti di sostegno	38
<i>Posti per il potenziamento</i>	38
<i>Posti per il personale amministrativo e ausiliario, nel rispetto dei limiti e dei parametri come riportati nel comma 14 art. 1 legge 107/2015.</i>	40
FABBISOGNO DI ATTREZZATURE ED INFRASTRUTTURE MATERIALI	41
AZIONI COERENTI CON IL PIANO NAZIONALE SCUOLA DIGITALE.....	41
PIANO FORMAZIONE DEL PERSONALE.....	42
<i>formazione del personale ATA</i>	43
ELENCO PROGETTI TRIENNIO 2016/19.....	44
VALUTAZIONE	45

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 28/10/2016 sulla scorta dell'atto d'indirizzo del dirigente scolastico emanato nel precedente A.S. con nota prot.n. 7455/C23 del 05/10/2015, 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.

E' stato approvato dal consiglio d'istituto con delibera n.93 28/11/2016 ed è stato redatto tenendo conto del RAV-RAPPORTO ANNUALE DI AUTOVALUTAZIONE e del PDM-PIANO DI MIGLIORAMENTO.

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

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.

CONTESTO	
Opportunità	<ul style="list-style-type: none">✓ Presenza nel territorio di centri universitari✓ Alto numero di docenti con contratto a T.I., stabili nella scuola e con adeguate esperienze professionali
Vincoli	<ul style="list-style-type: none">✓ Il contesto socio-economico di provenienza degli studenti è medio-basso;✓ Alta percentuale di studenti pendolari✓ Avvicendamento del Dirigente Scolastico e del DSGA

ESITI	
Punti di forza	<ul style="list-style-type: none">✓ Consistente percentuale di studenti diplomati inseriti nel mondo del lavoro
Punti di debolezza	<ul style="list-style-type: none">✓ Solo circa il 50% di studenti del I biennio sono ammessi alla classe successiva✓ Il maggior numero di alunni con giudizio sospeso si concentra nel I biennio✓ Il numero di studenti trasferiti in uscita e gli abbandoni è maggiore di quello dei trasferiti in entrata, e risulta più marcato nelle classi prime✓ Il punteggio medio delle prove INVALSI è mediamente più basso rispetto al dato regionale e nazionale e rispetto a scuole con contesto socio-economico e culturale simile✓ Non adottati strumenti di valutazione condivisi delle competenze chiave e di cittadinanza degli studenti✓ Bassissima percentuale di studenti diplomati che si sono immatricolati all'Università

PROCESSI – PRATICHE EDUCATIVE E DIDATTICHE

Punti di forza	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizzate attività di inclusione degli studenti con disabilità, con bisogni educativi speciali e stranieri da poco residenti in Italia ✓ Attivati corsi di recupero pomeridiani, in quantità di numero e di ore superiore ai dati medi provinciale, regionale e nazionale ✓ Attuati attività di orientamento al territorio e alle realtà produttive e professionali
Punti di debolezza	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Non è stato elaborato alcun curriculum scuola ✓ Nessun utilizzo, in classi parallele, di prove strutturate intermedie e finali ✓ Elevata percentuale di studenti entranti la seconda ora ✓ Il numero medio di ore di assenza degli studenti è maggiore della media nazionale ✓ Nessun incontro tra insegnanti della secondaria di I grado e di II grado

PROCESSI – PRATICHE GESTIONALI E ORGANIZZATIVE

Punti di forza	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizzata un'ampia varietà di progetti ✓ Incentivata la partecipazione dei docenti a molti gruppi di lavoro mettendo a disposizione spazi reali e virtuali ✓ Partecipazione a parecchie reti di scuole, di cui una è capofila, con soggetti pubblici ✓ Elevato numero di studenti coinvolti nei percorsi di alternanza scuola-lavoro ✓ Alto numero di convenzioni con soggetti privati per l'inserimento degli alunni nel mondo del lavoro
Punti di debolezza	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le prove di ingresso somministrate non sempre hanno accertato gli stili cognitivi, i ritmi d'apprendimento e la motivazione ✓ Bassa percentuale di docenti che hanno partecipato alla formazione ✓ Bassa partecipazione dei genitori alle attività della scuola

