



Istituto Istruzione Superiore “Piazza Sulis” Alghero

Codice mec. SSIS01800A C.F. 80013820909 Tel. 079.981745 – Fax 079.980353
e-mail: SSIS01800A@istruzione.it PEC: SSIS01800A@pec.istruzione.it sito web: www.iisalghero.gov.it

Sedi

Istituto Professionale per i Servizi, l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera “E.Lussu”

Istituto Professionale Industria e Artigianato “Don Minzoni”



**PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA
EX ART.1, COMMA 14, LEGGE N.107/2015**

ANNI SCOLASTICI 2019 – 2022

INDICE

PREMESSA:	pag.	04
 SEZIONE 1 - LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO		
1.1 - Caratteristiche principali della scuola	pag.	05
1.2 - Analisi del contesto e dei bisogni del territorio	pag.	05
A chi ci rivolgiamo?	pag.	08
1.3 – Ricognizione attrezzature e risorse strutturali	pag.	09
1.4 - Risorse professionali	pag.	10
1.4.1.1. Organizzazione del convitto	pag.	11
 SEZIONE 2 – LE SCELTE STRATEGICHE		
2.1 - Priorità desunte dal RAV	pag.	13
2.2 - Obiettivi formativi prioritari	pag.	15
2.3 - Piano di miglioramento	pag.	19
 SEZIONE 3 – L’OFFERTA FORMATIVA		
3.1.1 Enogastronomia e ospitalità alberghiera. Traguardi attesi in uscita	pag.	23
3.1.2 Risultati di apprendimento	pag.	23
3.1.3 Sbocchi lavorativi	pag.	27
3.2.1 Manutenzione e assistenza tecnica. Traguardi attesi in uscita.	Pag.	28
3.2.2 Risultati di apprendimento	pag.	28
3.2.3 Sbocchi lavorativi	pag.	28
3.3.1 Servizi per la sanità e l’assistenza sociale. Traguardi attesi in uscita.	pag.	29
3.3.2 Risultati di apprendimento	pag.	29
3.3.3 Sbocchi lavorativi	pag.	30
3.3.4 Corsi Istruzione per adulti	pag.	30
3.3.5 Istruzione in Carcere	pag.	32
3.4 Insegnamenti e quadri orario	pag.	36
3.5 Curricolo d’istituto	pag.	42

3.6 Alternanza scuola-lavoro	pag.	43
3.7 Iniziative di ampliamento curricolare	pag.	45
3.8 Attività previste in relazione al Piano Nazionale Scuola Digitale	pag.	46
3.9 Valutazione degli apprendimenti	pag.	46
3.10 Azioni della scuola per l'inclusione	pag.	52

SEZIONE 4 – L'ORGANIZZAZIONE

4.1 - Modello organizzativo	pag.	55
4.2 - Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza	pag.	59
4.3 - Reti e Convenzioni attivate	pag.	60
4.4 - Piano di formazione del personale docente	pag.	61
4.5 - Piano di formazione del personale ATA	pag.	62

ALLEGATI

- a. Regolamento di Istituto;*
- b. Regolamento del convitto;*
- c. Regolamento dei laboratori;*
- d. Progetti di ampliamento offerta formativa.*

PREMESSA

Il documento è elaborato in conformità con le più recenti disposizioni normative le quali prevedono che il PTOF debba contenere:

- a) I criteri per assicurare omogeneità, equità e trasparenza alla valutazione degli studenti (D.Lgs. 62/2017);
- b) Il piano per l'inclusione (D.Lgs 66/2017);
- c) Il piano di miglioramento elaborato a seguito dell'autovalutazione (art. 6 D.P.R. 80/2013 e art. 1, comma 14, della legge 107/2015);
- d) La programmazione delle attività formative rivolte al personale docente e amministrativo, tecnico e ausiliario (art.1, comma 12, della legge 107/2015);
- e) I percorsi di alternanza scuola-lavoro nella scuola secondaria di secondo grado (art. 1, comma 33, della Legge 107/2015);
- f) Le azioni coerenti con le finalità, i principi e gli strumenti previsti nel Piano Nazionale per la Scuola Digitale (art. 1, comma 57, della Legge 107/2015);
- g) I fabbisogni di organico (art. 3 del D.P.R. 275/1999 modificato dall'art. 1, comma 14, della Legge 107/2015);
- h) Il fabbisogno di infrastrutture e di attrezzature materiali (art. 3 del D.P.R. 275/1999 modificato dall'art.1, comma 14, della Legge 107/2015);
- i) Le attività per la promozione della cultura umanistica e valorizzazione del patrimonio e lo sviluppo della creatività (D.gs. 60/2017).

