



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera **Federico di Svevia**

v. Foce dell'Angelo 2 - 86039 Termoli (CB)

Tel.-Fax: 0875/706582 - Pec: cbrh010005@pec.istruzione.it

www.alberghierotermoli.gov.it



PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA 2016 - 2019



INDICE

INTRODUZIONE	3
1. CONTESTO TERRITORIALE DI RIFERIMENTO	4
2. PRIORITA' STRATEGICHE	4
3. ORGANIZZAZIONE DIDATTICA COMPLESSIVA E	5
PROGETTO FORMATIVO	5
3.1 ORDINAMENTO DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA -	5
3.1.1 Indicazioni della Riforma degli Istituti Professionali.....	5
3.1.2 Quadro orario settimanale.....	6
3.1.3 Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)	8
3.1.4 Sede carceraria	8
3.2 CENTRALITÀ DELL'ALUNNO	9
3.3 REALIZZAZIONE DEL PROGETTO FORMATIVO	9
3.3.1 Programmazione	10
3.3.2 Organizzazione delle attività didattiche.....	10
3.3.3 Alternanza scuola-lavoro	10
3.3.4 Attività alternative all'insegnamento della Religione Cattolica.....	11
3.3.5 Interventi per il recupero e il sostegno degli apprendimenti.....	11
3.4 AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA.....	11
3.4.1 Progetti e attività formative.....	11
3.4.2 Internazionalizzazione	12
3.5 INCLUSIONE DEGLI ALUNNI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI	13
3.5.1 Protocollo di Accoglienza e di Inclusione.....	13
3.5.2 Alunni con disabilità	13
3.5.3 Alunni con disturbi specifici dell'apprendimento	13
3.5.4 Alunni a rischio dispersione.....	14
3.5.5 Alunni stranieri e Protocollo d'Accoglienza	14
3.5.6 Alunni in condizioni di disagio non certificato	14
3.6 VALUTAZIONE.....	14
3.6.1 Criteri di ammissione	14
3.6.2 Credito scolastico	15
3.6.3 Credito formativo	15
3.7 ATTIVITÀ A INTEGRAZIONE E COMPLETAMENTO DEL PERCORSO FORMATIVO 15	
3.7.1 Corsi di Formazione Regionali	15
4. ORGANICO DELL'AUTONOMIA	17
4.1 ORGANIGRAMMA.....	17
4.2 COMPOSIZIONE DELL'ORGANICO DELL'AUTONOMIA TRIENNIO 2016/17- 2017/18 e 2018/19.....	18



4.3	NUMERO ALUNNI E NUMERO CLASSI TRIENNIO 2016/17-2017/18 e 2018/19 18	
4.4	NUMERO ALUNNI CON DISABILITA' E BES TRIENNIO 2016/17-2017/18 e 2018/19	18
4.5	FABBISOGNO ORGANICO	18
4.6	ORGANICO DEL POTENZIAMENTO	19
4.7	ORGANICO PERSONALE ATA TRIENNIO 2016/17-2017/18 e 2018/19	19
4.8	FUNZIONIGRAMMA.....	19
4.9	PIANO DI FORMAZIONE DEI DOCENTI.....	23
4.1	PIANO NAZIONALE SCUOLA DIGITALE.....	24
5.	RISORSE STRUTTURALI	24
6.	LA SICUREZZA NELL'ISTITUTO	24
7.	ATTIVITA' DI MONITORAGGIO E VALUTAZIONE	25
8.	SISTEMA QUALITA'	25



1. INTRODUZIONE

«1. Ogni istituzione scolastica predispone, con la partecipazione di tutte le sue componenti, il piano triennale dell'offerta formativa, rivedibile annualmente. Il piano è il documento fondamentale costitutivo dell'identità culturale e progettuale delle istituzioni scolastiche ed esplicita la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa e organizzativa che le singole scuole adottano nell'ambito della loro autonomia.

2. Il piano è coerente con gli obiettivi generali ed educativi dei diversi tipi e indirizzi di studi, determinati a livello nazionale (.....), e riflette le esigenze del contesto culturale, sociale ed economico della realtà locale, tenendo conto della programmazione territoriale dell'offerta formativa.» (L.107/2015 comma 14)

Il presente documento costituisce il Piano Triennale dell'Offerta Formativa dell'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Termoli "Federico di Svevia", delineato secondo la normativa vigente (L. 107/15 e L. 275/99), tenuto conto delle priorità, degli obiettivi e dei traguardi individuati dal RAV, contenuti nel Piano di Miglioramento, e definiti dall'Atto d'Indirizzo del Dirigente Scolastico. Il Piano è elaborato dal Collegio dei Docenti e approvato dal Consiglio d'Istituto.

Dal punto di vista didattico e organizzativo il Piano è soggetto a modifiche ed integrazioni dettate dai cambiamenti dei bisogni e delle aspettative del contesto scolastico e territoriale.

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa è pubblicato all'Albo dell'Istituto sul sito Internet www.alberghierotermoli.gov.it in formato PDF e disponibile per il download.

ELABORATO dal Collegio dei Docenti con delibera n. 350 del 15/01/2016

APPROVATO da Consiglio di Istituto con delibera n. 421 del 21/01/2016

ELABORATO dal Collegio dei Docenti con delibera n. 31 del 27/10/2016

APPROVATO da Consiglio di Istituto con delibera n. 21 del 28/11/2016

01	21/1/2016	Prot 502/A19	RGQ	DS
02	28/11/2016	Revisione Prot. 10386/A19		



2. CONTESTO TERRITORIALE DI RIFERIMENTO

Sorto nel 1986, l'Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "Federico di Svevia" nel corso degli anni ha acquisito una posizione di assoluto rilievo nell'offerta educativa e formativa, diventando un importante riferimento istituzionale e culturale per il territorio regionale e interregionale.

Le relazioni tra scuola e territorio sono fondamentali perché l'azione educativa mantenga un contatto con la realtà del mondo circostante. Per questo l'offerta formativa dell'Istituto deriva da un attento processo di integrazione con Enti, Istituzioni, Associazioni di categoria e realtà produttive del territorio. In virtù degli ottimi rapporti di collaborazione con tali attori, l'Istituto è diventato sede di manifestazioni enogastronomiche di grande rilievo e di eventi a forte valenza culturale e turistica. La cooperazione si concretizza anche nella sponsorizzazione dei progetti e nel sostegno alla formazione.

Enti amministrativi e istituzionali	Comune di Termoli, Provincia di Campobasso, Regione Molise, Polizia di Stato, Arma dei Carabinieri, Guardia di Finanza, Esercito Italiano, Soprintendenza Beni Culturali, Capitaneria di Porto di Termoli
Sistema di Istruzione	Ufficio Scolastico Provinciale, Ufficio Scolastico Regionale, Ministero della Pubblica Istruzione, Università degli Studi del Molise
Sistema di formazione	Centri di formazione professionale, Centri servizio per l'impiego, Agenzie formative per certificazioni esterne di lingua straniera
Reti di scuole	RENAIA, CPIA, Istituti Professionali del Molise (capofila), Piano di miglioramento "didattica delle competenze"
Scuole del territorio	Direzioni Didattiche, Scuole Superiori di I e II grado
Servizi Sociali	Servizi Sociali di Termoli e di Vasto, ASREM di Termoli
Mondo del lavoro e della produzione	Aziende agroalimentari e turistico-ricettive e ristorative
Mondo del volontariato	AVIS, Croce Rossa Italiana, AIDO, LILT, Lions club, Rotary club
Associazioni sindacali e professionali	FIC, FIP, AIC, ASPI, AIS, Ordine dei Commercialisti di Larino e Termoli, Molise Gourmet, Unioncamere Molise, ADAVA

3. PRIORITA' STRATEGICHE

L'Istituto, tenendo conto del contesto in cui opera, del tipo di utenza, delle istanze del mercato del lavoro e della società, pone alla base della sua azione i seguenti presupposti:

- riconoscere la scuola come luogo formativo, relazionale e culturale, fondamentale per la formazione dell'individuo;
- migliorare la qualità del servizio scolastico e delle procedure interne adottate nella realizzazione dei servizi, attraverso la ricerca, l'analisi e la progettazione;
- instaurare nell'Istituto un clima partecipativo e collaborativo, sia nelle relazioni interne che esterne;
- riconoscere che la risorsa fondamentale dell'Istituto è rappresentata dalla professionalità del corpo docente e garantire le attività di aggiornamento, in modo che la formazione erogata sia sempre al passo con le trasformazioni culturali, sociali e tecnologiche in atto;
- avviare attività per potenziare gli apprendimenti e motivare gli studenti, nella consapevolezza che esse non devono risultare prioritarie rispetto agli insegnamenti disciplinari;
- assicurare regolarità nell'erogazione dei servizi, trasparenza degli atti amministrativi e della valutazione;



- garantire, nella programmazione unitaria del servizio erogato, un'informazione precisa sulle decisioni e sulle norme che regolano la vita della scuola;
- favorire una partecipazione attiva e responsabile degli studenti, attivando un dialogo costruttivo con le relative famiglie e valorizzando le inclinazioni di ciascuno.