ESITI	PRIORITA'	TRAGUARDI
Risultati scolastici	✓ Aumento del successo scolastico nel primo biennio.	✓ Incrementare il numero degli studenti ammessi alla classe successiva e ridurre quello degli alunni con giudizio sospeso.
	✓ Acquisizione di un adeguato metodo di studio (imparare ad imparare e consapevolezza del proprio metodo di apprendimento).	✓ Migliorare gli stili di apprendimento attraverso strumenti didattici innovativi.
	✓ Potenziamento delle competenze linguistiche finalizzate alla comunicazione nelle lingue comunitarie.	✓ Raggiungere il livello del quadro comune di riferimento europeo (B1).
Risultati nelle prove standardizzate nazionali	✓ Miglioramento delle competenze in italiano e matematica.	✓ Individuare nuovi percorsi e strategie di insegnamento-apprendimento adeguati alla società contemporanea.
Competenze chiave e di cittadinanza	✓ Potenziamento delle competenze chiave e di cittadinanza	✓ Integrare nei percorsi didattici le competenze chiave e di cittadinanza

AREA DI PROCESSO	DESCRIZIONE DEGLI OBIETTIVI
Curricolo, progettazione e valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Creare un curriculum verticale. ✓ Implementare la strutturazione di prove comuni con criteri oggettivi, rubrica di valutazione e griglie. ✓ Promuovere una progettualità per abilità e competenze. ✓ Creare strumenti di valutazione condivisi delle competenze trasversali.
Ambiente di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Promuovere una figura di docente tutor per supportare gli studenti in difficoltà del primo anno. ✓ Potenziare la didattica laboratoriale nelle varie discipline.
Inclusione e differenziazione	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aumentare le ore destinate al recupero delle competenze di base per gli studenti del primo biennio. ✓ Favorire il potenziamento della lingua italiana per alunni stranieri e per alunni con bisogni educativi speciali.
Orientamento strategico e organizzazione della scuola	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Motivare e valorizzare il personale scolastico per una organizzazione efficace. ✓ Definire organizzazione della scuola attraverso una distribuzione organica dei ruoli per il raggiungimento di un progetto condiviso.

La strategia adottata dal nucleo interno di valutazione (NIV) è stata quella di utilizzare le risorse umane e finanziarie presenti nell'Istituto.

Gli obiettivi di processo da cui attivare l'azione di miglioramento, a partire dall'anno scolastico 2015/16, sono stati scelti secondo criteri di fattibilità, avendo come priorità assolute:

- *L'aumento del successo scolastico nel primo biennio.*
- *Il miglioramento delle competenze in italiano, matematica e lingue straniere.*

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

1. Creare un curriculum verticale e promuovere una progettualità per abilità e competenze. Implementare la strutturazione di prove comuni con criteri oggettivi, rubrica di valutazione e griglie. Creare strumenti di valutazione condivisi delle competenze trasversali.
2. Promuovere una figura di docente tutor per supportare gli studenti in difficoltà.
3. Potenziare le competenze di base degli studenti del primo biennio, mediante l'attivazione di corsi di recupero.
4. Motivare e valorizzare il personale scolastico per una organizzazione efficace.

Per quanto riguarda l'attuazione degli obiettivi di processo individuati si rimanda al 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 FSE.

DESCRIZIONE DELL'AMBIENTE DI RIFERIMENTO E DELLE RISORSE DISPONIBILI

ORGANIZZAZIONE DELLA SCUOLA

Dati anagrafici

Ordine e grado	Istruzione Superiore - Secondo grado
Denominazione	ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE "FEDERICO II"
Indirizzo web	www.iisenna.gov.it
e- mail	enis004004@istruzione.it dirigente@iisenna.it
PEC	enis004004@pec.istruzione.it
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	2016/2017
Numero classi	Classi Prime SEOA N.07 Classi Prime IPSIA N.03 Classi Seconde SEOA N.07 Classi Seconde IPSIA N.03 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.04 Classe Quinta Sala vendita N.01 Classe Quinta Accoglienza turistica N.01 Classi Quinte IPSIA N.03 Classe serale IPSSAR con un primo periodo comprensivo di 2 livelli N.01
Numero docenti	126
Numero personale ATA	34

Primo 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 dei rapporti con l'utenza;
- ✓ Redige il verbale del Collegio dei docenti;
- ✓ Provvede alla sostituzione dei docenti assenti;
- ✓ Autorizza gli alunni ad entrare posticipatamente non oltre la 2^a ora e ad uscire anticipatamente;

SECONDO COLLABORATORE

- ✓ Provvede alla sostituzione dei docenti assenti ;
- ✓ Autorizza gli alunni ad entrare posticipatamente non oltre la 2^a 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.

