



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera
I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"
Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801
PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT ; E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT
Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257

Castellammare di Stabia (NA):

Sede Centrale: Via Annunziatella, 23; **Plessi:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25
Rovigliano, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 081818237 – CAP: 80053

Agerola (NA): Cod. Mecc: NARH09002T

Sede Coordinata: via Mulino n°3, tel./fax 081 8731681 -**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola
Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.edu.it>

PTOF 2019/2022



Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola IPSSEO "RAFFAELE VIVIANI" C/MMARE è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del 22.01.2019 con delibera n. 90 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 28.01.2019 con delibera n. 91

*Annualità di riferimento dell'ultimo aggiornamento:
2019/20*

*Periodo di riferimento:
2019/20-2021/22*



INDICE SEZIONI PTOF

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

- 1.1. Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 1.2. Caratteristiche principali della scuola
- 1.3. Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 1.4. Risorse professionali

LE SCELTE STRATEGICHE

- 2.1. Priorità desunte dal RAV
- 2.2. Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 2.3. Piano di miglioramento
- 2.4. Principali elementi di innovazione

L'OFFERTA FORMATIVA

- 3.1. Traguardi attesi in uscita
- 3.2. Insegnamenti e quadri orario
- 3.3. Curricolo di Istituto
- 3.4. Alternanza Scuola lavoro
- 3.5. Iniziative di ampliamento curricolare
- 3.6. Attività previste in relazione al PNSD
- 3.7. Valutazione degli apprendimenti
- 3.8. Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



ORGANIZZAZIONE

- 4.1. Modello organizzativo
- 4.2. Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 4.3. Reti e Convenzioni attivate
- 4.4. Piano di formazione del personale docente
- 4.5. Piano di formazione del personale ATA

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

Popolazione scolastica

Opportunità

Il territorio in cui è situato il nostro Istituto possiede una grande vocazione turistica sia per le bellezze naturali, sia per la tradizione di prodotti enogastronomici tipici, che nell'ultimo anno hanno subito un aumento di richiesta, grazie alla presenza di visitatori giornalieri e di turisti anche stranieri. Il nostro Istituto, si è sempre sentito parte attiva del territorio e si è sempre posto l'obiettivo di indirizzare la propria azione al miglioramento e al benessere delle condizioni sociali ed economiche della popolazione, offrendo formazione e competenze spendibili sia a livello locale che nazionale. Il nostro principale punto di forza è rappresentato dalle risorse umane: personale docente specializzato nel settore dell'ospitalità e della enogastronomia. Nel nostro istituto sono presenti numerosi alunni diversamente abili, seguiti in base alle ore assegnate da docenti specializzati sul sostegno. Sono presenti anche alcuni DSA e altri BES per i quali sono stati stilati i PDP. La presenza di studenti con cittadinanza non italiana non incide in maniera rilevante.

Vincoli

Il contesto socio-economico di provenienza degli studenti è fortemente deprivato e bisognoso: gli studenti provengono prevalentemente da famiglie svantaggiate che vivono su un territorio caratterizzato da una diffusa disoccupazione. I vincoli in cui si trova ad operare la scuola sono rappresentati pertanto dalle modeste condizioni economiche delle famiglie, che spinge molti alunni verso forme di lavoro minorile sottopagato e non qualificato per il quale o trascurano lo studio o abbandonano la scuola. Altra criticità del territorio è dovuta alla mancanza di opportunità lavorativa, che spinge gran parte dei giovani del territorio a migrare. Inoltre alcuni dei nostri alunni presentano una debolezza delle competenze di base in uscita dal primo ciclo di istruzione, altri presentano eccellenti competenze trasversali.

Territorio e capitale sociale

Opportunità

Il territorio su cui si disloca la scuola, formato da Castellammare ed Agerola, è a forte vocazione turistica con l'opportunità di svilupparne i diversi settori: archeologico-artistico-culturale, termale, enogastronomico, religioso, balneare, montano. Sul territorio sono presenti strutture ricettive e produttive di settore, vi è la presenza del porto turistico più attrezzato e prestigioso della regione. Sono presenti, inoltre, siti archeologici e stabilimenti termali di portata internazionale. L'Istituto ha strette relazioni con Istituzioni, Soggetti, Enti, Aziende, Associazioni, che operano sul territorio provinciale, regionale, nazionale ed internazionale, ciò rappresenta un punto di grande forza per la formazione integrale ed integrata degli studenti e il conseguente inserimento lavorativo: il Punto di forza dell'Istituto è rappresentato dalla costituzione del CTS, che ha siglato una reale integrazione tra scuola e territorio e le basi per un lavoro di team. Data la spiccata vocazione turistica, l'istituto rappresenta un'indispensabile opportunità di formazione culturale e professionale per il territorio, presentandosi pertanto come scuola dell'accoglienza che considera il contesto territoriale una risorsa privilegiata.

Vincoli

Un vincolo è rappresentato dalla complessità del sistema di gestione del territorio. Gli Enti locali non sempre sono in grado di gestire l'ampio patrimonio di cui il territorio dispone. Sono evidenti le opportunità di sviluppo turistico che non vengono sfruttate a pieno. Tutto ciò è dovuto ad una scarsa incisività di alcuni enti locali, che ostacola la formazione di accordi e una progettazione condivisa sia a medio che lungo termine.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

❖ **IPSSEOA "RAFFAELE VIVIANI" C/MMARE (ISTITUTO PRINCIPALE)**

Ordine scuola

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	NARH09000Q
Indirizzo	VIA ANNUNZIATELLA, 23 CASTELLAMMARE DI STABIA 80053 CASTELLAMMARE DI STABIA
Telefono	0818714116
Email	NARH09000Q@istruzione.it
Pec	narh09000q@pec.istruzione.it
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none"> • ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE • SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO • ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO • ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA • ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO • PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE

Totale Alunni 595

❖ **IPSEOA "R.VIVIANI" SEDE COORDIN.-AGEROLA (PLESSO)**

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	NARH09002T
Indirizzo	VIA MULINO,3 AGEROLA 80051 AGEROLA
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none"> • ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE • SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO • ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA • ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Totale Alunni	145
---------------	-----

❖ **IPSSEOA " VIVIANI" CAST/MARE SERALE (PLESSO)**

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	NARH090505
Indirizzo	VIA ANNUNZIATELLA - CASTELLAMMARE DI STABIA

Indirizzi di Studio

- ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE
- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Approfondimento

L'Istituto avrà dall'anno scolastico 2019/2020 attivi:

Indirizzo *agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane* e i percorsi triennali - in sussidiarietà con la Regione Campania- *turismo e sport e operatore ristorazione per la sede centrale di via Annunziatella,23.*

Percorso leFP Operatore della Ristorazione-Settore: Preparazione pasti- percorso triennale e quadriennale

RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

Laboratori	Con collegamento ad Internet	6
	Laboratorio Cucina	6

	Laboratorio Sala	3
	Laboratorio Accoglienza Turistica	3
Biblioteche	Classica	1
Strutture sportive	Palestra	1
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei Laboratori	42
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	9

RISORSE PROFESSIONALI

Docenti	113
Personale ATA	38

LE SCELTE STRATEGICHE

PRIORITÀ DESUNTE DAL RAV

Aspetti Generali

La scuola intende perseguire attraverso una valorizzazione e sviluppo delle risorse professionali le seguenti cinque azioni:

- *Definizione dell'identità, dell'orientamento strategico e della politica dell'istituzione scolastica;*
- *Gestione, valorizzazione e sviluppo delle risorse umane;*
- *Promozione della partecipazione, cura delle relazioni e dei legami con il contesto;*
- *Gestione delle risorse strumentali e finanziarie*
- *Monitoraggio, valutazione, rendicontazione*

In particolare, per la definizione dell'identità, dell'orientamento strategico e della politica dell' istituzione scolastica si vogliono perseguire i seguenti obiettivi:

- *migliorare le modalità di lavoro di squadra, di condivisione con le parti interessate delle esigenze e delle aspettative della comunità educativa,*
- *migliorare la comunicazione circa l'individuazione delle priorità strategiche;*
- *rivisitare le strategie e le azioni per il perseguimento degli obiettivi prefissati ;*
- *promuovere azioni concordate e definite di comune accordo con la comunità scolastica e con il contesto sociale di riferimento.*

Per la realizzazione dei predetti obiettivi, occorre una maggiore interazione tra tutti i docenti, che devono sempre più operare in sinergia, con spirito di team, per costruire negli allievi la passione per lo studio che costituisce il presupposto per uscire da situazioni di disagio sociale, psicologico, economico, familiare.