Sulla base di tali presupposti, il progetto formativo dell'IPSEOA "Federico di Svevia" mira al pieno sviluppo della personalità dello studente come persona e professionista. Esso intende:

- formare persone responsabili con una propria identità, aperti alle trasformazioni del mondo culturale, economico, sociale e sensibili alla tutela ambientale; inclini alla cultura della pace, della solidarietà e dell'accoglienza; capaci nelle relazioni interpersonali e nell'esercizio della rappresentanza;
- ridurre la dispersione scolastica, senza abbassare gli standard di apprendimento;
- valorizzare le eccellenze incentivando la prosecuzione degli studi in forme miste (ITS, IFTS, università, scuole di alta professionalizzazione) e definendo profili professionali di alto livello.

4. ORGANIZZAZIONE DIDATTICA COMPLESSIVA E PROGETTO FORMATIVO

4.1 ORDINAMENTO DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA -

Dall'anno scolastico 2010-2011, per effetto della legge di riforma dell'istruzione secondaria superiore e in particolare del DPR 87/2010, l'istituto alberghiero è collocato, nell'ambito dell'istruzione tecnico-professionale, nel settore dei Servizi, indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

L'indirizzo presenta le seguenti articolazioni:

- **Enogastronomia,**
 - *Enogastronomia*
 - *Prodotti dolciari artigianali e industriali*
- **Sala e vendita**
- **Accoglienza turistica**

Il percorso di studi è quinquennale ed è suddiviso in: primo biennio (1^a e 2^a classe), secondo biennio (3^a e 4^a classe) e quinto anno (5^a classe).

Alla fine della seconda classe è prevista la predisposizione del Certificato delle competenze di base ai sensi del D.M. 9/2010.

4.1.1 Indicazioni della Riforma degli Istituti Professionali

In linea con le indicazioni dell'Unione Europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, l'offerta formativa del nuovo istituto professionale si articola in un'area di istruzione generale e in un'area di indirizzo.

L'**area di istruzione generale** ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo delle competenze di cittadinanza e le competenze degli assi culturali. Le competenze chiave di cittadinanza sono fondamentali per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione e sono riferibili a tre ambiti tra loro connessi: costruzione del sé, relazioni con gli altri, interazione con l'ambiente.



LA COSTRUZIONE DEL SÉ

COMPETENZE	DESCRITTORI
IMPARARE AD IMPARARE	Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione.
PROGETTARE	Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro.

LE RELAZIONI CON GLI ALTRI

COMPETENZE	DESCRITTORI
COMUNICARE	Comprendere e produrre messaggi di genere diversi, trasmessi con linguaggi diversi e supporti diversi.
COLLABORARE E PARTECIPARE	Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie ed altrui capacità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive.
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 degli altri.

INTERAZIONE CON L'AMBIENTE

COMPETENZE	DESCRITTORI
RISOLVERE I PROBLEMI	Saper affrontare e risolvere situazioni problematiche sia nel contesto scolastico sia nel più ampio contesto esterno.
INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	Individuare e rappresentare, con argomentazioni coerenti, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari.
ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE	Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi.

Il peso dell'area di istruzione generale è maggiore nel primo biennio ove, in raccordo con l'area di indirizzo svolge funzione orientativa in vista delle scelte future, mentre decresce nel secondo biennio e nel quinto anno, dove svolge una funzione formativa.

L'area di indirizzo, presente sin dal primo biennio, ha l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro.

I risultati di apprendimento professionale delle tre articolazioni dell'indirizzo "Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera", sono definiti da specifiche competenze.

Nell'articolazione "**Enogastronomia**" e nell'opzione "**Prodotti dolciari artigianali e industriali**" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici e da forno; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali e applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "**Sala e vendita**" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.

Nell'articolazione "**Accoglienza turistica**" vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere.

Al termine del primo biennio, gli studenti scelgono il proprio percorso tra le diverse articolazioni.

4.1.2 Quadro orario settimanale

L'Istituto ha utilizzato la quota di autonomia per incrementare le ore delle discipline professionali nei primi tre anni, così come risulta dalle tabelle seguenti.



ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

DISCIPLINE	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		QUINTO ANNO
	CLASSE PRIMA	CLASSE SECONDA	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA	CLASSE QUINTA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	3	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	2	2	2	2	2
MATEMATICA *	3	4/3	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2			
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA**	1				
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1
TOTALE ORE	20	20	14	15	15

* le classi I.eF.P. svolgono 3 ore settimanali di Matematica per la quota di autonomia

** insegnamento svolto per due ore settimanali in un unico quadrimestre

**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO
PRIMO BIENNIO**

DISCIPLINE	PRIMO BIENNIO	
	CLASSE PRIMA	CLASSE SECONDA
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	2	
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)		2
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	4*	4*
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA**	3	2/3
SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE	2	2
TOTALE ORE	13	12

* classi suddivise in 2 squadre

** le classi I.eF.P. svolgono 3 ore settimanali di Accoglienza turistica per la quota di autonomia

**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO
SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO**

DISCIPLINE	SECONDO BIENNIO								QUINTO ANNO			
	CLASSE III				CLASSE IV				CLASSE V			
	ENOGASTRONOMIA	PASTICCERIA	SALA E VENDITA	ACCOGLIENZA TURISTICA	ENOGASTRONOMIA	PASTICCERIA	SALA E VENDITA	ACCOGLIENZA TURISTICA	ENOGASTRONOMIA	PASTICCERIA	SALA E VENDITA	ACCOGLIENZA TURISTICA
SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4(1)	3(2)	4(1)	4(1)	3(1)	3(3)	3(1)	2(1)	3	3	3	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4		4	4	5	2	5	6	5	2	5	6
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA	7				4		2		4		2	
LABORATORIO PASTICCERIA		10				3				3		
LABORATORIO SALA E VENDITA			7		2		4		2		4	
LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA				7				4				4
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PROD. ALIMENTARI						3(4)				2(4)		
TECNICHE DI ORG. E GES. DEI PROCESSI PRODUTTIVI		2				3				4		
TECNICHE DI COMUNICAZIONE								2				2
TOTALE ORE	18	18	18	18	17	17	17	17	17	17	17	17

(1) 1h in compresenza con il docente di laboratorio della disciplina di indirizzo (2) 1 h in compresenza con il docente di laboratorio di pasticceria e 1 h in compresenza con il docente di laboratorio di chimica. (3) 1 h in compresenza con il docente di laboratorio di pasticceria e 1 h in compresenza con il docente di laboratorio di microbiologia. (4) 1 h in compresenza con il docente di laboratorio di chimica



4.1.3 Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)

L'Istituto dall'anno scolastico 2012/13, in accordo con la Regione Molise, è Soggetto attuatore in regime di sussidiarietà integrativa di Percorsi Triennali di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP), che sono meno teorici di quelli scolastici e maggiormente aderenti agli aspetti del mondo lavorativo. Di natura professionalizzante, essi offrono una didattica laboratoriale, una valutazione per competenze, conoscenze e abilità, nonché specifiche attività pratiche e di stage, in linea con le richieste del mondo del lavoro.

L'Istituto, in partenariato con la Confcommercio di Campobasso, attiva e rilascia le certificazioni per i seguenti interventi formativi IeFP:

- **Operatore della ristorazione:**
 - Operatore della produzione pasti
 - Operatore della ristorazione: Servizi di sala - banqueting
- **Operatore ai servizi di promozione e accoglienza:**
 - Operatore della promozione ed accoglienza turistica: indirizzo Strutture Ricettive.

Coloro che hanno conseguito la qualifica possono accedere ad un **Quarto anno** che consente di completare i percorsi IeFP e di ottenere il **“Diploma di Tecnico dei Servizi di Enogastronomia”** e il **“Diploma di Tecnico dei Servizi di Sala e Vendita”**.

4.1.4 Sede carceraria

A partire dall'anno scolastico 2012-2013 è attivata la sezione carceraria presso la casa circondariale di Larino.

Il percorso scolastico della sede carceraria risponde in maniera flessibile alle caratteristiche di un'utenza particolare (adulti) che non può essere assimilata a quella della sede centrale. Dall'anno scolastico 2015-2016 l'Istituto è partner della rete del Centro provinciale per l'istruzione degli adulti (CPIA), con il compito di definire un progetto formativo per favorire il rientro in formazione e l'acquisizione di un titolo di studio superiore da parte della popolazione adulta nell'ottica della formazione permanente.