Il presente PTOF integra gli obiettivi generali ed educativi degli indirizzi di studio determinati a livello nazionale con le esigenze del contesto culturale, sociale ed economico della realtà locale, per cui contiene anche un'analisi del contesto con l'interpretazione delle sue esigenze educative.

Il Collegio dei docenti

- Vista la legge n. 107 del 13/7/2015 (d'ora in poi: Legge), recante norme sulla *Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti*;
- Preso atto che l'art. 1 della Legge, ai commi 12-17 prevede che:
 - 1) le istituzioni scolastiche predispongano, entro il mese di ottobre dell'anno scolastico precedente il triennio di riferimento, il piano triennale dell'offerta formativa (d'ora in poi: Piano);
 - 2) il Piano deve essere elaborato dal Collegio dei Docenti sulla base degli indirizzi per le attività della scuola e delle scelte di gestione e di amministrazione definiti dal dirigente scolastico;
 - 3) il Piano è approvato dal Consiglio d'Istituto;
 - 4) il Piano è sottoposto alla verifica dell'USR Sardegna per accertarne la compatibilità con i limiti di organico assegnato e, all'esito della verifica, trasmesso dal USR al MIUR;
 - 5) espletate le procedure di cui ai precedenti punti, il Piano verrà pubblicato nel portale unico dei dati della scuola;
- tenuto conto delle proposte e pareri formulati dagli enti locali e dalle diverse realtà istituzionali, culturali, sociali ed economiche operanti nel territorio, nonché dagli organismi e dalle associazioni dei genitori e degli studenti;

REDIGE

Il presente Piano Triennale dell'Offerta Formativa, che è stato deliberato sulla base delle linee di indirizzo definite dal Dirigente scolastico con proprio atto del 31 ottobre 2018

Il Piano potrà essere rivisto annualmente entro il mese di ottobre per tenere conto di eventuali modifiche necessarie.

SEZIONE 1 – La scuola e il suo contesto



1.1 CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

L'I.I.S. "Piazza Sulis" di Alghero nasce nell'anno scolastico 2011/2012 con la creazione del polo professionale cittadino, comprendente l'I.P.S.A.R. e l'I.P.I.A.

L'Istituto, la cui sede centrale è ubicata nella suggestiva Piazza Sulis, di fronte al mare e a ridosso delle antiche mura cinquecentesche, ha una sede succursale nella vicina Via Carducci, due convitti, maschile e femminile, la sede dell'IPIA, in Via Don Minzoni, nel popoloso quartiere della Pietraia, e nel settore della formazione permanente per adulti, offre sia corsi serali per i lavoratori sia corsi professionalizzanti all'interno della struttura carceraria cittadina.

1.2 ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

Alghero, che conta oggi circa 41.000 abitanti, rappresenta una delle aree della Sardegna a maggiore vocazione turistica. A delineare questa sua peculiarità hanno contribuito la storia, la bellezza dei suoi litorali (per lo più ancora integri), la presenza di importanti infrastrutture, quali l'aeroporto internazionale di Alghero-Fertilia e lo scalo marittimo di Porto Torres (a meno di 50 Km dal centro cittadino), oltre a numerose e qualificate strutture ricettive.

Ancora oggi la città può vantare legami con la cultura catalana, derivanti dall'antica occupazione spagnola della Sardegna, la cui evidenza risalta nella lingua algherese, negli stilemi architettonici del suo centro storico, nelle feste religiose tradizionali, con particolare riferimento alle processioni della settimana santa, primo richiamo significativo per l'avvio della stagione turistica.

Alghero ha una tradizione storica importante in campo turistico: qui fu aperto il primo stabilimento balneare della Sardegna, nel 1862, uno dei primi in Italia, e qui decollò la prima vera industria delle vacanze della Sardegna, nella prima metà degli anni Cinquanta del XX secolo, grazie alla corrente turistica britannica.

La sede centrale del nostro istituto è collocata esattamente in un albergo che sorse ad Alghero con l'intento, appunto, di dare più sostanza e impulso al turismo nascente: Il Grand'Hotel ESIT del 1958. In quegli anni La città assunse l'appellativo di "Porta d'oro" del turismo isolano, e si può dire che ancora oggi mantenga questo primato.