PRIORITÀ E TRAGUARDI



Risultati Scolastici

Priorità

Promuovere la diminuzione dell'abbandono scolastico

Traguardi

Ridurre la media degli abbandoni, dal prossimo anno scolastico 2019/2020 sarà attivo il percorso triennale leFP oltre al corso serale per adulti

Priorità

Aumentare il successo formativo di tutti gli alunni

Traguardi

Tra diurno e serale aiutare ciascun allievo, al raggiungimento del successo formativo.

Priorità

Coinvolgimento del territorio alla vita scolastica

Traguardi

Il Comitato Tecnico Scientifico è a supporto del rafforzamento qualitativo dell'offerta formativa, aperto alle migliori professionalità.

Priorità

Promuovere le competenze chiave e di cittadinanza favorendo il coinvolgimento del territorio

Traguardi

In sinergia con le Istituzioni rappresentative del territorio, gli imprenditori, gli esperti del settore.

Risultati Nelle Prove Standardizzate Nazionali

Priorità

Sostenere risultati a distanza per incrementare il successo formativo degli studenti nel prosieguo degli studi, nell'accesso al mondo del lavoro.

Traguardi

Nell'ottica di promuovere la piena inclusione e di valorizzare le diverse abilità, il rafforzamento delle relazioni con il territorio.

Priorità

In particolare i test INVALSI hanno evidenziato che gli esiti delle prove nazionali, sia



in italiano che matematica, sono comparativamente in linea

Traguardi

Capacita' di utilizzare conoscenze, abilita' personali, sociali e metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale.

Priorità

Sostenere risultati a distanza per incrementare il successo formativo degli studenti nel prosieguo degli studi, nell'accesso al mondo del lavoro.

Traguardi

Nell' ottica di promuovere la piena inclusione e di valorizzare le diverse abilita', il rafforzamento delle relazioni con il territorio.

Priorità

I test INVALSI hanno evidenziato che gli esiti delle prove nazionali, sia in italiano che matematica, sono comparativamente in linea

Traguardi

Acquisizione conoscenze, abilita' personali, sociali e digitali, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale

Competenze Chiave Europee

Priorità

Competenze di base Comunicazione nelle lingue straniere Competenze digitali
Competenze nel settore di indirizzo Spirito di iniziativa e imprenditorialità

Traguardi

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua di ogni disciplina secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.

Priorità

Nella nostra istituzione scolastica particolare attenzione e' dedicata alle competenze chiave e di cittadinanza poiche' ritenute essenziali per la vita.

Traguardi

Il livello delle competenze chiave si puo' ritenere sufficiente. Purtroppo permangono situazioni di difficolta' spesso dovute all'ambiente socio - economico.

Priorità

Competenze chiave e di cittadinanza



Traguardi

Sviluppare la partecipazione degli alunni alla costruzione dell'offerta formativa

Priorità

Spirito di iniziativa ed imprenditorialità

Traguardi

Sviluppare la capacità da parte degli alunni di elaborare un progetto di vita

Risultati A Distanza

Priorità

Avviare sistema di monitoraggio dell'attività degli studenti in uscita per i primi tre anni del periodo post diploma.

Traguardi

Aggiornare costantemente le competenze in uscita con i bisogni formativi espressi dal mondo del lavoro adeguando e aggiornando abilità e conoscenze delle discipline di indirizzo e delle discipline collegate.

OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI (ART. 1, COMMA 7 L. 107/15)

ASPETTI GENERALI

L'Istituto pone al centro della propria azione:

l'innalzamento dei livelli di istruzione e della competenze degli studenti, nel rispetto dei tempi e degli stili di apprendimento; la valorizzazione del contributo di tutte le componenti della comunità scolastica; le azioni di inclusione e di valorizzazione delle differenti potenzialità, capacità, cultura e stili di vita; la riflessione sul metodo di lavoro, sia in fase di progettazione che di realizzazione dell'azione didattica ed educativa; la collaborazione e partecipazione, il rispetto della libertà di insegnamento, delle competenze degli organi collegiali, delle istanze degli alunni e delle loro famiglie.

OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA

1) valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue



dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning

2) potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche

3) potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori

4) 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 dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

5) sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

6) alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini

7) potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica

8) sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro

9) potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

10) 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 e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

11) valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

12) apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89

13) incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione

14) valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

15) individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

16) 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

17) definizione di un sistema di orientamento

PIANO DI MIGLIORAMENTO

❖ OBIETTIVO FUTURO: DAL LOCALE AL GLOBALE

Descrizione Percorso

Il percorso di miglioramento, si propone di

- valorizzare le specificità territoriali del settore enogastronomico dell'area montana,



collinare e della pianura agricola;

- tener conto dell'articolarsi sempre più complesso e vario del settore dell'ospitalità alberghiera e ristorativa;

- costruire esperienze formative professionalizzanti anche in riferimento a temi di rilevanza globale.

"OBIETTIVI DI PROCESSO COLLEGATI AL PERCORSO"

"OBIETTIVI DI PROCESSO" CONTINUITA' E ORIENTAMENTO

"Obiettivo:" L'Istituto pone particolare attenzione alla progressiva e coerente crescita degli alunni come persone, pertanto si pone particolare attenzione a: - gli stili di comportamento (la scuola intende educare al valore dell'impegno, del rispetto di sé e degli altri per condurre gli allievi a diventare persone leali e corrette); - l'acquisizione di abilità cognitive e metacognitive (viene data particolare importanza all'ascolto e all'attenzione allo sviluppo delle personali capacità logiche, creative, comunicative, espressive e critiche).

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» "Priorità" [Risultati scolastici]

Promuovere le competenze chiave e di cittadinanza favorendo il coinvolgimento del territorio

» "Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]

I test INVALSI hanno evidenziato che gli esiti delle prove nazionali, sia in italiano che matematica, sono comparativamente in linea

» "Priorità" [Competenze chiave europee]

Competenze chiave e di cittadinanza

» "Priorità" [Risultati a distanza]

Avviare sistema di monitoraggio dell'attività' degli studenti in uscita per i primi tre anni del periodo post diploma.

ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: ATTIVITA' DI POTENZIAMENTO DISCIPLINARI

Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
Docenti	Docenti
Studenti	ATA
Genitori	Studenti
	Genitori
	Consulenti esterni
	Associazioni

Risultati Attesi

MIGLIORARE GLI ESITI SCOLASTICI

PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE
SINTESI DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE INNOVATIVE

Questo Istituto offre agli studenti la possibilità di accedere alla qualifica professionale regionale . Tale modello verrà realizzato dall'anno scolastico 2019/2020.

Le competenze professionali di indirizzo costituiscono lo snodo dei saperi in chiave di conoscenze e abilità di tutte le altre discipline.

La progettazione didattica introduce pratiche innovative, che tengono conto dei bisogni formativi in riferimento ai seguenti ambiti di sviluppo professionale:

- valorizzazione delle specificità enogastronomiche locali come elaborato di una



cultura territoriale;

- tecniche di trasformazione rispettose della filiera agroalimentare ed enogastronomica della sostenibilità ambientale, dell'alimentazione come espressione di stili di vita tesi al benessere della persona.

- modi e stili di accesso ai consumi e alle diverse forme di ospitalità alberghiera e della ristorazione.

❖ AREE DI INNOVAZIONE

PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO

Il percorso di professionalizzazione alberghiera nei settori attivati di Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza turistica, risulta centrale nell'offerta formativa dell'Istituto.

A partire dall'anno scolastico 2018/2019 si è avviata una innovazione della didattica, in riferimento alla riforma dei professionali con la stesura del percorso formativo individuale a partire dalle classi prime, che prevede l'elaborazione di percorsi interdisciplinari in compresenza con il coinvolgimento di discipline comuni e discipline di indirizzo, e la costruzione di Unità di Apprendimento trasversali.

Per il corrente anno sono avviate le seguenti attività di compresenza:

Enogastronomia - Scienza dell'alimentazione;

Sala e vendita- Scienza dell'alimentazione

Accoglienza turistica - Scienza dell'alimentazione

Sala - Cucina;

Accoglienza - TIC.