Il quadro orario per classi è il seguente:

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI	CLASSE PRIMA		CLASSE SECONDA	
	Ordinamento	Quota di autonomia	Ordinamento	Quota di autonomia
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	3	3	3	3
LINGUA INGLESE	2	2	2	2
LINGUA FRANCESE			3	2
STORIA			3	2
MATEMATICA	3	2	3	2
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2		
SCIENZA INTEGRATE (CHIMICA E FISICA)	3	2		
SCIENZE INTEGRATE	3	2		
SCIENZA DEGLI ALIMENTI			3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (SETTORE CUCINA)*	2	3	2(4)	3(6)
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (SETTORE SALA E VENDITA)*	2	3	2(4)	3(6)
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	3	2	3
TOTALE ORE	22	22	23	23

* insegnamento impartito con la classe suddivisa in due squadre



ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI	TERZO ANNO			QUARTO ANNO			QUINTO ANNO	
	Enogastronomia	Sala e vendita	Accoglienza turistica	Enogastronomia	Sala e vendita	Accoglienza turistica	Enogastronomia	Sala e vendita
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	3	3	3	3	3	3	3	3
LINGUA INGLESE	2	2	2	3	3	3	3	3
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	2	2	2	2	2	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3	2	2	2	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3	3	4	4	4	4	4	4
SECONDA LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	3	3	3	2	2	2	2	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	2	2	3	3	2	3	3
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	4 (+1)*	2		4 (+1)*	2		4 (+1)*	2
LAB. DI SERVIZI DI SALA E VENDITA		3 (+1)*		2	4 (+1)*		2	4 (+1)*
LAB. DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA			3 (+1)*			5		
COMUNICAZIONE						2		
TOTALE ORE	22	23	22	25	25	25	25	25

* 1 ora in compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione

4.2 CENTRALITÀ DELL'ALUNNO

La scuola pone un'attenzione congiunta agli aspetti cognitivi e emotivi dell'apprendimento affinché lo studente "stia bene a scuola".

Il clima positivo si instaura favorendo la partecipazione attiva dello studente alla vita scolastica attraverso molteplici situazioni di apprendimento, realizzate mediante forme di didattica negoziata, collaborativa, attenta alla diversità dei modi e dei tempi dell'apprendimento personale.

4.3 REALIZZAZIONE DEL PROGETTO FORMATIVO

Il progetto formativo offerto dall'Istituto:

- si realizza attraverso metodologie didattiche finalizzate a sviluppare, con particolare riferimento alle attività e agli insegnamenti di indirizzo, competenze basate sulla didattica di laboratorio, l'analisi e la soluzione di problemi, il lavoro per progetti;
- è orientato alla gestione di processi in contesti organizzati e all'uso di modelli e linguaggi specifici;
- è strutturato in modo da favorire un collegamento organico con il mondo del lavoro e delle professioni, compresi il volontariato ed il privato sociale attraverso l'alternanza scuola-lavoro.

Per offrire un ambiente di apprendimento più adeguato alla nuova generazione di studenti e alla società della conoscenza, l'Istituto è impegnato nella trasformazione della didattica, del tempo e dello spazio del "fare scuola".

Questo rinnovamento, seguendo le indicazioni del Documento INDIRE "Avanguardie educative", considera:

- le opportunità offerte dalle nuove tecnologie e dai linguaggi digitali;
- il ripensamento degli spazi e dei luoghi con soluzioni flessibili e facilmente configurabili in base all'attività svolta;
- la riorganizzazione del tempo superando alcune rigidità organizzative, come il calendario scolastico, l'orario delle lezioni e la parcellizzazione delle discipline in unità temporali minime. Ciò permette di: evitare la dispersione cognitiva dei ragazzi



sollecitati da un numero eccessivo di discipline proposte in contemporanea; sviluppare metodologie didattiche attive che richiedono tempi più distesi; sviluppare moduli interdisciplinari/propedeutici con altre materie; lavorare per classi parallele con momenti di lavoro condivisi; rafforzare l'apprendimento autonomo e tra pari, trasformare le attività, le relazioni e le aspettative (Flipped Classroom).

Attualmente l'Istituto sperimenta la riorganizzazione del tempo di Geografia Generale ed Economica nella classi prime. Questa disciplina è svolta per due ore settimanali nelle classi IeFP nel primo quadrimestre e nelle classi quinquennali nel secondo.

4.3.1 Programmazione

Il *Consiglio di Classe* provvede alla definizione della programmazione di classe realizzando sinergie tra le discipline e impostando un lavoro interdisciplinare tra le materie dell'area comune e le materie dell'area di indirizzo.

I *singoli docenti*, nel rispetto delle indicazioni emergenti dal Collegio dei Docenti, dai dipartimenti disciplinari nonché dal GLHI e dai singoli Consigli di Classe, predispongono il piano di lavoro annuale indicando:

- le abilità, le conoscenze e le competenze che gli alunni acquisiranno;
- i metodi e gli strumenti più adatti per conseguirle;
- i tempi, le modalità di verifica, i livelli di padronanza delle competenze da raggiungere e i criteri di valutazione.

I Consigli di classe elaborano almeno una Unità di Apprendimento che costituisce la struttura di base dell'azione formativa; essa è un insieme di occasioni di apprendimento che consentono all'alunno di entrare in un rapporto personale con il sapere, affrontando compiti che conducono alla realizzazione di prodotti reali di cui egli possa andare orgoglioso e che costituiscono oggetto di una valutazione più attendibile.

4.3.2 Organizzazione delle attività didattiche

L'attività didattico-educativa dell'Istituto è proposta agli studenti:

- valorizzando il gruppo classe nel quale il confronto tra personalità e stili di apprendimento favorisce la crescita e lo sviluppo della persona;
- con gruppi flessibili di alunni, provenienti da classi diverse, impegnati in progetti extra-curricolari e nella preparazione di concorsi e di manifestazioni;
- proponendo attività per classi parallele e per gli alunni a rischio dispersione con didattica laboratoriale svolte dai docenti dell'organico del potenziamento.

4.3.3 Alternanza scuola-lavoro

Il Decreto Legislativo n. 77 del 15 aprile del 2005 disciplina l'Alternanza scuola-lavoro come metodologia didattica del Sistema dell'Istruzione che consente agli studenti, che hanno compiuto il quindicesimo anno di età, di realizzare gli studi del secondo ciclo alternando periodi di studio e di lavoro. Tale metodologia ha come finalità di fornire ai giovani, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie ad inserirsi nel mercato del lavoro, avvicinando le ore di studio e formazione in aula con ore trascorse all'interno delle aziende, per garantire loro esperienza "sul campo" e superare il divario "formativo" tra mondo del lavoro e mondo della scuola.

L'Alternanza scuola-lavoro realizza percorsi progettati, attuati, verificati e valutati, sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica, sulla base di apposite convenzioni con le imprese, con le rispettive associazioni di rappresentanza, con le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, con gli enti pubblici e privati, ivi inclusi quelli del terzo settore, disponibili ad accogliere gli studenti per periodi di apprendimento in situazione lavorativa, che non costituiscono rapporto individuale di lavoro (art.4 D.Lgs. 15 aprile 2005, n. 77). I percorsi di Alternanza scuola-lavoro prevedono, in riferimento alla legge 107/15, attività in azienda e attività alternative quali visite aziendali, viaggi di istruzione, partecipazione ad eventi interni ed esterni, fiere di settore, convegni e attività di orientamento.



L'Alternanza scuola-lavoro si realizza anche attraverso il modello dell'impresa formativa simulata, che può avvalersi della collaborazione delle professionalità specifiche dell'organico di potenziamento. Nel triennio 2016-2019 le ore sono suddivise come riportato nella seguente tabella.

	A.S. 2016-2017		A.S. 2017-2018		A.S. 2018-2019	
	attività in azienda (stage)	attività alternative	attività in azienda (stage)	attività alternative	attività in azienda (stage)	attività alternative
CLASSI TERZE	120	40	120	40	120	40
CLASSI QUARTE	132 ORE *		120	40	120	40
CLASSI QUINTE			132 ORE *		60	20

* totale ore da svolgere negli ultimi tre anni

La valutazione dell'Alternanza scuola-lavoro è compito del Consiglio di classe e contribuisce alla valutazione delle discipline specifiche e delle competenze trasversali, all'attribuzione del voto di comportamento e del credito scolastico.

4.3.4 Attività alternative all'insegnamento della Religione Cattolica

Agli alunni che scelgono di non avvalersi dell'insegnamento della Religione Cattolica al momento dell'iscrizione non è consentito l'ingresso posticipato e l'uscita anticipata. Essi possono svolgere laboratori di approfondimento delle competenze di cittadinanza in funzione pluridisciplinare; tali attività sono svolte con docenti dell'organico di potenziamento.

4.3.5 Interventi per il recupero e il sostegno degli apprendimenti

Per favorire il processo di apprendimento, l'Istituto predispone una serie di interventi che forniscono allo studente strumenti per

- sostenere la motivazione;
- acquisire abilità di studio di carattere trasversale e di contenuti.