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;**

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

3. laboratorio impianti termotecnici con le seguenti attrezzature;

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

4. laboratorio di saldatura con le seguenti attrezzature;

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

5. 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;

6. 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.

7. 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.

8. Laboratorio sartoria con le seguenti attrezzature;

Manichini estensibili, manichini uomo e donna, n.10 pc completi di monitor, stampante laser, scanner, sistema di digitalizzazione Kurtar Digitizer, plotter cut graphtec, plotter cad piezoink jet formato A0, forno a lampade i.r., macchine da cucire, armadi e tavoli.

9. Laboratorio di disegno con le seguenti attrezzature;

Armadi in legno, tavoli da disegno e sgabelli.

10. 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.

11. 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.

12. Laboratorio di informatica con le seguenti attrezzature;

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

13. 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 sat multisatellitare, lavagna multimediale minio completa di notebook e videoproiettore.

14. Laboratorio di ricevimento con le seguenti attrezzature

- a. 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.

15. 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,

16. Laboratori di cucina con le seguenti attrezzature

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

17. Laboratorio di pasticceria con le seguenti attrezzature

Forni – impastatrici industriali, frigo ed accessori vari.

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 opazione:

- ✓ **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 **PRODUZIONE INDUSTRIALI ED ARTIGIANALI**, per la terza e la quarta classe, è attiva l'opzione:

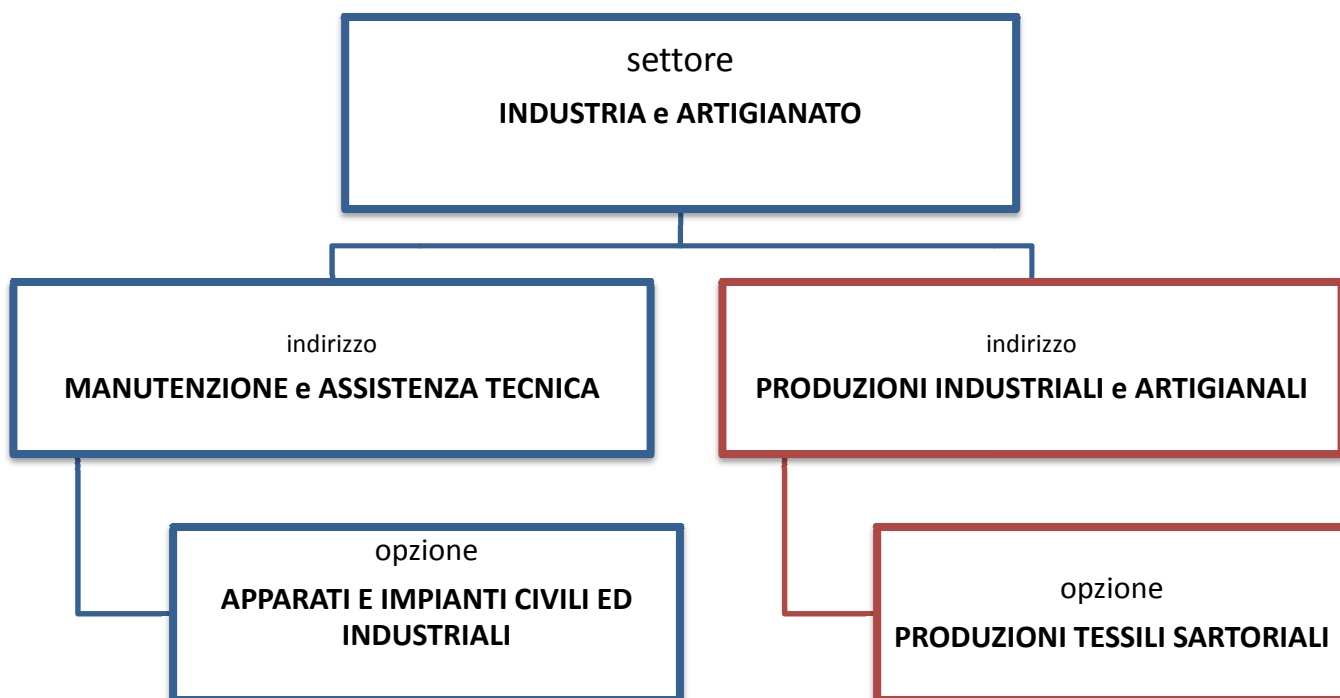
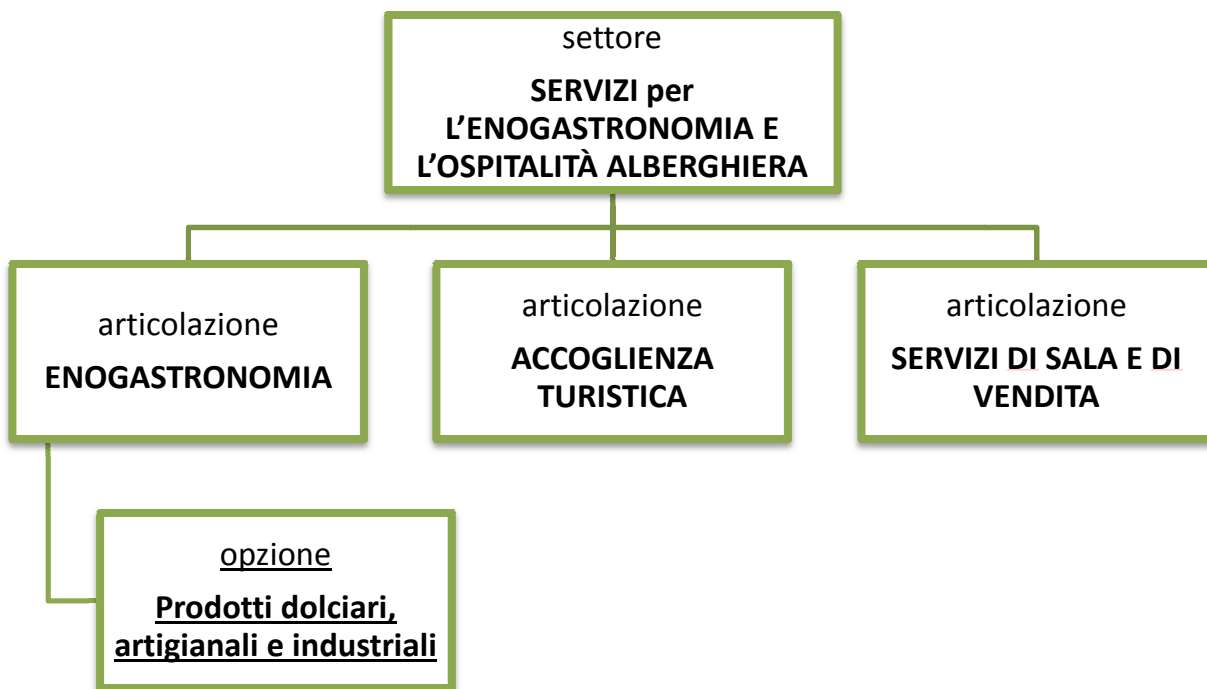
✓ **PRODUZIONI TESSILI SARTORIALI.**

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

A partire dall'anno scolastico 2015/2016 presso l'istituto sono stati attivati i seguenti percorsi:

- Primo livello del PRIMO PERIODO a cui hanno accesso coloro i quali non hanno assolto l'obbligo di istruzione o che non sono in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione;
- secondo livello del PRIMO PERIODO;

PRIMO LIVELLO/ Quadre orario settimanale

Italiano + storia	3.5 + 1
inglese	2
diritto	1
matematica	3
Scienze terra/biologia	1.5
Sc. Integrate (fisica-chimica)	1.5
2°lingua francese	1.5
alimentazione	1.5
Lab. Enogastronomia E Sala /vendita	4
Lab. Acc. Turistica	2

PRIMO PERIODO/ Quadro orario settimanale

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.