In questi percorsi, alla valutazione delle conoscenze e abilità delle singole discipline si affianca la valutazione delle competenze trasversali (anche formali e non formali) sia di area comune e che specialistica, anche attraverso osservazioni in situazione professionale agita, sia all'interno che all'esterno

dell'attività strettamente curricolare e scolastica.

RETI E COLLABORAZIONI ESTERNE

L'Istituto continua ad intrecciare rapporti con il territorio e a creare sinergie con i partner del CTS, nel quale sono stati introdotti nell'anno 2018/2019 anche la MSC Crociere e l'Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania Lazio.

SPAZI E INFRASTRUTTURE

Con riferimento alle novità introdotte dalla "Revisione dei percorsi di Istruzione professionale", alla progettazione e valutazione per competenze, e al rinnovarsi degli scenari tecnologici e professionali introdotti dall'interscambio fra dimensione locale e dimensione globale della cultura e della società si individuano due ambiti di innovazione:

- interrelazione fra laboratori di trasformazione e presentazione dei prodotti e laboratori della comunicazione dei contenuti culturali connessi ai prodotti stessi;
- interrelazione fra la dimensione laboratoriale interna all'istituto e alla didattica e luoghi della produzione esterni come occasione: per gli studenti, di messa alla prova delle competenze apprese; per i docenti, di verifica della efficacia dei percorsi di insegnamento.

PROGETTI A CUI LA SCUOLA HA PARTECIPATO:

Rete Avanguardie educative

Avanguardie educative DENTRO FUORI LA SCUOLA - SERVICE LEARNING

Avanguardie educative APPRENDIMENTO DIFFERENZIATO



Rete Avanguardie educative

Avanguardie educative DEBATE

Avanguardie educative FLIPPED CLASSROOM

L'OFFERTA FORMATIVA

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

SECONDARIA II GRADO - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

ISTITUTO/PLESSI**CODICE SCUOLA**

IPSSEOA "RAFFAELE VIVIANI" C/MMARE

NARH09000Q

IPSSEOA "R.VIVIANI" SEDE COORDIN.-
AGEROLA

NARH09002T

IPSSEOA " VIVIANI" CAST/MARE SERALE

NARH090505

A. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare

adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

di indirizzo

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 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 tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

B. ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- 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.
- 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.

C. ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

D. PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini

dell'apprendimento permanente.

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Approfondimento

Nel triennio di competenza del presente PTOF verrà gradualmente attuata la "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107" del D. LGS 61/2017, che comporta un graduale ma significativo cambiamento dell'offerta formativa, dell'organizzazione didattica e della collocazione della Istruzione professionale nel quadro formativo territoriale. Il PTOF verrà, su questo punto, aggiornato annualmente per consentire una progettazione flessibile ed efficace dell'offerta formativa.

INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO

Approfondimento

Nei diversi plessi si attua la stessa struttura organizzativa didattica.

STRUTTURA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO

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.

CURRICOLO DI ISTITUTO

NOME SCUOLA

IPSSCOA "RAFFAELE VIVIANI" C/MMARE (ISTITUTO PRINCIPALE)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

❖ CURRICOLO DI SCUOLA

Ai sensi del DECRETO LEGISLATIVO n. 61/2017 il corso di studi dell'Istituto professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera previsto dai nuovi ordinamenti, dura 5 anni ed è suddiviso in un biennio e un triennio, al termine del quale gli studenti sostengono l'Esame di Stato per il conseguimento del diploma di Istruzione Professionale. Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P. hanno lo scopo di integrare, in modo armonico, competenze scientifiche, tecniche ed operative, costitutive di figure professionali di livello intermedio, in grado di assumere adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento. I percorsi quinquennali di I.P. sono articolati in modo da garantire, ad ogni studente: a) la frequenza di un percorso personalizzato per acquisire, nel biennio, le competenze chiave di cittadinanza, i saperi e le competenze necessarie per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione, gli strumenti per orientarsi in relazione all'indirizzo di studio scelto al momento dell'iscrizione alla prima classe; b) la reversibilità delle scelte, consentendo i passaggi, dopo il primo biennio, ai percorsi di qualifica professionale presso le istituzioni formative, nonché i loro successivi rientri nei percorsi quinquennali di istruzione professionale. Il percorso è organizzato sulla base del «Progetto formativo individuale», redatto dal Consiglio di classe entro il 31 gennaio del primo anno di frequenza. In esso sono evidenziati i saperi e le competenze acquisiti dallo studente anche in modo non formale e informale, ai fini di un apprendimento personalizzato, idoneo a consentirgli di proseguire con successo, anche attraverso l'esplicitazione delle sue motivazioni allo studio, le aspettative per le scelte future, le difficoltà incontrate e le potenzialità rilevate. A partire dalle classi prime dell'a.s. 2018/2019, ed in considerazione delle modifiche successive intervenute il percorso è così strutturato: - il biennio, articolato in area di istruzione generale e area di indirizzo, pari a 32 ore settimanali, finalizzato all'assolvimento dell'obbligo d'istruzione e all'acquisizione dei saperi e delle competenze di indirizzo in funzione orientativa ; - un triennio, articolato in area di istruzione generale e area di indirizzo, pari a 32 ore settimanali, nel quale si specificano tre diverse articolazioni: Enogastronomia Cucina - Enogastronomia Servizi di Sala e di Vendita - Accoglienza Turistica. In tale segmento formativo l'alunno affina le conoscenze culturali e le competenze relative all'articolazione prescelta. Al termine del biennio lo studente dovrà scegliere il proprio percorso tra le tre articolazioni .

Laboratori, stage, tirocini, orientamento al lavoro concorrono ad apprendere , attraverso l'esperienza diretta le competenze professionali necessarie per operare nelle filiere economiche dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Gli elementi distintivi che caratterizzano il curriculum dell'istruzione professionale si basano sull'uso di tecnologie e metodologie tipiche dei diversi contesti applicativi, sulla capacità di rispondere efficacemente alla crescente domanda di personalizzazione dei prodotti e

dei servizi, su una cultura del lavoro che si fonda sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali e che richiede l'acquisizione di una base di apprendimento polivalente, scientifica, tecnologica ed economica. L'integrazione con il territorio e il mondo produttivo non è solo un metodo di lavoro, è un fattore imprescindibile per l'elaborazione del piano dell'offerta formativa. L'istituzione scolastica attraverso l'autonomia didattica e organizzativa è in grado di offrire gli strumenti per intrecciare la progettazione didattica con i piani di sviluppo locali e le esigenze formative degli studenti. Il piano dell'offerta formativa costituisce un impegno per l'intera comunità scolastica e rappresenta una dichiarazione esplicita e partecipata di un contratto tra scuola, studenti e famiglie. Le modalità di programmazione e di verifica del lavoro didattico ne costituiscono l'elemento essenziale in quanto base del processo di insegnamento - apprendimento.

❖ **EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO**

Curricolo verticale

Il Curricolo Verticale d'Istituto è il complesso organizzato delle esperienze di apprendimento che la nostra scuola progetta e realizza per gli alunni. Esso si snoda dalla firma del patto di corresponsabilità all'atto dell'iscrizione all'esame di Stato a conclusione del ciclo di studi superiori perché, come ricordano le Indicazioni Nazionali, il percorso scolastico deve essere progressivo e continuo. Il Curricolo definisce gli obiettivi di apprendimento che individuano campi del sapere, conoscenze e abilità ritenuti indispensabili per raggiungere le competenze stabilite dalle Indicazioni in due momenti fondamentali: al termine del primo biennio e al termine dell'esame di Stato. Il curricolo diventa dunque lo sfondo del lavoro d'aula, impegnando la scuola a costruire percorsi di apprendimento e a valutare in relazione ai traguardi di apprendimento attesi come definiti dal PECUP. Il curricolo non si pone come rigida prescrizione, ma come supporto ai percorsi educativi-didattici; a tal fine "i docenti individuano le esperienze di apprendimento più efficaci, le scelte didattiche più significative, le strategie più idonee" nel rispetto della diversità e delle peculiarità dei singoli alunni. Il Curricolo Verticale garantisce lo sviluppo di competenze attraverso una serie di ambienti di apprendimento differenziati e progressivamente arricchiti. In tal modo, gli apprendimenti vengono riportati entro un unico percorso strutturante che rispetti criteri di gradualità, consequenzialità, approfondimento ed estensione.

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Nel quadro delle iniziative di formazione del PNFD saranno avviati vari percorsi che cercheranno di sviluppare una didattica attenta alla personalizzazione, all'inclusione, alla gestione della dimensione educativa oltreché didattica della relazione insegnamento apprendimento nella classe e nei gruppi di attività laboratoriale.