Tali interventi si realizzano:

- in ambito curricolare attraverso azioni mirate del singolo docente all'interno della propria disciplina (recupero in itinere);
- in ambito extra-curricolare attraverso l'attivazione dei corsi I.D.E.I. e dello sportello didattico.

4.4 AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

4.4.1 Progetti e attività formative

L'Istituto attiva progetti e attività per l'arricchimento e il miglioramento dell'offerta formativa, finalizzati all'orientamento, alla valorizzazione del merito scolastico e dei talenti, alle educazioni trasversali (diritti umani, pace, solidarietà, tolleranza, interculturalità, legalità, salute, ambiente), alla promozione delle lingue straniere, allo sviluppo delle competenze digitali e delle professionalità di settore.

AREA SOSTEGNO ALLO STUDENTE		
PROGETTO	CLASSI COINVOLTE	FINALITÀ
SPORTELLLO DIDATTICO	TUTTE	Fornire, su richiesta degli alunni che ne hanno necessità, interventi di sostegno all'attività didattica
CLASSI APERTE	TUTTE	Favorire la crescita generale della persona, i livelli di autonomia personale e sociale, la maturità affettiva e relazionale, la riduzione della dispersione scolastica
AREA A RISCHIO	ALLIEVI STRANIERI	Migliorare le competenze in lingua italiana per alunni stranieri



AREA POTENZIAMENTO DELLA PROFESSIONALITÀ		
ATTIVITA' PROFESSIONALI: <ul style="list-style-type: none"> Orto botanico Mokambo Junior 	TUTTE	Acquisire competenze professionali specifiche
CONCORSI E MANIFESTAZIONI SPECIALI	Terze, Quarte e Quinte Prime e Seconde IeFP	Partecipare a eventi esterni, concorsi e fiere
ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO: <ul style="list-style-type: none"> Stage all'isola d'Elba Stage in Valle d'Aosta Al tuo servizio: l'alberghiero a Lourdes Vivere il territorio Mani in pasta Il coppiere di Sala Free styling Tributo al peperoncino di San Martino Il panettone e la pasticceria di piccola colazione Io vado all'universita' 	Terze, Quarte e Quinte Prime e Seconde IeFP	Fornire competenze necessarie ad inserirsi nel mercato del lavoro, e fare esperienza "sul campo"
PROMOZIONE DELLA CULTURA DELLA SICUREZZA <ul style="list-style-type: none"> Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro 	TUTTE	Promuovere la sicurezza nella scuola e negli ambienti di lavoro
AREA POTENZIAMENTO DELL'EDUCAZIONE E DELL'APPRENDIMENTO		
CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE DELF, CAMBRIDGE, GOETHE INSTITUT	Tutte	Certificazione delle lingue secondo il QCER elaborato dal Consiglio d'Europa
CENTRO SPORTIVO	Tutte	Promozione della cultura sportiva
UN RIFIUTO TANTE RISORSE	Primo biennio	Sviluppo della coscienza ecologica e conoscenza della normativa ambientale

PROGETTI REALIZZATI IN COLLABORAZIONE CON ENTI O ASSOCIAZIONI ESTERNE

PROGETTO	CLASSI COINVOLTE	FINALITÀ
PREVENZIONE E TUTELA DELLA SALUTE: <ul style="list-style-type: none"> AVIS AIDO 	Terze Quarte e Quinte	Informare per la prevenzione primaria o secondaria, promuovere la donazione del sangue e degli organi
CULTURA DELL'ACCOGLIENZA : <ul style="list-style-type: none"> Fuoco Ammare 	TUTTE	Promuovere l'integrazione sociale, diffondere la cultura dell'accoglienza Migliorare le competenze in lingua italiana per alunni stranieri
VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE E ARTISTICO <ul style="list-style-type: none"> Poseidonia 2017 	CLASSI DI: Accoglienza turistica Cucina Sala. Sezioni A,C,E	Valorizzare il patrimonio culturale e artistico del territorio
PREVENZIONE E LOTTA CONTRO IL BULLISMO	TUTTE	Prevenire le diverse forme di bullismo e in particolare il cyberbullismo; Attuare interventi mirati nei casi evidenziati dai consigli di classe

4.4.2 Internazionalizzazione

La spinta verso l'internazionalizzazione si realizza nella didattica curricolare, nelle attività di ampliamento dell'offerta formativa e nelle iniziative per la formazione docente.

Nella didattica curricolare lo studio delle due lingue straniere si avvale della compresenza tra docenti italiani e assistenti di madrelingua, sperimenta attività CLIL e percorsi tematici nelle unità di apprendimento. Inoltre lo sviluppo delle competenze linguistiche si realizza con progetti per il conseguimento delle certificazioni, con partecipazione a rappresentazioni cinematografiche e teatrali, con l'organizzazione di manifestazioni.



L'Istituto partecipa al programma **Erasmus plus** attraverso:

- il progetto *Azione KA1 per la Mobilità individuale* degli alunni e dei docenti con gli obiettivi di introdurre la dimensione europea nell'azione educativa e nella professionalità di docenti e discenti; rafforzare e ampliare la conoscenza delle lingue settoriali e potenziare le competenze comunicative; promuovere il confronto e il trasferimento di buone prassi formative mettendo in relazione il sistema scolastico italiano con il sistema formativo e lavorativo di realtà internazionali;
- il progetto *“RENADRION - Rete Nazionale Istituti Alberghieri e Macroregione Adriatico-Ionica: sfide e obiettivi comuni di un piano integrato di sviluppo territoriale per il Turismo”*, in collaborazione con la RE.NA.IA.

L'Istituto prende parte, inoltre, ai progetti:

- *“Rural DEAR, Agenda – programma EUROPEAID”* per l'Educazione allo Sviluppo sulle tematiche dei diritti umani, sulla responsabilità sociale, la parità di genere, le disuguaglianze esistenti, la povertà e lo sviluppo sostenibile, in collaborazione con la Regione Molise;
- *“Promote Europa”* per la mobilità degli allievi delle classi quinte in uscita e neodiplomati, per favorire l'apprendimento professionale all'estero e creare nuove possibilità di lavoro.

4.5 INCLUSIONE DEGLI ALUNNI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

L'Istituto, ispirandosi alla normativa vigente, persegue la politica dell'inclusione, impegnandosi a garantire il successo scolastico a tutti gli alunni che necessitano di una speciale attenzione. Pertanto, viene attivato un Protocollo di Accoglienza e di Inclusione, che prevede, qualora necessarie, la personalizzazione della didattica e le misure compensative e dispensative ritenute più idonee.

4.5.1 Protocollo di Accoglienza e di Inclusione

Le finalità generali del Protocollo di Accoglienza e di Inclusione adottato dall'Istituto sono

- garantire il diritto all'istruzione e i necessari supporti agli alunni con BES;
- favorire il successo scolastico e prevenire blocchi nell'apprendimento degli alunni agevolandone la piena integrazione sociale e culturale;
- ridurre i disagi formativi ed emozionali, favorendone al contempo la piena formazione;
- definire pratiche comuni all'interno dell'Istituto;
- facilitare l'accoglienza e realizzare un proficuo percorso formativo degli studenti con BES;
- accompagnare gli studenti agli Esami di Stato;

Il Protocollo costituisce uno strumento di lavoro soggetto a modifiche ed integrazioni.

4.5.2 Alunni con disabilità

La finalità dell'intervento educativo è l'integrazione degli alunni con disabilità con modalità diverse e specifiche del singolo e della classe in cui questi è inserito.

Gli obiettivi generali mirati ad una reale integrazione riguardano l'autonomia, la socializzazione, l'acquisizione di abilità e competenze psicomotorie, percettive, cognitive, comunicative, espressive, la conquista di strumenti operativi basilari linguistici, logico-matematici.

4.5.3 Alunni con disturbi specifici dell'apprendimento

Per alunni con Disturbi Specifici di Apprendimento la scuola attiva il Protocollo previsto e, in collaborazione con la famiglia, redige un Piano Didattico Personalizzato condiviso.

In modo commisurato alle necessità individuali e al livello di complessità del disturbo, ai suddetti alunni è garantito l'utilizzo di strumenti che consentano di evitare l'insuccesso



scolastico a causa delle difficoltà dovute al disturbo e l'applicazione di misure compensative e dispensative ovvero quegli adattamenti delle prestazioni che permettono all'alunno una positiva partecipazione alla vita scolastica.

4.5.4 Alunni a rischio dispersione

Il Consiglio di Classe individua gli alunni a rischio dispersione che sono affiancati da un tutor e inseriti in attività laboratoriali. Il tutor è un docente dell'organico del potenziamento con formazione specifica.

4.5.5 Alunni stranieri e Protocollo d'Accoglienza

Per favorire l'inserimento degli alunni nel contesto scolastico l'Istituto adotta il Protocollo d'Accoglienza che diviene il punto di partenza per la programmazione individuale e del Consiglio di Classe. Con tale strumento si facilita l'inserimento degli alunni stranieri e il loro orientamento negli indirizzi di studio e nel mondo del lavoro.