Italiano + storia	3.5 + 1
inglese	2
diritto	1
matematica	3
Scienze terra/biologia	1.5
Sc. Integrate (fisica-chimica)	1.5
2°lingua francese	1.5
alimentazione	1.5
Lab. Enogastronomia E Sala /vendita	4
Lab. Acc. Turistica	2

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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

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
TOTALE	20	19	15	15	15

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
Articolazione enogastronomia					
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
TOTALE	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. 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
Articolazione enogastronomia					
OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI					
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
TOTALE	12	12	17	17	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
Articolazione “servizi di sala e di vendita”					
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
TOTALE	12	12	17	17	17

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
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
Articolazione “accoglienza turistica”					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina				2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			6	4	4
TOTALE	12	12	17	17	17

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
TOTALE	21	20	15	15	15

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
TOTALE	12	12	17	17	17
TOTALE	33	32	32	32	32

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
TOTALE	12	12	17	17	17
TOTALE	33	32	32	32	32

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 presidono 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
TOTALE	21	20	15	15	15

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
TOTALE	12	12	17	17	17
TOTALE	33	32	32	32	32

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. Fino allo scorso anno scolastico sono state coinvolte le classi del secondo biennio e del quinto anno, attingendo a finanziamenti messi a disposizione dalla Regione Sicilia. 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. 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.

Nell'anno scolastico 2015/2016 le classi IV e V continueranno il percorso di alternanza scuola-lavoro iniziato nell'a.s. 2014/2015.

Nell'anno scolastico 2016/2017 V continueranno il percorso di alternanza scuola-lavoro iniziato nell'a.s. 2014/2015, le classi quarte e terze continueranno i progetti predisposti nel precedente anno scolastico. (Delibera Collegio dei Docenti n. 19 del verbale n. 4 del 20/10/2015)

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 ENRH004018 A.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	4		5	

FRANCESE				
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-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità; 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;
A019	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-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità; 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;
A038	1	Potenziamento Scientifico: potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
A047	1	Potenziamento Scientifico: potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
A050	1	Potenziamento Umanistico e Linguistico: 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); 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; q) individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito delle studentesse e degli studenti; 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; 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 in 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.

Tipologia	n.
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 I32 1 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.

Il nostro Istituto intende investire nella formazione dei docenti e puntare alla didattica per competenze. Nell'A.S. 2015/2016 è stato organizzato un corso di formazione sulla programmazione per competenze. Durante il corrente A.S., in coerenza con quanto emerso dal RAV, si intende porre l'accento su una formazione finalizzata al miglioramento delle competenze di lingua straniera dei docenti.

FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA

Per la formazione del personale ATA si prevede di potenziare le competenze necessarie a sostenere i processi di informatizzazione e di digitalizzazione 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).

ELENCO PROGETTI TRIENNIO 2016/19

- *“Docente tutor”* – rivolto agli alunni del biennio;
- *“Potenziamento competenze di base”* – corsi di recupero -Rivolto a tutti gli alunni
sono previsti corsi di recupero alla fine di ogni quadrimestre per colmare i debiti formativi e corsi infraquadrimestrali finalizzati al recupero delle difficoltà riscontrate. Saranno i singoli consigli di classe ad individuare le difficoltà degli alunni ed ad indirizzarli ai suddetti corsi –
- *“Impresa Simulata”* – rivolto agli alunni del triennio
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.
- *ASL – Alternanza Scuola Lavoro*
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.
- *Qualifica-*
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.
- *Sportello Accoglienza e Inclusione*
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 relative alla personalità, alla vita di gruppo, alla cura della propria persona, alla capacità di vivere con pienezza la vita familiare e amicale.
- *Laboratorio di psicomotricità ed abilità sociali*
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.
- *Laboratorio teatrale*
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.