Con l'avvento del turismo di massa, la città ha sviluppato e migliorato la sua rete di servizi e, nell'ambito dell'economia turistica, ha negli ultimi anni progressivamente incrementato il periodo di attività, fino agli attuali sei mesi ed oltre, con la prospettiva di un'ampia destagionalizzazione dell'industria delle vacanze.

Tra le città turistiche della Sardegna è quella che nel periodo di bassa stagione mantiene la più alta percentuale di alberghi aperti.

I dati più recenti, forniti dalla Camera di Commercio dell'Industria e Artigianato di Sassari delineano un quadro della capacità ricettiva registrata pari a oltre 6.600 posti letto alberghieri e a oltre 5.700 posti letto nelle strutture complementari, pari a un totale di oltre 12.300 posti letto. Negli ultimi anni è cresciuta in maniera consistente l'offerta di posti letto nei Bed and Breakfast (circa 200 unità, per oltre 1.000 posti letto). Attualmente, si è in una fase di transizione: si punta ad una forte valorizzazione del territorio, e in questo senso è importante il buon funzionamento del Parco Naturale Regionale di Porto Conte e dell'Area marina protetta di Capo Caccia-Isola Piana, così come il recupero e la valorizzazione di beni artistici e culturali del territorio, molti già fruibili. Si cerca di investire nella riqualificazione delle strutture alberghiere e in una maggiore quantità di posti letto qualificati, per potenziare ulteriormente l'offerta.

Un altro punto di forza del territorio sono le sue eccellenze nell'agroalimentare, dove primeggiano i vini e la produzione di olio extravergine di oliva. Seguono i prodotti della pesca, tra cui il riccio di mare e l'Aragosta, due proposte molto apprezzate della ristorazione locale. Ottima la produzione di formaggi e dolci; in campo agricolo cresce l'interesse per la coltivazione delle fragole, di cui si celebra una importante e frequentatissima sagra e la nascente filiera del grano certificato col marchio di qualità della rete dei parchi e delle aree protette. Sono numerose, e distribuite nell'arco dell'anno, le manifestazioni enogastronomiche che puntano a valorizzare i prodotti del territorio, generando vantaggi sia ai produttori locali che al movimento turistico interessato, anche interno.

Oggi la città di Alghero è collegata con voli aerei (non tutti giornalieri) con alcune tra le più importanti città d'Italia (12 rotte nazionali) e d'Europa (20 rotte internazionali). Tra le destinazioni più significative per il turismo europeo: Londra, Parigi, Barcellona, Berlino, Francoforte, Madrid, Oslo e Stoccolma.

In questo contesto la presenza del nostro Istituto acquista una valenza particolare, poiché sovrintende alla formazione e alla qualificazione del personale di diversi comparti – oltre a quello turistico, gli ambiti delle manutenzioni, l'elettronica, l'informatica, la robotica ed i servizi socio-assistenziali, contribuendo all'elevazione della qualità complessiva dell'offerta turistica e dei servizi nella città di Alghero e nel suo comprensorio.

Infatti, al turismo e alle sue esigenze, si collega anche la nostra proposta formativa di “Manutenzione e assistenza tecnica”, il cui corso si svolge presso la sede dell’IPIA. Nel territorio infatti sono presenti più di 50 alberghi e tutti necessitano di interventi qualificati nel campo della manutenzione, in particolare per garantire la sicurezza degli impianti (meccanici, elettrici, elettromeccanici, idraulici, di comunicazione ecc.) e per il corretto funzionamento di tutti gli strumenti elettronici ed informatici. La presenza di un’area industriale (Loc. San Marco), di un’area artigianale (Loc. Ungias-Galantè) e di un’area commerciale (Loc. Galboneddu), confermano l’esigenza di poter disporre di figure professionali in grado di esprimere flessibilità e capacità tecniche di buon livello nel campo dell’impiantistica e delle manutenzioni. La presenza di un porto turistico tra i più grandi del mediterraneo è elemento di stimolo per estendere le competenze anche nel campo dell’impiantistica navale e della manutenzione dei motori marini, nella prospettiva di allargare l’offerta dei servizi a favore dei natanti da diporto e degli yacht. Lo stesso dicasi per ciò che riguarda l’Aeroporto, dotato di strumentazioni e soluzioni tecniche che necessitano di particolari capacità manutentive. A questo si aggiungano 2 ospedali, 3 istituti comprensivi e 3 I.I.S. variamente collocati, vari Enti con sedi locali, 3 case di riposo per anziani (tra pubbliche e private), una infinità di esercizi pubblici e le attività di intrattenimento, particolarmente ricche nel periodo estivo. A questa veloce ricognizione dobbiamo aggiungere le attività tradizionali, come l’artigianato, l’agricoltura, l’edilizia, settori che sempre più dipendono da soluzioni tecniche che necessitano di personale in grado di assicurare un’assistenza continua e qualificata.