4.5.6 Alunni in condizioni di disagio non certificato

Le problematiche che l'Istituto si trova a dover affrontare in tema di disagio sono per lo più legate alla demotivazione allo studio, al deficit attentivo, all'adozione di modelli non sorretti da valori, alla difficoltà di relazione, al non rispetto delle regole comuni, ai rapporti conflittuali. Gli interventi messi in atto per gestirle perseguono le seguenti finalità: aiutare lo studente in difficoltà a percepirsi positivamente nella relazione con l'altro, abituarlo alla tolleranza, alla flessibilità, prevenire le prepotenze e promuovere la convivenza civile a scuola, aiutarlo ad essere più competente nel fronteggiare il compito-scuola, motivarlo ad assumersi la responsabilità dell'andamento del proprio percorso formativo, abituarlo a porsi e conseguire scopi, ad avere fiducia nel futuro, ad adattarsi ai cambiamenti.

4.6 VALUTAZIONE

La valutazione è parte integrante della programmazione e del processo formativo per verificare: *il raggiungimento delle competenze, l'efficacia dell'intervento formativo e l'eventuale necessità di strategie di recupero.*

La valutazione viene effettuata fin dall'inizio dell'anno con prove d'ingresso (valutazione diagnostica), prosegue in modo sistematico e frequente per tutto il corso dell'anno (valutazione formativa), acquistando carattere di certificazione al termine del primo biennio. La tipologia degli strumenti usati per la valutazione è ampia e varia da una disciplina all'altra. E' prevista una verifica delle competenze per classi parallele al termine del secondo Quadrimestre per rendere omogenea la valutazione.

4.6.1 Criteri di ammissione

I criteri di ammissione alla classe successiva sono deliberati dal Collegio Docenti tenendo presente la normativa vigente e i seguenti criteri:

- il raggiungimento delle competenze minime dell'anno corrente;
- la possibilità di raggiungere le competenze, proprie della disciplina in cui non è stata raggiunta la sufficienza, nella fase iniziale dell'anno successivo;
- il miglioramento delle conoscenze, abilità e competenze rispetto alla situazione di partenza;
- la crescita personale raggiunta attraverso il perseguimento delle competenze di cittadinanza programmate dal Consiglio di Classe (capacità di rispettare le regole, di collaborare, di comunicare, di studio e organizzazione, impegno e responsabilità);
- la partecipazione nelle manifestazioni e nelle attività extracurricolari.



Per procedere allo scrutinio e alla valutazione finale di ciascuno studente è richiesta la *frequenza* di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. L'Istituto può stabilire motivate e straordinarie deroghe al suddetto limite.

Il CdC, definita la valutazione globale finale, determinerà la promozione alla classe successiva secondo i seguenti criteri:

- *voto non inferiore a 6/10 in ciascuna disciplina;*
- *condotta ≥ 6 .*

La sospensione del giudizio sarà deliberata per gli alunni che presentano in una o più discipline, di norma non più di tre, valutazione insufficiente, ma mostrino, a giudizio del CdC, di poter raggiungere le competenze delle discipline interessate nella sessione di accertamento dei debiti. Diversamente gli alunni saranno dichiarati non ammessi alla classe successiva.

4.6.2 Credito scolastico

Il credito scolastico è un patrimonio di punti assegnato ad ogni studente dal Consiglio di Classe nello scrutinio finale degli ultimi tre anni del corso di studi; esso tiene conto della media dei voti secondo i parametri e i livelli delle tabelle predisposte dal MIUR.

Esso è il risultato della somma dei punti che sono attribuiti tenendo conto di:

- assiduità della frequenza scolastica;
- interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo, ad eventuali attività complementari e integrative, alle esperienze formative e ai progetti organizzati della scuola ed esterni;
- partecipazione agli organi collegiali in qualità di rappresentante di classe, d'Istituto, della Consulta Provinciale degli studenti.

4.6.3 Credito formativo

Relativamente all'attribuzione del credito formativo sono riconosciute, nei limiti della banda di oscillazione, tutte le attività extracurricolari certificate di rilevanza culturale e sociale, purché svolte per un numero di ore non inferiore a 20.

4.7 ATTIVITÀ A INTEGRAZIONE E COMPLETAMENTO DEL PERCORSO FORMATIVO

Per ciò che concerne l'attività extracurricolare, l'IPSEOA "Federico di Svevia" di Termoli offre i seguenti tipi di formazione: **Formazione Continua, Formazione Superiore, Obbligo Formativo**. Nell'ambito della *formazione continua* l'Istituto, accreditato dal dicembre 2010 presso la Regione Molise per la gestione e realizzazione di corsi finanziati, attiva rapporti sinergici con il territorio per rilevare il fabbisogno di formazione continua e per offrire interventi formativi che, sulla base dei processi di cambiamento che caratterizzano il mondo delle professioni, consentono agli individui di rientrare nel sistema di Istruzione e Formazione Professionale, di accrescere le proprie conoscenze e di implementare competenze tecnico-professionali inerenti al proprio lavoro. Gli interventi di formazione continua sono destinati anche a soggetti occupati, in CIG e mobilità, a disoccupati per i quali la formazione è propedeutica al lavoro, nonché ad apprendisti che abbiano assolto l'obbligo formativo.

4.7.1 Corsi di Formazione Regionali

L'Offerta Formativa a Catalogo dell'Organismo di Orientamento e Formazione Professionale dell'I.P.S.E.O.A con I.P.S.S.AR. e I.P.S.A.A., approvata con la determinazione della Direzione Generale III n. 460 del 13 luglio 2013 prevede i percorsi specificati nella tabella che segue.