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Il Consiglio dell'Unione Europea il 22 maggio 2018 ha adottato una nuova Raccomandazione sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente che prevede:

- competenza alfabetica funzionale;
- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali così declinate:

- Competenza alfabetica funzionale: capacità di individuare, comprendere, esprimere creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo. Il suo sviluppo costituisce la base per l'apprendimento successivo e l'ulteriore interazione linguistica. A seconda del contesto, la competenza alfabetica funzionale può essere sviluppata nella lingua madre, nella lingua dell'istruzione scolastica e/o nella lingua ufficiale di un paese o di una regione.

- Competenza linguistica: capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. In linea di massima essa condivide le abilità principali con la competenza alfabetica. Si basa sulla capacità di comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta): in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali a seconda dei desideri o delle esigenze individuali; secondo una dimensione storica e competenze interculturali; mediando tra diverse lingue e mezzi di comunicazione, come indicato nel quadro comune europeo di riferimento. Secondo le circostanze, essa può comprendere il mantenimento e l'ulteriore sviluppo delle competenze relative alla lingua madre, nonché l'acquisizione della lingua ufficiale o delle lingue ufficiali di un paese.

- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria: la prima si riferisce alla capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Partendo da una solida padronanza della competenza aritmetico-matematica, l'accento è posto

sugli aspetti del processo e dell'attività oltre che sulla conoscenza, comportando, a differenti livelli, la capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi) e la disponibilità a farlo; la seconda si riferisce alla capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici, e alla disponibilità a farlo; la terza e la quarta rappresentano una applicazione di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani. La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino. - Competenza digitale: presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze - Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare: consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo. - Competenza in materia di cittadinanza : si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità. - Competenza imprenditoriale : si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario. - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali : implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.

Utilizzo della quota di autonomia

L'acquisizione di competenze professionali e operative in linea con il percorso di specializzazione intrapreso dallo studente è stata ed è tuttora considerata prioritaria per un più facile inserimento degli studenti nel mondo lavorativo. La quota di autonomia è utilizzata per incrementare quando possibile le ore di laboratorio o di materie professionalizzanti.

Insegnamenti opzionali

La scuola non intende introdurre insegnamenti opzionali volendo porre al centro dei percorsi le discipline professionalizzanti come occasione di apprendimento e occasione di approfondimento. Ad esempio si prevedono: - approfondimenti di lingua straniera; - approfondimenti di competenze digitali per l'accesso all'ECDL o altra certificazione di competenze digitali.

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

❖ **UNA BUSSOLA PER IL MIO FUTURO**

Descrizione:

I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro fanno parte integrante dei percorsi formativi personalizzati, sono volti alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi e degli obiettivi generali e specifici di apprendimento stabiliti a livello nazionale e regionale.

La modalità di apprendimento in alternanza prevede di perseguire le seguenti finalità:

- - attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- - arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l'intervento;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali;

- creare un legame tra i contenuti teorici appresi nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa;
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Gli obiettivi formativi generali perseguiti dal progetto sono:

- motivare ad uno studio più proficuo e facilitare i processi cognitivi valorizzando i diversi stili di apprendimento;
- potenziare conoscenze, competenze e capacità mediante esperienze concrete;
- favorire la motivazione allo studio, il recupero degli alunni in difficoltà, la valorizzazione delle eccellenze;
- avvicinare al mondo del lavoro per favorire l'orientamento, scoprire le strategie di mercato e sviluppare idee imprenditoriali ;
- favorire e promuovere le relazioni sociali e le dinamiche di rapporto esistenti;
- sviluppare le competenze comunicative ed organizzative;
- favorire l'acquisizione di nuove competenze e capacità;
- potenziare le conoscenze mediante esperienze dirette e concrete attraverso esperienze di stage;
- contribuire a far scoprire le competenze come momento fondamentale per la realizzazione di sé.

Gli obiettivi formativi specifici da raggiungere con le attività di Alternanza Scuola - Lavoro si intrecciano con quelli di natura didattica, contribuendo a formare un professionista dei Servizi Enogastronomici e della Ospitalità Alberghiera che ha acquisito conoscenze e competenze tecnologiche, economico-gestionali e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e internazionale

MODALITÀ

- Alternanza Scuola-Lavoro presso Struttura Ospitante
- Impresa Formativa Simulata (IFS)

Le attività di alternanza scuola-lavoro sono svolte anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica

MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

❖ QUALIFICA REGIONALE

Il D. Lgs 61/2017 ridisegna il quadro della relazione fra istruzione e formazione professionale. Per le classi seconde e terze dell'anno scolastico 2019-20 resta invece valido quanto previsto dall'intesa sancita in conferenza unificata Stato Regioni del 16 dicembre 2010 stabilisce che gli Istituti Professionali, ai sensi dell'articolo 2, comma 3, del D.P.R. n. 87/2010, possono svolgere, in regime di sussidiarietà e nel rispetto delle competenze esclusive delle Regioni in materia, un ruolo integrativo e complementare rispetto al sistema di istruzione e formazione professionale di cui al Capo III del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, ai fini del conseguimento, anche nell'esercizio dell'apprendistato, di qualifiche e diplomi professionali previsti dall'articolo 17, comma 1, lettere a) e b), inclusi nel repertorio nazionale previsto dall'articolo 13 del decreto legge 31 gennaio 2007, n. 7, convertito con modificazioni dalla legge 2 aprile 2007, n. 40, secondo le linee guida adottate ai sensi del comma 1-quinquies dell'articolo medesimo. L'Istituto Alberghiero ha attivato tali percorsi fin dall'Anno Scolastico 2011/2012, seguendo le indicazioni fornite agli Istituti Professionali dalla Regione Campania, per il rilascio della qualifica triennale regionale in regime di sussidiarietà integrativa. I percorsi attivati presso il nostro Istituto sono quelli descritti dal Dpr 15.marzo 2010, n. 87, All. B sezione B3 - "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" con le medesime articolazioni: - "Enogastronomia" - "Servizi di sala e di vendita" - "Accoglienza turistica" Le allieve e gli allievi sostengono l'esame di qualifica presso le sedi del nostro Istituto, in regime di sussidiarietà. Al superamento degli esami gli studenti conseguono uno dei seguenti Attestati di Qualifica Regionale: - Operatore della Ristorazione - Preparazione pasti - Operatore della Ristorazione - Servizi di sala e bar - Operatore ai servizi di promozione e accoglienza - Strutture ricettive. Dopo la qualifica, il percorso di studi per il diploma quinquennale prosegue con le articolazioni attivate nell'Istituto.

Obiettivi formativi e competenze attese

Obiettivi: - acquisizione di attitudini ed atteggiamenti finalizzati all'orientamento dei giovani per l'inserimento nei vari ambiti delle attività professionali; - l'apprendimento di capacità operative, riferite allo svolgimento di specifici ruoli lavorativi; - l'acquisizione e lo sviluppo di saperi tecnico - professionali in contesti produttivi; - l'acquisizione di competenze relazionali, comunicative ed organizzative; - la socializzazione nell'ambito della realtà lavorativa; - l'utilizzo efficace di esperienze integrative in azienda all'interno del percorso formativo; - la rimotivazione degli allievi in difficoltà nei confronti dei percorsi formativi, anche con l'apporto e il coinvolgimento del mondo del lavoro.

DESTINATARI

Gruppi classe

RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

 ❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet
 Informatica
 Laboratorio Cucina
 Laboratorio di sala presenti nell'istituto

ATTIVITÀ PREVISTE IN RELAZIONE AL PNSD
STRUMENTI

 SPAZI E AMBIENTI PER
 L'APPRENDIMENTO

ATTIVITÀ

- Ambienti per la didattica digitale integrata

PROGETTO DI INFORMATICA DI BASE
PER DOCENTI

STRUMENTI

ATTIVITÀ

Destinatari

Tutti i docenti che ne fanno richiesta.

Finalità

Contribuire alla formazione professionale dei docenti, mediante lo sviluppo delle competenze necessarie a usare le applicazioni e gli strumenti informatici più diffusi; Sviluppare la consapevolezza delle opportunità connesse con l'uso delle Nuove Tecnologie; Favorire la comunicazione e la condivisione delle conoscenze tra colleghi; Migliorare l'utilizzo dei software didattici come il registro elettronico e le LIM presenti nell'istituzione scolastica.