Tra le città non capoluogo di provincia, Alghero è una delle più popolate. Di conseguenza è diventata, nel tempo, anche un importante polo ospedaliero, attualmente in fase di riposizionamento sulla base di una nuova programmazione sanitaria regionale. Sin dagli anni ’50 opera una Casa di riposo, oggi comunale. Di seguito se ne sono aggiunte altre due private, gestite da Istituti religiosi. Diverse sono le associazioni territoriali che si occupano di disabilità fisica e mentale e crescono i servizi di assistenza alle persone limitate nella loro autonomia, anche di tipo domiciliare e/o di accompagnamento. Negli ultimi anni, inoltre, la legislazione nazionale e regionale ha ampliato i campi di intervento relativi ai servizi alla persona e si presenta la necessità di garantire una adeguata qualità di vita a tutti i cittadini, in particolare alla popolazione anziana (sempre più numerosa), alle persone più fragili e a quelle bisognose di cure continue, soprattutto per motivi di salute. Sono richiesti e ricercati i servizi a favore dei bambini, specialmente nel campo dell’intrattenimento e dell’animazione, nel tempo extrascuola e soprattutto nel periodo estivo. Aumentano sul territorio i servizi di ristorazione che offrono accoglienza specifica per i bambini, non solo per quanto riguarda la normale domanda di pasti ma per l’organizzazione di eventi animati per festeggiare i compleanni, alcune ricorrenze, le feste legate alle usanze religiose del posto, come in occasione dei sacramenti dell’iniziazione cristiana, o quelle che seguono la tradizione e le novità introdotte nella tradizione, tipo il carnevale o la festa di Halloween. Si aprono, inoltre, nuove opportunità per garantire anche alle persone in difficoltà, specialmente i disabili, occasioni di svago, anche di più giorni, legate a forme di turismo sociale o a circuiti specializzati.

Anche in quest'ultimo caso, e non meno per i primi, sono richieste figure professionalmente preparate, informate, competenti e creative, capaci cioè di gestire al meglio e con la soddisfazione dell'utente, i vari servizi a favore della persona.

Il nostro Istituto risponde a queste esigenze del territorio attraverso tre proposte culturali, formative e professionalizzanti, dove assume valore la preparazione specifica nel settore lavorativo scelto:

1. Enogastronomia e ospitalità alberghiera. Il corso, dalla classe terza, propone percorsi di specializzazione nei diversi ambiti: servizi enogastronomici, servizi di bar e vendita, servizi di accoglienza.
2. Manutenzione e assistenza tecnica. Il Diplomato nell'indirizzo "**Manutenzione e assistenza tecnica**" pianifica ed effettua, con autonomia e responsabilità le operazioni di installazione, di manutenzione / riparazione ordinaria e straordinaria, nonché di collaudo di piccoli sistemi, macchine, impianti e apparati tecnologici.
3. Servizi per la sanità e l'assistenza sociale. Il Diplomato nell'Indirizzo **Servizi Socio-Sanitari** collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi, rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali e informali

Nella più ampia accezione di autonomia, e nell'interazione scuola-enti locali, la presenza del nostro Istituto (O.F. 2018/2019) con i suoi 473 discenti frequentanti l'IPSAR, provenienti da tutte le province della Sardegna – rispettivamente: 356, dalla provincia di Sassari – di cui 178 i residenti in città -; 35, dalla provincia di Cagliari; 26, dalla provincia di Nuoro; 16, dalla provincia di Oristano; 110 per l'IPIA; 146 per il Corso serale e 38 presso la Casa circondariale, costituisce non solo un presidio culturale ma un'importante risorsa sociale per la città, capace d'implementare interventi mirati sia sul piano della formazione professionale e sia su quello delle dotazioni strutturali, perché la città di Alghero ed il suo territorio possano continuare ad avvantaggiarsi degli apporti economici e culturali del turismo.