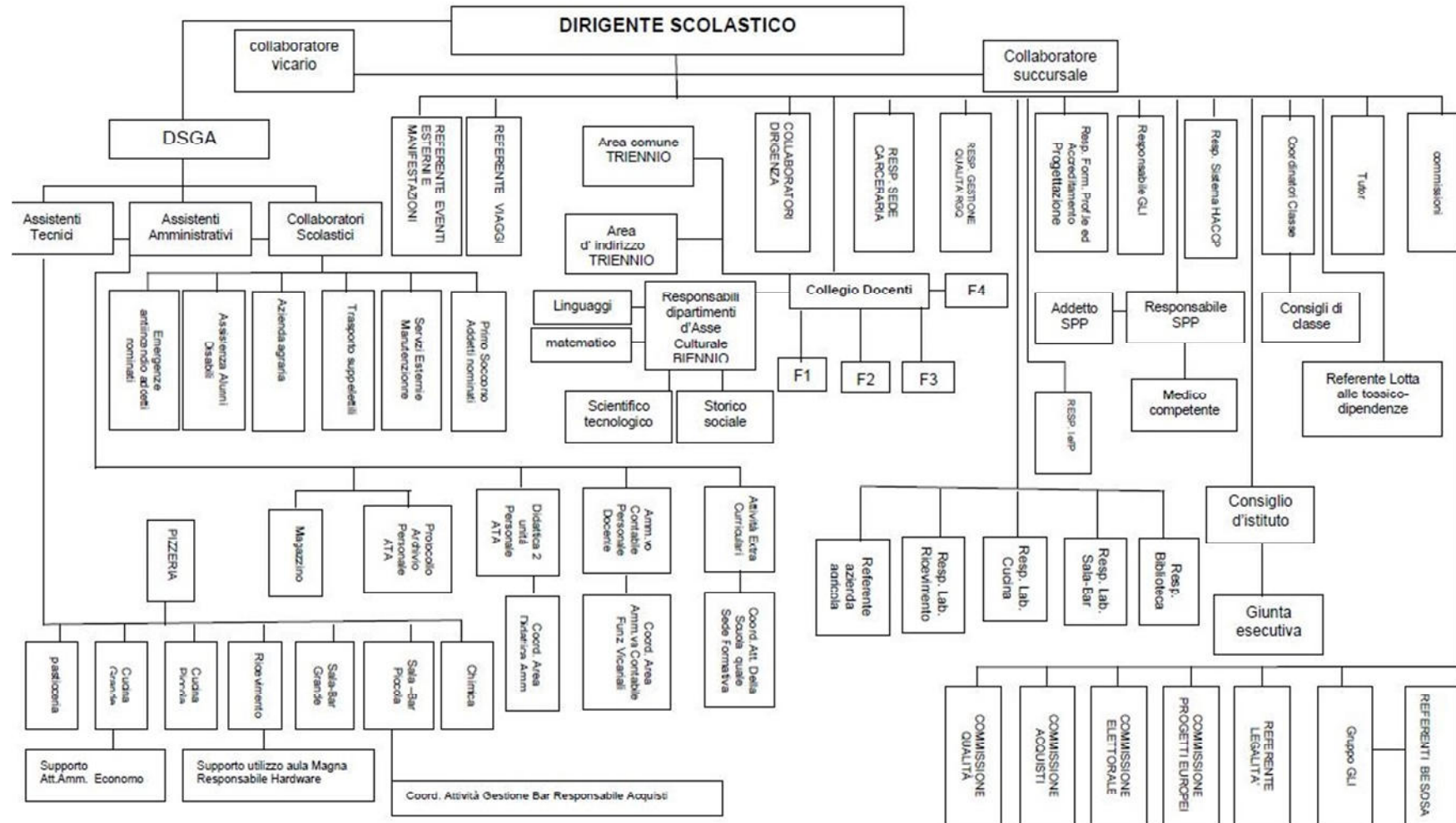


PROGETTI SEDE FORMATIVA		
Titolo progetto	Ore	Titolo rilasciato
<i>Personale alimentarista: igiene e HACCP</i>	20+8	<i>Certificato alimentarista</i>
<i>Cucina di base</i>	72	<i>Attestato delle competenze</i>
<i>Corso di aggiornamento per professionisti del settore</i>	107	<i>Attestato delle competenze</i>
<i>Corso di pizzaiolo</i>	60	<i>Attestato delle competenze</i>
<i>Corso di pasticceria</i>	72	<i>Attestato delle competenze</i>
<i>Corso di Sommellerie e cocktail di base</i>	72	<i>Attestato delle competenze</i>



5. ORGANICO DELL'AUTONOMIA

5.1 ORGANIGRAMMA





5.2 COMPOSIZIONE DELL'ORGANICO DELL'AUTONOMIA TRIENNIO 2016/17-2017/18 e 2018/19

Ai sensi della legge 107/2015 l'organico dell'autonomia è costituito dall'organico di diritto (determinato dal numero delle classi), dall'organico di sostegno (determinato dal numero degli alunni con disabilità) e dall'organico di potenziamento (determinato dal numero degli alunni). Il comma 5 della legge 107/2015 stabilisce che "i docenti dell'organico dell'autonomia concorrono alla realizzazione del piano triennale dell'offerta formativa con attività di insegnamento, di potenziamento, di sostegno, di organizzazione, di progettazione e di coordinamento".

5.3 NUMERO ALUNNI E NUMERO CLASSI TRIENNIO 2016/17-2017/18 e 2018/19

ANNO SCOLASTICO	ALUNNI			CLASSI		
	CBRH01005	CBRH01016	TOTALE	CBRH01005	CBRH01016	TOTALE
2016-17	878	81	1020	40	11*	51
2017-18	940	90	1030	40	8*	48
2018-19	950	90	1040	40	8*	48

*classi suddivise tra detenuti comuni e detenuti in regime di alta sicurezza

5.4 NUMERO ALUNNI CON DISABILITA' E BES TRIENNIO 2016/17-2017/18 e 2018/19

ANNO SCOLASTICO	ALUNNI BES			ORGANICO DI SOSTEGNO	ORGANICO DI POTENZIAMENTO
	ALUNNI CON DISABILITA'	ALUNNI DSA	ALTRI BES		
2016-17	43	42	17	33	2
2017-18	55	45	14	38	2
2018-19	60	45	16	41	2

5.5 FABBISOGNO ORGANICO

CLASSE DI CONCORSO	ORGANICO DI DIRITTO		ORGANICO DI POTENZIAMENTO
	CBRH01005	CBRH01016	CBRH01005
A012	1		
A013	5 ore		
A017	6	2	7
A019	2	8 ore	8
A020	9 ore		
A029	4 + 6 ore		3
A031			1
A036	4 ore	2 ore	
A038	1	4 ore	
Geografia A039- A050 - A060	8 ore		
A047	7	1	
A048			1
A050	13	2	
A057	6	1	9 ore*
A060	2	4 ore	
A246	6	14 ore	
A346	6 + 9 ore	1 + 4 ore	1
C240	3 ore		
C350	1 ora		
C500	8	2	
C510	6	2	
C520	3	1	



Religione	2 + 4 ore		
-----------	-----------	--	--

*ore destinate al semiesonero dell'attuale collaboratore vicario del Dirigente

5.6 ORGANICO DEL POTENZIAMENTO

Nella nota MIUR 30549 del 21 settembre si afferma che l'organico di potenziamento svolge, nell'ambito dell'istituzione scolastica, interventi mirati al miglioramento dell'offerta formativa e alla qualificazione del servizio scolastico. Per definire il fabbisogno dell'organico aggiuntivo l'Istituto ha considerato i sette campi di potenziamento corrispondenti alle aree previste dal comma 7 della legge 107/15 e ha individuato un posto di docente della classe di concorso A057 per il semiesonero del primo collaboratore del Dirigente, posti per il potenziamento socio economico e per la legalità, potenziamento linguistico e potenziamento laboratoriale.

Con delibera n° 341 del Collegio dei docenti del 8/01/2016 sono state individuate le seguenti aree di intervento:

- sostituzione di colleghi assenti fino a 10 giorni;
- tutoraggio alunni a rischio dispersione;
- compresenza per aree disciplinari;
- sportello didattico e progetti;
- impresa simulata;
- formazione e sicurezza;
- orientamento post diploma;
- attività alternative per allievi che non si avvalgono dell'insegnamento della Religione Cattolica;
- altro (uscite didattiche, orientamento progetti).

5.7 ORGANICO PERSONALE ATA TRIENNIO 2016/17-2017/18 e 2018/19

ANNO SCOLASTICO	2016/2017	2017/2018	2018/2019
	N.UNITA' DI PERSONALE		
DSGA	1	1	1
Collaboratori scolastici	16	19	20
Assistenti amministrativi	8	13	14
Assistenti tecnici	7 AR 20 2 AR 21 1 AR 28	9 AR 20 2 AR 21 2 AR 28	8 AR 20 2 AR 21 2 AR 28
Collaboratore azienda agraria	1	1	1

5.8 FUNZIONIGRAMMA

AREA GESTIONALE

DIRIGENTE SCOLASTICO	
FUNZIONI	
Assicura la gestione unitaria dell'istituzione, ne ha la legale rappresentanza, è responsabile della gestione delle risorse finanziarie e strumentali e dei risultati del servizio; Ha autonomi poteri di direzione, di coordinamento e di valorizzazione delle risorse umane, nel rispetto delle competenze degli organi collegiali; Organizza l'attività scolastica secondo criteri di efficienza e di efficacia formative ed è titolare delle relazioni sindacali.	
STAFF DEL DIRIGENTE	
COLLABORATORI	FUNZIONI
PRIMO COLLABORATORE CON FUNZIONI VICARIE	Collaborano con il Dirigente scolastico nella gestione dell'Istituto; collaborano con i docenti che hanno incarichi funzionali; su delega, sono autorizzati a sostituire il Dirigente Scolastico
Secondo COLLABORATORE	



Piano Triennale dell'Offerta Formativa 2016/2019

RESPONSABILI DI PLESSO	FUNZIONI
REFERENTE SUCCURSALE	Apportano modifiche all'orario di servizio; diramano avvisi e circolari; coordinano e monitorano le attività scolastiche ed extrascolastiche; garantiscono i rapporti con gli studenti, con le Istituzioni e le strutture territoriali
REFERENTE SEDE CARCERARIA	
ULTERIORI COMPONENTI DELLO STAFF DEL DIRIGENTE	
REFERENTE PER L'INCLUSIONE SUPERVISORE PER LE PROCEDURE AMMINISTRATIVE REFERENTI "ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO" REFERENTI "CONTRASTO ALLA DISPERSIONE SCOLASTICA" REFERENTE "POTENZIAMENTO ALLA DIDATTICA" REFERENTI "POTENZIAMENTO ALL'ATTIVITÀ PROFESSIONALE" ANIMATORE DIGITALE E REFERENTE PROVE INVALSI" REFERENTI "POTENZIAMENTO LINGUISTICO"	

CONSIGLIO D'ISTITUTO	
COMPOSIZIONE	FUNZIONI
DIRIGENTE SCOLASTICO 8 DOCENTI 2 ATA 4 GENITORI 4 ALUNNI	Organizza e programma la vita e le attività della scuola

AREA ORGANIZZATIVA E DIDATTICA

FUNZIONI STRUMENTALI	FUNZIONI
n. 1 GESTIONE POF	Aggiornare il Piano Triennale dell'Offerta Formativa Analizzare e valutare l'Istituzione scolastica
n. 2 SOSTEGNO AL LAVORO DEI DOCENTI	Favorire un sereno svolgimento del lavoro del docente, secondo il principio "STARE BENE A SCUOLA PER FARE BENE A SCUOLA", da cui consegue il miglioramento dell'azione didattica e un più efficace funzionamento dell'Istituto
n. 3 INTERVENTI E SERVIZI PER STUDENTI	Ridurre la percentuale di abbandono/dispersione scolastica. Migliorare le conoscenze/competenze delle varie discipline mediante lo sportello didattico/corsi di recupero. Orientamento in entrata e in uscita
n. 4 RAPPORTI CON IL TERRITORIO	Coordinare, organizzare, gestire e monitorare le attività di alternanza scuola-lavoro/stage. Stimolare la produzione e la condivisione di pratiche didattico-lavorative positive. Costituire un database delle aziende ospitanti