STRUMENTI**ATTIVITÀ****Contenuti**

Saranno oggetto di studio: Concetti teorici di base, Uso del computer e gestione dei file, Elaborazione testi, Foglio elettronico, Basi di dati, Utilizzo delle Reti.

Durata e sede di Svolgimento

Il corso avrà durata di 50 ore pomeridiane e avrà luogo presso il Laboratorio informatico dell'Alberghiero "Raffaele Viviani" sede Centrale di via Annunziatella nell'anno scolastico 2017/2018. Ai docenti partecipanti verrà consegnato materiale cartaceo sugli argomenti oggetto di studio.

Docenti

Le lezioni saranno tenute da docenti esperti interni all'Istituto nella formazione alle Tecnologie

STRUMENTI

ATTIVITÀ

dell'Informazione e della Comunicazione e all'uso della lingua Inglese in campo informatico.

I Referenti del progetto sono la prof. Celentano Rosa del Team dell'Innovazione e il Prof. D'Auria Raffaele Animatore Digitale.

Modalità di partecipazione e prerequisiti

Parteciperanno al progetto tutti i docenti che abbiano una solida motivazione all'acquisizione delle competenze proposte.

Valutazione e Certificazione

Il corso si concluderà con una verifica finale orientativa e non valutativa, con una attestazione della partecipazione

STRUMENTI**ATTIVITÀ**

delle competenze acquisite.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

ORDINE SCUOLA: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

NOME SCUOLA:

IPSSCOA "RAFFAELE VIVIANI" C/MMARE - NARH09000Q

IPSSCOA "R.VIVIANI" SEDE COORDIN.-AGEROLA - NARH09002T

IPSSCOA " VIVIANI" CAST/MARE SERALE - NARH090505

Criteria di valutazione comuni:

PREMESSA: L'esplicitazione condivisa degli strumenti, dei metodi, dei criteri e delle tipologie di valutazione degli apprendimenti assume una funzione decisiva - anche con adeguato riferimento agli esiti delle Rilevazioni Nazionali e delle indagini internazionali - e concorre a rendere l'offerta formativa realmente rispondente all'esigenza di "innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, rispettandone i tempi e gli stili di apprendimento, per contrastare le disuguaglianze socio-culturali e territoriali, per prevenire e recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica in coerenza con il profilo educativo, culturale e professionale dei diversi gradi di istruzione" (Legge 107, comma 1). **VALUTAZIONE:** Il processo di valutazione prende avvio all'inizio dell'anno scolastico con le Prove in ingresso. Prosegue poi attraverso osservazioni e verifiche realizzate in modo sistematico e frequente, per conoscere: il grado e gli stili di apprendimento dell'alunno, il raggiungimento degli obiettivi prefissati, nonché per individuare le eventuali difficoltà e lacune, in modo da programmare interventi mirati al superamento delle carenze individuate. Esso termina col giudizio finale come sintesi del processo di apprendimento. Gli strumenti valutativi utilizzati sono oggettivi e periodici:

interrogazioni, questionari, prove strutturate e semistrutturate, produzione di elaborati ed esercitazioni. Per gli scrutini, ed in particolare per quelli di fine anno, vengono utilizzati i seguenti indicatori: - progressione dell'apprendimento; - capacità acquisite; - metodo di lavoro; - attenzione ed impegno; - frequenza; - comportamento e grado di socializzazione nella classe e nella scuola; - partecipazione al dialogo educativo; - risultato di eventuali interventi integrativi; - superamento di eventuali debiti formativi; - reale possibilità di recupero nell'anno successivo.

Criteria di valutazione del comportamento:

VOTO 5 Azioni gravi, atteggiamenti riprovevoli reiterati, comportamenti con violazione della dignità e del rispetto delle persone in ambiti scolastici o in quelli collegati alla scuola, atti vandalici nei confronti di cose o ambienti scolastici, che hanno condotto a pesanti sanzioni disciplinari con lunghe o ripetute sospensioni dalle lezioni. Non ammissione alla classe successiva. VOTO 6 Scarsa frequenza, assenze non giustificate, sistematica inosservanza degli orari e delle regole scolastiche, mancata esecuzione dei compiti, nessuna cura del materiale scolastico, richiami dell'insegnante ignorati, atteggiamenti provocatori che creano problemi al regolare svolgimento delle lezioni, numerose note sul diario e sul registro, richiami del Dirigente scolastico, comportamenti gravemente inadeguati caratterizzati da mancanza di rispetto per le persone, per le regole di convivenza e per l'ambiente scolastico, puniti con sanzioni disciplinari e sospensioni dalle lezioni. VOTO 7 Frequenza irregolare, ritardo nella giustificazione delle assenze, limitato rispetto degli orari e delle regole scolastiche, saltuaria esecuzione dei compiti, superficiale cura del materiale scolastico, richiami dell'insegnante, note sul diario o sul registro. Comportamenti inadeguati nei confronti delle persone, delle regole di convivenza e dell'ambiente scolastico. VOTO 8 Frequenza abbastanza regolare, discreta puntualità nella giustificazione delle assenze e nel rispetto degli orari, accettabile rispetto delle regole, discreta puntualità nell'esecuzione dei compiti e degli incarichi, ordine e cura del materiale scolastico. Comportamenti abbastanza collaborativi con sporadiche lievi mancanze anche se sensibili alle correzioni. VOTO 9 Frequenza regolare, puntualità nella giustificazione delle assenze, rispetto degli orari, rispetto delle regole, puntualità nell'esecuzione dei compiti e degli incarichi assegnati, ordine e cura del materiale scolastico. Comportamenti educati e abbastanza collaborativi. VOTO 10 Comportamento educato e corretto sia nei confronti dei compagni sia del personale docente e ATA, frequenza costante,

puntualità nella giustificazione delle assenze, rispetto degli orari, rispetto delle regole, diligenza nell'esecuzione dei compiti e degli incarichi, minuziosa cura del materiale scolastico. Comportamenti molto collaborativi, responsabili, pienamente integrati nel dialogo educativo, disponibili alle attività proposte dall'Istituto. Il voto di comportamento, nei casi ritenuti più gravi, può essere attribuito anche al presentarsi di un'unica variante tra quelle descritte nella griglia

Criteria per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva:

L'allievo verrà ammesso alla classe successiva se avrà conseguito la sufficienza in tutte le materie o, in presenza di insufficienze non gravi, se, a giudizio del Consiglio di classe, avrà acquisito le competenze necessarie per frequentare la classe successiva. In presenza di insufficienze anche gravi ma non diffuse il giudizio verrà sospeso e l'allievo potrà recuperare le carenze evidenziate in ciascuna delle discipline entro l'avvio delle attività didattiche del successivo anno scolastico. L'allievo non verrà ammesso alla classe successiva qualora le insufficienze, gravi e/o diffuse non consentano, a giudizio del Consiglio di classe, la frequenza della classe successiva. L'allievo non verrà ammesso alla classe successiva in presenza di un numero di assenze superiore a quanto previsto dalla normativa. L'allievo non verrà ammesso alla classe successiva in presenza di un voto di condotta inferiore al sei.

Criteria per l'ammissione/non ammissione all'esame di Stato:

Sono ammessi a sostenere l'esame di Stato le studentesse e gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso. L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe, presieduto dal dirigente scolastico o da suo delegato. È ammesso all'esame di Stato la studentessa o lo studente in possesso dei seguenti requisiti: a) frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, b) partecipazione, durante l'ultimo anno di corso, alle prove predisposte dall'INVALSI, (criterio sospeso per 2018-2019) c) svolgimento dell'attività di alternanza scuola-lavoro secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso. (criterio sospeso per 2018-2019) d) votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi. Nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo.

Sono ammessi, a domanda, direttamente all'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo, le studentesse e gli studenti che hanno riportato, nello scrutinio finale della penultima classe, non meno di otto decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline e non meno di otto decimi nel comportamento, che hanno seguito un regolare corso di studi di istruzione secondaria di secondo grado e che hanno riportato una votazione non inferiore a sette decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline e non inferiore a otto decimi nel comportamento negli scrutini finali dei due anni antecedenti il penultimo, senza essere incorsi in non ammissioni alla classe successiva nei due anni predetti. Coloro che avranno un voto di condotta inferiore a sei/decimi, pur in presenza delle condizioni suddette, non saranno ammessi all'Esame di Stato.