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 deve prendere 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 deve adeguarsi 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

Il Dirigente Scolastico

Dr.ssa Giuseppina Gugliotta

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3, comma 2 del D.lgs. n. 39/93

Si allegano:

- 1) Atto di Indirizzo del Dirigente Scolastico
- 2) Piano di Miglioramento

Elenco progetti ampliamento offerta formativa

PROGETTI DA REALIZZARE NELL'ANNO SCOLASTICO 2016/2017

IL QUOTIDIANO IN CLASSE LEGGERE PER CRESCERE	Tipo di progetto	Ampliamento dell'offerta formativa - Attività integrativa
	Obiettivi	Fare dei giovani di oggi i cittadini di domani, sviluppando il loro spirito critico
	Destinatari	Classi varie dell'Istituto
	Attività	Curriculare
	Ore	1 ora settimanale
	Tempi	Intero anno scolastico
	Finanziamento	Costo zero. L'iniziativa nasce dalla disponibilità dei gruppi editoriali coinvolti a distribuire gratuitamente i giornali ai ministri
Sportello C.I.C.	Tipo di progetto	Ampliamento dell'offerta formativa
	Obiettivi	Aiutare a riconoscere ed a combattere le dipendenze di oggi
	Destinatari	Alunni che ne fanno richiesta
	Attività	Attività curricolare
	Tempi	Calendario da concordare con gli operatori
PROGETTO ETWINNING "BE SUSTAINABLE! SECURE YOUR LIFE"	Tipo di progetto	Ampliamento dell'offerta formativa
	Obiettivi	Apprendere la tecnica della scrittura collaborativa e creativa di un diario di bordo e di un progetto
	Destinatari	III B MAT – III A MAT – V B MAT – III F ACCOGLIENZA
	Attività	curricolare
	Tempi	Da Novembre 2016 a Maggio 2017.
Partecipazione alla rassegna cinematografica "I Zanni"	Tipo di progetto	Ampliamento dell'offerta formativa
	Obiettivi	Uno sguardo sul mondo per scoprire altre realtà
	Destinatari	5 alunni di varie classi
	attività	Extracurricolare (l'Associazione offre a titolo gratuito 5 abbonamenti)
	Tempi	Dal mese di novembre 2016 al mese di marzo 2017
Sicilia in sicurezza	Tipo di progetto	Formazione dei lavoratori sulla sicurezza nei luoghi di lavoro
	Obiettivi	Formazione e informazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e sulle strategie di prevenzione, promossa anche agli studenti
	Destinatari	Alunni
	Attività	Extracurricolare
	Tempi	Novembre 2016- gennaio 2017
	Finanziamento	Regione Sicilia
Programma "Unplugged"	Tipo di progetto	Formazione per gli insegnanti e gli alunni
	Obiettivi	Migliorare le conoscenze sui rischi dell'uso di tabacco, alcol e sostanze psicoattive per prevenire il rischio di dipendenza
	Destinatari	alunni
	Attività	Curricolare
	Tempi	Da concordare
	Finanziamento	

Progetti finanziati dalla Unione europea

			FONDI	
1.	Progetto Erasmus plus	Progetto Erasmus Plus KA 2 Partenariati strategici tra scuole“On the road to entrepreneurship” A.S.2015-2017	Agenzia nazionale Erasmus + e Isfol	Destinatari:

ELENCO PROGETTI POF A.S. 2016/2017

	TITOLO	DESTINATARI
	Progetto orientamento in ingresso - inclusione	Alunni con bisogni educativi speciali classi terminali scuole medie provincia di Enna
	L'arte bianca : "IL PIZZAIOLO"	Classi terze Enogastronomia
	Il cibo: alimento e denaro	Classi seconde, terze,quarte IPSEOA
	Assaggia questo l'ho fatto io	Classi seconda e terza IPSEOA
	Creativamente	Classi terza, quarta e quinta PIA
	Alla riscoperta degli antichi mestieri	Classi terza e quarta MAT sez. A
	Istruzione domiciliare	Alunni che temporaneamente non sono in grado di frequentare la scuola.
	Insieme per un giorno	Alunni dell'IPSEOA
	Progetto volontariato	Alunni dell'IPSEOA
	L'agnello pasquale	Alunni seconde e terze Enogastronomia