COMMISSIONI	FUNZIONI
GRUPPO GLHI	Rileva il livello di inclusività della scuola e monitora i casi di Bisogni Educativi Speciali. Elabora proposte di PAI (Piano Annuale per l'Inclusione) per gli alunni con BES, nonché protocolli di accoglienza per l'inclusione. Suggerisce ed elabora strategie di intervento. Fornisce indicazioni ai docenti in merito ai corsi di formazione e aggiornamento sui BES e DSA
COMITATO PER LA VALUTAZIONE DEI DOCENTI	Individua i criteri per la valorizzazione dei docenti, esprime il proprio parere sul superamento del periodo di formazione e di prova per il personale docente, valuta il servizio dei docenti neo-immessi in ruolo
ALTERNANZA SCUOLA LAVORO	Collabora la Funzione Strumentale n. 4 per predisporre la documentazione e organizzare le attività di alternanza scuola-lavoro
EVENTI E MANIFESTAZIONI	Gestisce le attività per l'organizzazione di eventi e manifestazioni
COMMISSIONE ELETTORALE	Presiede e coordina tutte le attività relative alle elezioni dei componenti dei docenti, dei genitori e degli studenti

REFERENTI	FUNZIONI
CORSI IeFP	Organizza e coordina le attività di formazione professionale (IeFP)
LABORATORIO DI CUCINA	Controlla il materiale ricevuto in carico e verifica gli elenchi consegnati e opportunamente aggiornati su un registro preposto a tale scopo. Controlla la strumentazione, le macchine e gli attrezzi affinché essi siano mantenuti in buono stato. Predisporre un regolamento che preveda le modalità di accesso
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	



Piano Triennale dell'Offerta Formativa 2016/2019

LABORATORIO DI SCIENZE	
BES	Cura la documentazione educativa degli studenti BES. Fornisce supporto e consulenza ai coordinatori di classe. Collabora all'elaborazione di strategie volte al superamento dei problemi nelle classi con tali alunni. Funge da mediatore tra docenti, studenti, famiglie e operatori dei servizi sanitari

COORDINATORI DI CLASSE

FUNZIONI

Presenta il C.d.C. e il Patto di Corresponsabilità, che sarà firmato dalle famiglie, ai genitori degli allievi che parteciperanno all'incontro scuola-famiglia ad apertura del nuovo anno scolastico.

Dà lettura delle norme sulla sicurezza (solo classi prime); individua un apri fila e un chiudi fila più un supplente; fa l'appello e riporta sul registro di classe, nel modello preposto a tale adempimento, tutte le informazioni necessarie relative alle prove di esercitazione di evacuazione degli alunni per la sicurezza;

Controlla, di concerto con il Dirigente, l'andamento didattico-disciplinare della classe;

Raccoglie i piani di lavoro individuali;

Elabora, redige e comunica agli studenti ed alle loro famiglie il documento di programmazione delle attività educative e didattiche del Consiglio di Classe, su indicazione dei docenti delle singole discipline e, solo per le classi quinte, redige il Documento del 15 maggio(classi quinte);

Illustra i vari progetti e raccogliere le adesioni (Verbale del Consiglio di Classe) durante il primo Consiglio di Classe (novembre) nel quale sono presenti tutte le componenti interessate (docenti, studenti, genitori);

Riporta su apposito modulo da consegnare alla FS1 eventuali esigenze, relative all'offerta formativa (sia in termini di contenuti, sia in termini di organizzazione);

Segnala alla Dirigenza e alla funzione strumentale eventuali casi di disagio;

comunica alle famiglie eventuali situazioni problematiche (scarso profitto, comportamenti scorretti);

Controlla settimanalmente le assenze degli studenti e la regolarità delle giustificazioni verificando che ci sia corrispondenza tra quanto riportato sul registro nominativo delle assenze e quanto scritto sul registro di classe. In caso di non corrispondenza segnala al DS o al suo collaboratore i nominativi in questione, e provvede alla comunicazione alle famiglie.

Informa via telefono o tramite lettera le famiglie degli studenti che registrano frequenti assenze ingiustificate; che hanno maturato in un mese 5 assenze e/o ritardi anche non consecutivi; che fanno nascere dubbi sulla validità delle assenze e delle relative giustificazioni; che si astengono collettivamente dalle lezioni; che hanno un comportamento scorretto o negligente. Il tutto registrando il contatto avvenuto, la data, la modalità, la motivazione e la persona contattata sulla RUBRICA CONTATTI FAMIGLIA depositata in Vicepresidenza. Qualora la famiglia non sia raggiungibile telefonicamente, provvede alla comunicazione scritta, utilizzando l'apposito modulo COMUNICAZIONE SCRITTA depositato in Segreteria Alunni; notifica alle famiglie, durante gli incontri scuola-famiglia, la pagella assicurandosi che la stessa sia stata compilata dai docenti di tutte le discipline e avendo cura di riportare il numero preciso delle ore totali di assenze, gli ingressi in ritardo e/o alla seconda ora, le assenze ingiustificate e eventuali note disciplinari. Raccoglie le schede che devono essere riconsegnate entro una settimana dalla consegna e firmate dal genitore o da chi ne fa le veci e le consegna alla Segreteria Alunni. Qualora le stesse non siano state riconsegnate entro i tempi stabiliti, ha cura di farne comunicazione telefonica o scritta alla famiglia, come da modalità al punto Presiede le riunioni dei Consigli di Classe su delega del Dirigente scolastico;

Verifica e coordina l'attuazione delle attività programmate;

Cura i rapporti con il referente dei dipartimenti disciplinari e degli assi culturali ;

Segue le dinamiche relazionali all'interno del gruppo classe;

Somministra agli alunni alla fine del primo e del secondo quadrimestre il questionario di gradimento dell'Offerta Formativa che sarà fornito dalla funzione strumentale n. 1

Partecipa ad incontri periodici con la Dirigenza.

DIPARTIMENTI DISCIPLINARI

I Dipartimenti costituiscono la partizione del Collegio dei Docenti e si articolano per aree disciplinari al fine di dare sostegno alla didattica e alla progettazione formativa.

Sono una sede deputata alla ricerca, alle scelte didattico-metodologiche e all'ampliamento della comunicazione in merito ai saperi disciplinari; sono il luogo di confronto tra insegnanti dell'area disciplinare in merito alla programmazione didattica, alla scelta dei libri di testo e sussidi didattici.

Le singole discipline non afferiscono necessariamente ad una singola area culturale, secondo uno schema rigido e prefissato ma, in una prospettiva di didattica flessibile e onnicomprensiva, possono collocarsi in diversi ambiti, a seconda del contesto di indirizzo del curriculum, del percorso modulare.

Asse dei linguaggi	
Discipline Letterarie Lingue e civiltà straniere Altri linguaggi	Lingua Italiana Lingua Inglese Lingua Francese Laboratorio di servizi di accoglienza turistica Laboratorio di servizi di sala e vendita Scienze Motorie e Sportive
Asse matematico	



Piano Triennale dell'Offerta Formativa 2016/2019

Matematica e informatica	
Asse storico-sociale	
Discipline letterarie Scienze giuridico-economiche Religione cattolica	Storia Geografia Diritto ed economia Laboratorio di servizi di enogastronomia Scienza degli alimenti
Asse scientifico-tecnologico	
Scienze integrate	Scienze Della Terra Biologia Chimica Fisica

Dipartimento Area di indirizzo
<p>Seconda lingua straniera Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita Tecniche di comunicazione Laboratorio di servizi di accoglienza turistica Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi</p>

COMITATO TECNICO-SCIENTIFICO	
COMPOSIZIONE	FUNZIONI
<p>DIRIGENTE SCOLASTICO Rappresentante del Comune di Termoli: SINDACO Referente UNIMOL: DIRETTORE CORSO di LAUREA in SCIENZE TURISTICHE Referente UNIONCAMERE Referente DOCENTI IPSEOA</p>	<p>Favorisce l'innovazione dell'organizzazione dell'Istituto, Ha funzione consultiva e propositiva per l'organizzazione delle aree di indirizzo e l'utilizzazione degli spazi di autonomia e flessibilità. È lo strumento per consolidare i rapporti della scuola con il mondo del lavoro e delle professioni</p>

REFERENTI DIPARTIMENTI	FUNZIONI
<p>LOTTA ALLE TOSSICO-DIPENDENZE LEGALITA' AZIENDA AGRICOLA</p>	<p>Coordina e controlla le attività</p>