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico:

In sede di scrutinio finale in ragione di quanto definito dal D Lgs 62/2017 il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico, in base alla media dei voti di ogni singolo anno, maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino ad un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Qualora l'allievo sia sufficiente in tutte le discipline ed una partecipazione attiva alle attività e proposte didattiche e pratiche della scuola gli verrà attribuito il punteggio massimo della banda di oscillazione corrispondente alla media dei voti. Qualora invece fossero presenti delle insufficienze, o recuperate negli esami di recupero del terzo e quarto anno o che non pregiudicano il buon esito dell'Esame di Stato, nel quinto anno, verrà attribuito il punteggio minimo della banda di oscillazione corrispondente alla media dei voti. Partecipano al Consiglio tutti i docenti che svolgono attività e insegnamenti per tutte le studentesse e tutti gli studenti o per gruppi degli stessi, compresi gli insegnanti di religione cattolica e per le attività alternative alla religione cattolica, limitatamente agli studenti che si avvalgono di questi insegnamenti.

AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA**❖ ANALISI DEL CONTESTO PER REALIZZARE L'INCLUSIONE SCOLASTICA****Inclusione**

Punti di forza

Nel nostro Istituto l'inclusione scolastica risponde ai differenti bisogni educativi degli alunni e si realizza attraverso strategie educative e didattiche finalizzate allo sviluppo delle potenzialità di ciascuno. L'inclusione rappresenta l'impegno fondamentale di tutte le componenti della comunità scolastica, le quali concorrono ad assicurare il successo formativo di tutti. L'accoglienza, il sostegno e l'integrazione impegnano la scuola in percorsi specifici, finalizzati al raggiungimento del successo formativo di ciascun alunno. Docenti, alunni e genitori lavorano in sinergia affinché la diversità sia occasione di riflessione, di confronto e, quindi, sia considerata come autentica risorsa. Tale valorizzazione rappresenta un importante momento di crescita personale e umana per ogni componente della comunità scolastica. Una 'scuola per tutti' è l'obiettivo-chiave del nostro Istituto che si concretizza attraverso la flessibilità del gruppo classe, la collegialità di ogni iniziativa di inclusione e la massima individualizzazione delle proposte sia educative che didattiche. I docenti cercano di individuare le cause del disagio e sono così in grado di affrontare la situazione in modo adeguato e di supportare l'alunno in difficoltà. Da quest'anno il nostro Istituto ha istituito anche il corso di Istruzione di II livello per adulti, riscontrando un grande successo sul territorio. Sono infatti ben 5 le classi che si sono formate.

Punti di debolezza

È necessario il potenziamento dell'organizzazione dei diversi tipi di supporto presenti all'esterno della scuola in rapporto alle specifiche esigenze dell'inclusività; ed il potenziamento della strutturazione di percorsi specifici di formazione e di aggiornamento dei docenti relativamente alle tematiche inclusive. Inoltre i gruppi di studenti che presentano maggiori difficoltà di apprendimento appartengono alle fasce più economicamente deprivate, nel primo biennio. Le condizioni di grave disagio socio economico della maggior parte delle famiglie degli allievi impongono una forte azione educativa, di sapiente orientamento in entrata e in uscita, di sensibilizzazione, atta a superare la dispersione scolastica, attraverso iniziative da svolgersi al fine di recuperare negli allievi la voglia di andare a Scuola, costruendo in loro la consapevole responsabilità che nella Scuola si costruisce il futuro che, per la maggior parte di questi ragazzi, significa, riscatto dal degrado del presente.

Recupero e potenziamento

Punti di forza

Il processo di recupero e potenziamento e' attuato attraverso azioni diversificate e rispondenti ai bisogni, comuni e speciali, di ciascun alunno. Cio' concede alla scuola di monitorare, seguire e guidare l'alunno durante l'iter formativo. La promozione delle eccellenze avviene attraverso il potenziamento del protagonismo degli alunni, la partecipazione a gare e concorsi sia interni che esterni all'istituzione scolastica. Prassi consolidata della scuola e' inoltre la promozione delle eccellenze attraverso l'inserimento costante degli alunni nell'organizzazione del tempo scuola, al fine di valorizzarne l'autonomia e il senso di responsabilita'. Quest'anno il nostro istituto ha conseguito ottimi risultati nel concorso all'Istituto di Ottaviano riservato a due nostri alunni affetti da sindrome di Down.

Punti di debolezza

Si rilevano difficolta' nell'effettuare ore di recupero pomeridiano per orario scolastico prolungato a causa di rapporto spazi/utenze non proporzionato.

Composizione del gruppo di lavoro per l'inclusione (GLI):

Dirigente scolastico
Docenti curricolari
Docenti di sostegno
Personale ATA
Specialisti ASL
Associazioni
Famiglie
Studenti

❖ DEFINIZIONE DEI PROGETTI INDIVIDUALI

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI):

Il PEI è il progetto di vita dell'alunno diversamente abile in cui convergono tutte le possibili strategie atte allo sviluppo della personalità degli allievi ed a favorire nel miglior modo possibile l'inclusione.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI:

Nella definizione del PEI vengono attivamente coinvolti i seguenti soggetti: docenti curricolari e di sostegno, famiglie, U.O.M.I.

❖ MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE
Ruolo della famiglia:

La famiglia riveste un ruolo centrale nella definizione delle migliori strategie finalizzate al raggiungimento del successo formativo degli alunni diversamente abili.

**Modalità di rapporto
scuola-famiglia:**

Coinvolgimento in progetti di inclusione

Coinvolgimento in attività di promozione della comunità educante

RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE

Docenti di sostegno	Partecipazione a GLI
Docenti di sostegno	Rapporti con famiglie
Docenti di sostegno	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Docenti di sostegno	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Partecipazione a GLI
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Rapporti con famiglie
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Tutoraggio alunni

RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE

Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva
Assistenti alla comunicazione	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Assistenti alla comunicazione	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)
Personale ATA	Assistenza alunni disabili

RAPPORTI CON SOGGETTI ESTERNI

Unità di valutazione multidisciplinare	Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto individuale
Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento su disagio e simili
Associazioni di riferimento	Procedure condivise di intervento per il Progetto individuale
Associazioni di riferimento	Progetti integrati a livello di singola scuola
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Accordi di programma/protocolli di intesa formalizzati sulla disabilità

RAPPORTI CON SOGGETTI ESTERNI

Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Accordi di programma/protocolli di intesa formalizzati su disagio e simili
--	--

Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
--	--

Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Procedure condivise di intervento su disagio e simili
--	---

Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Progetti integrati a livello di singola scuola
--	--

Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti integrati a livello di singola scuola
--	--

❖ VALUTAZIONE, CONTINUITÀ E ORIENTAMENTO
Criteri e modalità per la valutazione

I criteri e le modalità per la valutazione degli allievi diversamente abili sono i seguenti: - gli alunni diversamente abili con programmazione curriculare per obiettivi minimi saranno valutati secondo i comuni criteri di valutazione previsti per gli altri allievi della classe in riferimento ai programmi ministeriali (Art. 15 comma 5 dell' O.M. n. 90 del 21/05/2001). - gli alunni diversamente abili che seguono una programmazione differenziata saranno valutati unicamente in base agli obiettivi prefissati nel PEI (Art. 15 comma 3 dell' O.M. n. 90 del 21/05/2001).

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo:

Si ribadisce la fondamentale importanza dell'orientamento centrato sulla persona e sui suoi bisogni, finalizzato a prevenire e contrastare il disagio giovanile e favorire la piena occupabilità, l'inclusione sociale e il dialogo interculturale. - L' orientamento formativo



o didattica orientativa, che si realizza nell'acquisizione dei saperi di base, delle abilità logiche, cognitive, metodologiche e delle competenze trasversali di cittadinanza, che permettono al giovane di essere nelle condizioni di comprendere meglio se stesso, i propri bisogni ed attitudini e la realtà che lo circonda. - L'attività di accompagnamento e di consulenza formativa per il sostegno alla progettualità individuale, che si concretizza in azioni rivolte all'informazione circa gli sbocchi professionali, i percorsi formativi successivi, il mercato del lavoro ed a trovare un punto di mediazione con le attitudini e le aspirazioni personali degli allievi.



ORGANIZZAZIONE

MODELLO ORGANIZZATIVO

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE

Collaboratore del DS	I Collaboratori del Dirigente, due nella sede centrale, svolgono tutte le mansioni del Dirigente Scolastico collaborando con lei sia per gli aspetti organizzativi generali sia del personale docente che, in accordo con il Direttore dei SGA, del personale della scuola. Collaborano inoltre con il DS nella gestione dei rapporti scuola/famiglia e nel controllo delle attività e comportamenti degli studenti.	2
Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)	Lo Staff del DS è composto da: collaboratori del DS, responsabili di sede e responsabile del corso serale, funzioni strumentali e supporto organizzativo didattico-informatico-digitale. In considerazione del fatto che la scuola svolge le sue attività in quattro sedi distinte e distanti, i Collaboratori del DS, i docenti Funzione Strumentale e i Responsabili delle sedi, si coordinano al fine di garantire la presenza a scuola di almeno un docente dello Staff per tutto l'orario scolastico a supporto organizzativo e gestionale delle attività	16



	delle classi e del rapporto con le famiglie per entrate ed uscite degli studenti.	
Funzione strumentale	<p>Il coordinamento progettuale gestionale del POF è affidato, nei tre plessi, a docenti con esperienza e competenza individuati dal Collegio dei docenti. I docenti con funzione strumentale al POF operano in stretto contatto con i docenti referenti o responsabili di singoli progetti o attività e con i docenti Coordinatori di Classe al fine di garantire coerenza e coordinamento unitario dell'azione della scuola. L'azione dei docenti Funzione strumentale riguarda le seguenti aree e ambiti di progetto e attività: Area 1 Sostegno al Piano dell'Offerta Formativa – Funzione strumentale Coordinamento delle attività del POF; Area 2 – Sostegno all'attività dei Docenti; Area 3 – Funzione strumentale A – Inclusione; Area 3 Sostegno agli studenti – Funzione strumentale B: Accoglienza e orientamento; Area 3 Sostegno agli studenti – Funzione strumentale C: uscite didattiche e viaggi di istruzione; Area 4 – Alternanza Scuola-lavoro; Area 5 - Nuove tecnologie, multimedialità; Area 5 Nuove tecnologie, multimedialità.</p>	9
Capodipartimento	<p>Attualmente i capi di dipartimento sono 6. Il D.Lgs 61/2017, invita ad aggregare "Le attività" e gli insegnamenti di istruzione generale e di indirizzo" in ASSI CULTURALI a partire dalle classi prime da questo anno scolastico. Pertanto, nel corso del triennio di attuazione del presente PTOF, l'attuale articolazione delle discipline in aree</p>	6



	<p>disciplinari verrà riaggregata in Assi culturali, assegnando la responsabilità dell'Asse ad un docente cui saranno trasferiti i compiti del responsabile di dipartimento. Gli ASSI CULTURALI previsti dalla "Revisione dei percorsi di istruzione e formazione professionale" sono: Asse dei Linguaggi (Italiano e Lingue straniere); Asse Matematico (Matematica e Fisica); Asse Storico Sociale (Storia, Geografia, Diritto, Economia); Asse scientifico, tecnologico e professionale (Scienze Integrate, Tecnologie della Informazione e della Comunicazione/CIT, Discipline di indirizzo/Scienze degli alimenti, Arte e Territorio, Laboratori professionalizzanti/Accoglienza, Sala e Cucina; Asse Motorio; RC o attività alternative.</p>	
Responsabile di plesso	<p>I Responsabili di sede, uno per ciascuna delle tre sedi, svolgono tutte le mansioni del Dirigente Scolastico collaborando con lei: per gli aspetti organizzativi generali sia del personale docente che, in accordo con il Direttore dei SGA, del personale della scuola. Collaborano inoltre con il DS nella gestione dei rapporti scuola/famiglia e nel controllo delle attività e comportamenti degli studenti.</p>	3
Responsabile di laboratorio	<p>L'attività in laboratorio di Accoglienza turistica, Sala e vendita e Enogastronomia, risulta centrale nel percorso formativo dell'Istituzione Scolastica. In ciascuno dei tre plessi la gestione delle attività dei laboratori, la responsabilità delle</p>	10



	<p>attrezzature, dei materiali e dei sussidi è affidata ad un RESPONSABILE per ciascuno dei tre laboratori/settori di attività. I responsabili di laboratorio operano in stretto contatto con gli Uffici Tecnici per quanto riguarda gli acquisti e la manutenzione delle attrezzature. Inoltre si coordinano con i docenti che sono Funzione strumentale ed in particolare con i docenti che si occupano della Ristorazione e dei Progetti con il territorio per l'organizzazione delle attività finalizzate non solo alla didattica ma anche alla realizzazione di iniziative di accoglienza e ristorative aperte ad utenza esterna.</p>	
Animatore digitale	<p>L'animatore, figura formata nel quadro dei progetti del PNSD, opera per favorire lo sviluppo di una cultura e di una didattica digitale, coordinandosi con i docenti del Team digitale.</p>	1
Team digitale	<p>Il Team digitale, composto da docenti formati all'interno dei percorsi del PNSD, operano, in coordinamento con l'Animatore digitale, per favorire lo sviluppo di una cultura e di una didattica digitale nell'Istituto.</p>	3
Coordinatore attività ASL	<p>Le attività di Alternanza scuola lavoro, stage e tirocinio, sono centrali nel percorso didattico dell'Istituto. Nelle sedi opera un responsabile delle attività di ASL che si rapporta, all'interno dell'Istituto, con i docenti dei consigli di classe e delle discipline d'indirizzo e, all'esterno, con una rete ampia e consolidata di strutture ricettive e di enti, agenzie e uffici per il</p>	1



	turismo.	
Referenti Interni HACCP	I referenti collaborano con il referente esterno del Sistema dell'HACCP per l'attuazione e l'implementazione del manuale dell'autocontrollo.	2
Web master	Il web master è la figura che si occupa della gestione, aggiornamento del sito web istituzionale della scuola: www.alberghieroviviani.edu.it	1
Referente RAV	Il Referente RAV coordina le attività per la stesura del Rapporto di Autovalutazione lavorando in sinergia con le altre figure di sistema.	1
Referente INVALSI	Il Referente INVALSI coordina le attività per lo svolgimento delle prove annuali dell' INVALSI sia per le classi seconde e da quest'anno, anche per le classi quinte.	1

MODALITÀ DI UTILIZZO ORGANICO DELL'AUTONOMIA

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
A012 - DISCIPLINE LETTERARIE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	1)Secondo Collaboratore per l'esercizio dei seguenti compiti e funzioni: • collaborare in sinergia con il DS, il I Collaborazione Vicario e il Responsabile del Corso serale per tutte le attività didattiche – istituzionali; • collaborare con i componenti lostaff del DS; • collaborare con il I Collaboratore Vicario alla cura dei rapporti con gli uffici del personale e della segreteria didattica; • collaborare alla cura dei rapporti con il personale docente per quanto attiene le	2



	<p>informazioni generali; • collaborare per la pubblicazione di avvisi, circolari, atti e provvedimenti sul sito web scolastico; • collaborare alla vigilanza sulle attività didattiche extracurricolari; • collaborare alla cura delle relazioni con le famiglie e con gli alunni</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Organizzazione• Progettazione• Coordinamento	
A017 - DISEGNO E STORIA DELL'ARTE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	<p>Attività di copresenza con italiano, accoglienza turistica, inglese e francese per le classi del settore di accoglienza turistica. La storia dell'arte è indispensabile per costruire in sinergia itinerari turistici.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento	1
A026 - MATEMATICA	<p>1)Funzioni di supporto organizzativo didattico - informatico - digitale 2)Supporto Responsabile plesso OIERMO</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Organizzazione	4
A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	<p>1)Primo Collaboratore Vicario</p> <p>Impiegato in attività di:</p>	6



	<ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento • Potenziamento • Organizzazione 	
<p>AB24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (INGLESE)</p>	<p>1)Responsabile sede coordinata di Agerola 2)Responsabile del plesso OIERMO, per l'esercizio dei seguenti compiti: • Coordinamento delle attività educative e didattiche • Coordinamento " Salute e Sicurezza " Cura delle relazioni e della documentazione • Coordinamento delle attività educative e didattiche Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento • Organizzazione 	2

ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITÀ DI RAPPORTO CON L'UTENZA

ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI

Direttore dei servizi generali e amministrativi	Svolge tutti i compiti definiti dal suo profilo nella gestione degli aspetti amministrativi e contabili, di gestione del personale ATA e di programmazione del lavoro amministrativo.
Ufficio acquisti	Il nostro ufficio acquisti è considerato l'ufficio del magazzino dove si effettuano gli inventari, la verifica della merce in entrata e che supporta le attività dell'ASL e dei progetti e delle manifestazioni interne.
Ufficio per la didattica	L'ufficio didattica si occupa, per gli aspetti amministrativi, di gestione degli alunni e famiglie; Esami di Stato; Esami di

**ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI**

	qualifica regionale; Rilevazioni e statistiche; Alternanza scuola-lavoro e stage; Pagelle e comunicazioni web con famiglie e docenti e supporto ai docenti per il registro web
Ufficio del personale-protocollo	Gli uffici del personale si occupano di tutte le pratiche inerenti al personale docente e ata, dalla gestione dei contratti, alle assenze, alle graduatorie e nomine del personale a tempo determinato, alle rilevazioni statistiche. E' presente nella sede centrale di C.mare di Stabia, sede centrale. Inoltre l'ufficio protocollo e affari generali si occupa del protocollo e della posta in entrata e in uscita con protocollo web e relativa dematerializzazione. Invio comunicazioni interne e web- Visite fiscali- Assenze del personale- Manutenzione

RETI E CONVENZIONI ATTIVATE**❖ I LUOGHI DELLA RETE**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole • Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo



Approfondimento:

Il progetto si propone di coinvolgere, informare e sensibilizzare i giovani ad utilizzare in modo consapevole e responsabile la rete, attraverso una adeguata percezione dei rischi connessi.

Obiettivi specifici:

- acquisire informazioni sui livelli di conoscenza della rete e le modalità con cui i giovani utilizzano Internet;
 - attivare nei giovani la capacità di percezione del rischio;
 - promuovere stili di vita sani come prevenzione del disagio e dei comportamenti a rischio, compresi quelli che utilizzano Internet come strumento di espressione;
 - attivare esperienze di educazione alla pari in rete;
 - aumentare la conoscenza di genitori ed educatori sull'uso che i giovani fanno di internet e sensibilizzarli in merito ai rischi della rete;
 - fornire supporto per giovani a rischio.
- I destinatari del progetto sono ragazzi di età compresa tra gli 14 e i 18 anni;
- Il progetto prevede azioni di sistema attraverso il coinvolgimento attivo della rete territoriale locale e degli istituti scolastici per il reperimento dei beneficiari diretti; nonché il coinvolgimento di blogger, trendsetter e opinion leader nella promozione degli stili di vita sani.

❖ PON-10.1.6A-FSEPON-CA-2018-187- ORIENTAMENTO PERMANENTE

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole



❖ PON-10.1.6A-FSEPON-CA-2018-187- ORIENTAMENTO PERMANENTE

Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo
--	-----------------------

Approfondimento:

In relazione al progetto di cui sopra e in relazione alla Dichiarazione di impegno di cui al prot. n. 5305/PON del 07/06/2017, la scuola è partner di orientamento con la scuola di istruzione I grado IC Panzini, ammessa al finanziamento ed autorizzata con Lettera Prot. n. AOODGEFID/7891 del 27/03/2018

Autorizzazione progetto codice: 10.1.6A-FSEPON-CA-2018-187

Attraverso convenzione, sono stati segnalati esperti del ns. Istituto come di seguito indicato, in relazione ai moduli formativi:

- a) *n° 1 esperto di Cucina (produzione lievitati) per numero complessivo di ore pari a 30 da svolgersi presso IC Panzini*
- b) *n° 1 esperto di Cucina (produzione dolci) per numero complessivo di ore pari a 30 da svolgersi presso IC Panzini*

❖ CTS

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione del personale • Attività didattiche • Attività amministrative
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali



❖ CTS

<p>Soggetti Coinvolti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole • Università • Enti di ricerca • Enti di formazione accreditati • Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.) • Associazioni sportive • Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.) • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.) • Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali • ASL • Altri soggetti
<p>Ruolo assunto dalla scuola nella rete:</p>	<p>Capofila rete di scopo</p>

❖ UNIVERSITA' FEDERICO II NAPOLI - DIDATTICA IN RETE

<p>Azioni realizzate/da realizzare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione del personale • Attività didattiche
<p>Risorse condivise</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali • Risorse materiali
<p>Soggetti Coinvolti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole • Università • Enti di ricerca • Enti di formazione accreditati



❖ UNIVERSITA' FEDERICO II NAPOLI - DIDATTICA IN RETE

Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di ambito
--	------------------------

❖ ERASMUS+ LEPIDO ROCCO

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole • Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.) • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.) • Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE

❖ ICF

CONOSCERE LA CLASSIFICAZIONE ICF PER ORGANIZZARE L'AZIONE DI INSERIMENTO DEGLI ALUNNI BES

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Inclusione e disabilità
--	-------------------------



Destinatari	DOCENTI DI SOSTEGNO
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratori • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

❖ SICUREZZA SUL LAVORO E PRIMO SOCCORSO

Corsi di formazione dei docenti: - sicurezza sul luogo di lavoro; - gestione emergenza;

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale Scuola e lavoro
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali con esercitazioni
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

❖ DISLESSIA AMICA LIVELLO AVANZATO

Gestione della didattica per tutti gli alunni ed in particolare per gli alunni DSA

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Inclusione e disabilità
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Piattaforma e-learning
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola



**IL NUOVO ESAME DI STATO E LA VALUTAZIONE AI SENSI DEL D. LGS. 62/2017**

Attività formativa promossa da Miur e Attività interna di confronto sulla organizzazione e gestione del nuovo Esame di Stato e della valutazione.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Ricerca-azione• Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Approfondimento

Per il Triennio di attuazione del PTOF, fatta salva la possibilità di introdurre specifiche iniziative in ragione delle proposte del PNFD realizzato dall'Ambito di appartenenza, o di iniziative MIUR collegate alla Revisione dei percorsi di formazione e istruzione professionale e di cambiamento dell'Esame di Stato, il Collegio docenti intende attuare o proseguire le seguenti iniziative di Formazione:

- Didattica inclusiva e studenti con BES;
- Competenze digitali per l'insegnamento;
- Didattica delle discipline di indirizzo e del percorso generale;

Tali iniziative saranno realizzate nella misura e modalità consentite dalle risorse economiche dell'Istituto.

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA

❖ **IL PERSONALE ATA VIENE AGGIORNATO PERIODOCAMENTE PER GLI AMBITI RELATIVI AL**

**PRIMO SOCCORSO, SICUREZZA DEI LAVORATORI E ANTINCENDIO**

Descrizione dell'attività di formazione	Il personale ata viene aggiornato periodocamente per gli ambiti relativi al primo soccorso, sicurezza dei lavoratori e antincendio
Destinatari	I corsi sono rivolti a tutto il personale ATA della scuola
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Attività in presenza • Laboratori

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Personale scolastico e di Uffici scolastici con esperienza di formazione.

❖ **SICUREZZA SUL LAVORO E PRIMO SOCCORSO**

Descrizione dell'attività di formazione	La partecipazione alla gestione dell'emergenza e del primo soccorso
Destinatari	Tutto il personale ATA
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Attività in presenza
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Agenzia formativa esterna accreditata

❖ **NUOVE PROCEDURE AMMINISTRATIVO-CONTABILI**



Descrizione dell'attività di formazione	I contratti, le procedure amministrativo-contabili e i controlli
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Attività in presenza• Formazione on line
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Agenzia Formativa

Approfondimento

Il numero crescente di mansioni e responsabilità che dagli uffici territoriali sta passando agli uffici delle singole scuole chiede un costante e progressivo processo di formazione ed aggiornamento del personale, non sempre possibile anche in ragione della instabilità di alcune unità di personale.

Per il personale Tecnico, l'aggiornamento è invece richiesto sia dal rinnovarsi delle tecnologie che dal rinnovarsi delle metodologie didattiche.

I collaboratori scolastici, in una scuola professionale, partecipano alle attività in maniera ampia ed è loro richiesto un livello di conoscenza delle attività e delle mansioni specifiche cui si dedicano momenti interni e costanti di aggiornamento.

L'elevato numero di studenti con disabilità che frequenta l'istituto chiede, anche in questo ambito della relazione, una attenzione e sensibilità cui si deve dedicare particolare attenzione sia nella organizzazione ed assegnazione del personale ai reparti che nella definizione di momenti di aggiornamento e formazione.