ANIMATORE DIGITALE
<p>FUNZIONI: Coordina la diffusione dell'innovazione a scuola e le attività del Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD) attraverso l'organizzazione di laboratori formativi.</p>

SISTEMA HACCP	FUNZIONI
Referente sede centrale e sede Larino	Coordina le verifiche periodiche. Gestisce le non conformità. Controlla la modulistica
Responsabile sede centrale e sede Larino	Aggiorna e revisiona i piani HACCP. Controlla e verifica le registrazioni e la documentazione previste nei piani HACCP. Monitora la corretta applicazione dei sistemi di autocontrollo

ADDETTO SICUREZZA	FUNZIONI
ESPERTO INTERNO	definite dal D.Lgs 81/08

RESPONSABILE SICUREZZA	FUNZIONI
ESPERTO ESTERNO	definite dal D.Lgs 81/08



AREA AMMINISTRATIVA

DSGA -DIRETTORE DEI SERVIZI GENERALI E AMMINISTRATIVI-

FUNZIONI: è responsabile dei servizi sia di tipo amministrativo-contabile che generali, ha in carico la gestione del personale amministrativo di segreteria, del personale ausiliario addetto alla pulizia, alla sorveglianza e alla piccola manutenzione dell'edificio scolastico

Personale ATA

Gli assistenti tecnici hanno il compito di gestire, in collaborazione con i docenti, le attrezzature dei laboratori, di provvedere alla loro manutenzione e funzionalità, di predisporre quanto necessario per le attività didattiche. Il loro costante aggiornamento professionale, specie in ambito informatico, consente la più ampia utilizzazione delle risorse dell'Istituto.

Gli assistenti amministrativi hanno mansioni di tipo amministrativo, contabile e di supporto alla didattica e svolgono attività di diretta e immediata collaborazione con il DSGA.

I collaboratori scolastici curano il decoro e la pulizia dell'ambiente scolastico, fanno da tramite fra presidenza, uffici di segreteria e docenti, collaborano alla sorveglianza degli allievi.

5.9 PIANO DI FORMAZIONE DEI DOCENTI

Il piano di formazione dei docenti, che l'art.1, comma 124 della legge 107/2015 definisce come obbligatoria, permanente e strutturale, recepisce le criticità emerse dal RAV e le istanze provenienti dal PDM, in coerenza con le priorità evidenziate nel presente documento.

Per il prossimo triennio esso è incentrato sulle seguenti tematiche:

- la didattica e la valutazione per competenze;
- le competenze digitali;
- le competenze nelle lingue straniere (necessarie per l'attuazione del CLIL)
- i nuovi strumenti e le nuove metodologie didattiche, ad es. "Avanguardie Educative" (INDIRE), le pratiche metodologico-didattiche riferite a specifiche aree disciplinari e finalizzate alla costruzione di percorsi didattici per competenze;
- le procedure della sicurezza;
- la didattica inclusiva;
- la formazione sull'HACCP
- il miglioramento delle competenze professionali per i docenti ITP

I docenti partecipano ai corsi di aggiornamento organizzati dalla Re.Na.IA relativi alle metodologie didattiche (per tutti i docenti) e all'acquisizione di ulteriori competenze professionali (per i docenti ITP).

Il piano di formazione prevede l'adesione a corsi organizzati dal MIUR, dall'USR, dall'USP e da altri istituti scolastici o enti territoriali e si avvale anche delle risorse e delle competenze interne alla scuola sulle seguenti tematiche:

- le trasformazioni della scuola e la nuova normativa riguardante il rapporto con la pubblica amministrazione;
- le relazioni con l'alunno, la classe, le famiglie, il territorio e i referenti istituzionali, con particolare attenzione a specifiche criticità, all'handicap e alle problematiche psicologiche dell'età evolutiva;
- le competenze nell'organizzazione dei percorsi di alternanza scuola-lavoro e dell'istruzione e formazione professionale;
- le competenze nella progettazione europea.



Per garantire l'efficacia dei processi di crescita professionale e l'efficienza del servizio scolastico, sono inoltre favorite le iniziative che fanno ricorso alla formazione on-line e all'autoformazione.

Si allega il Piano di Formazione del personale docente per ulteriori dettagli.

5.1 PIANO NAZIONALE SCUOLA DIGITALE

Il Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD) ha l'obiettivo di modificare gli ambienti di apprendimento per rendere l'offerta formativa di ogni istituto coerente con i cambiamenti della società della conoscenza e con le esigenze e gli stili cognitivi delle nuove generazioni. L'Istituto, in riferimento al D.M. 851 del 27 ottobre 2015, in attuazione dell'art.1, comma 56 della legge 107/2015, ha individuato un animatore digitale e prevede di: migliorare le competenze digitali degli studenti attraverso un uso consapevole delle stesse; implementare le dotazioni tecnologiche della scuola al fine di migliorare gli strumenti didattici e laboratori ali ivi presenti; favorire la formazione dei docenti sull'uso delle nuove tecnologie ai fini dell'innovazione didattica; partecipare a bandi nazionali ed europei per finanziare le suddette iniziative.

6. RISORSE STRUTTURALI

La crescita esponenziale del numero degli alunni ha comportato un maggiore fabbisogno di infrastrutture; per far fronte a questa esigenza l'Istituto si attiva nella realizzazione di progetti che si avvalgono di finanziamenti statali, comunitari e privati. Inoltre l'Istituto è impegnato nell'ambito di progettazione PON riguardante il potenziamento delle dotazioni tecnologiche e degli ambienti di apprendimento e il rafforzamento delle competenze digitali di studenti e di insegnanti.

PLESSO/SEDE STACCATA	TIPOLOGIA DOTAZIONE TECNOLOGICA	MOTIVAZIONE DELLA SCELTA	FONTE DI FINANZIAMENTO
SEDE CENTRALE E SEDE STACCATA	Ampliamento e adeguamento delle infrastrutture di rete LAN/WLAN	Rendere più fruibile l'uso delle nuove tecnologie e nel processo di insegnamento-apprendimento	Asse II infrastrutture per l'istruzione - fondo europeo di sviluppo regionale (FESR) - obiettivo specifico - 10.8.1.A2
SEDE CENTRALE	Realizzazione ambienti multimediali	Esigenza di creare uno spazio per l'apprendimento in cui l'innovazione tecnologica consente l'utilizzo di una didattica collaborativa e laboratoriale	Asse II infrastrutture per l'istruzione - fondo europeo di sviluppo regionale (FESR) - obiettivo specifico - 10.8.1.A3

7. LA SICUREZZA NELL'ISTITUTO

Sulla base delle disposizioni di legge (D.Lgs 81/08 e D.Lgs106/09), l'Istituto pone in atto un sistema di organizzazione dei servizi di prevenzione e protezione in rapporto con gli organismi ufficialmente preposti alla sicurezza (VVF, ASL) e con la Provincia per la gestione della struttura edilizia e degli interventi di manutenzione e controllo.

L'Istituto è perciò impegnato a:

- diffondere e promuovere la cultura della sicurezza tra tutte le componenti scolastiche;
- inserire nei curricoli didattici temi riguardanti la sicurezza;
- individuare delle persone da formare come "figure sensibili" (addetti alla prevenzione e protezione);
- organizzare attività per informare e formare le "figure sensibili";
- individuare ed effettuare misure di prevenzione e protezione e diffonderne la conoscenza tra tutti i fruitori degli spazi scolastici;
- gestire e mantenere nel tempo la sicurezza.



8. ATTIVITA' DI MONITORAGGIO E VALUTAZIONE

Per tutti i progetti e le attività previste nel PTOF dovranno essere elaborati strumenti di monitoraggio e valutazione tali da rilevare i livelli di partenza, gli obiettivi di riferimento nel triennio ed i conseguenti indicatori quantitativi e qualitativi per rilevarli.

Tutte le attività previste dal Piano di Miglioramento sono monitorate tramite l'individuazione di indicatori specifici.

Il monitoraggio del PTOF è curato dalla Funzione Strumentale n. 1 - Gestione del POF - che raccoglie e valuta i dati per evidenziare punti di forza e punti di debolezza del Piano e per promuovere un miglioramento globale del servizio offerto all'utenza e al territorio.

Lo strumento individuato per la raccolta dei dati è il questionario, somministrato a campione a tutte le componenti del sistema scolastico (alunni, genitori, docenti, personale ATA); i risultati vengono tabulati ed analizzati e quindi esposti al Collegio dei Docenti e al Consiglio d'Istituto nel mese di giugno per apportare le eventuali modifiche.

9. SISTEMA QUALITA'

L'IPSEOA ha adottato un Sistema di Gestione per la Qualità con riferimento alla norma internazionale UNI EN ISO 9001:2008 che garantisce l'*affidabilità della Scuola* attraverso un'organizzazione interna basata su regole e su procedure chiare, definite e trasparenti.