1.2.1 A CHI CI RIVOLGIAMO?

La nostra proposta si rivolge a tutti gli studenti che hanno conseguito la licenza di terza media, sia a quelli che risiedono ad Alghero e sia a quelli che risiedono nei paesi limitrofi o in altri comuni della Sardegna. Gli studenti pendolari possono contare su un servizio di trasporti che garantisce puntualità sia all'inizio che alla fine della giornata scolastica. Chi viene da più lontano, e sceglie il corso di Enogastronomia e ospitalità alberghiera, può contare sulla presenza di due convitti, uno maschile e uno femminile, attrezzati per l'accoglienza (vito e alloggio), lo studio e anche per la gestione del tempo libero. I residenti, se lontani dalle sedi scolastiche, possono avvantaggiarsi di un efficiente servizio di trasporti urbano, con fermate vicine ai nostri caseggiati.

Il nostro studente tipo ha una spiccata propensione verso il lavoro, desidera costruirsi una vita autonoma e raggiungere al più presto una certa sicurezza economica. Affronta gli studi privilegiando le attività pratiche e apprende soprattutto attraverso l'esperienza. Questa inclinazione condiziona anche l'apprendimento nelle materie più teoriche, per cui si propongono percorsi di studio dove sia evidente l'utilità di ciò che si impara, privilegiando la didattica laboratoriale e il fare in classe.

Questo tipo di approccio, non selettivo, fa sì che **tutti gli alunni**, al di là del loro percorso scolastico precedente, possano incontrare **opportunità di crescita e maturazione**, sia quando ci riferiamo alle nuove conoscenze e sia quando guardiamo alla **formazione umana e professionale**.

Il nostro obiettivo è farne dei **buoni cittadini e dei bravi lavoratori**, che siano consapevoli delle responsabilità che comporta il vivere sociale e debitamente istruiti per rispondere alle nuove esigenze del mercato del lavoro, dove vanno assumendo valore la flessibilità, la creatività e le abilità organizzative, progettuali, imprenditoriali e informatiche.

La nostra scuola adotta le soluzioni possibili atte a garantire a tutti gli studenti il diritto allo studio, con una particolare attenzione a quelli che provengono da famiglie economicamente disagiate, garantendo la consegna di tutti i libri in comodato d'uso, forme di sostegno scolastico e, a tempo debito, esperienze lavorative estive.

Siamo organizzati per accogliere e accompagnare nello studio gli studenti disabili, potendo contare su una équipe degli insegnanti di sostegno di provata e lunga esperienza. All'interno delle classi si adottano soluzioni che promuovono i percorsi di inclusione, la diversità è vissuta come il tratto distintivo di ciascuno e la relazione come esperienza di conoscenza dell'altro e di condivisione.

Un discorso a parte meritano i corsi serali di enogastronomia e ospitalità alberghiera e di servizi per la sanità e l'assistenza sociale riservati agli adulti. Essi sono riservati a persone maggiorenni con diverse esigenze, quale ad esempio quella di completare il percorso di studio precocemente interrotto, o quella di riconvertire il proprio diploma in un altro che sia più coerente con le richieste di lavoro espresse dal nostro territorio o per realizzare nuovi sogni.

1.3 RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E RISORSE STRUTTURALI

L'Istituto dispone di diverse aree attrezzate per lo svolgimento delle attività didattiche. Molteplici sono le risorse strutturali a disposizione dei vari plessi.

- ✓ Da quest'anno scolastico tutte le aule sono dotate di LIM e di collegamento internet.
- ✓ N. 3 Laboratori di Cucina dotati delle attrezzature necessarie per fornire le competenze necessarie per i futuri Chef.
- ✓ N. 2 laboratori di Sala – Utilizzate anche per eventi istituzionali, dal mese di novembre, grazie al finanziamento della Fondazione di Sardegna si dispone anche di una cucina da sala.

- ✓ N. 1 laboratorio di Accoglienza Turistica in corso di allestimento grazie ai Fondi Strutturali Europei – P.O.N. “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020.
- ✓ N. 1 Laboratori multimediali di Informatica e di Lingue straniere (sede IPSAR)
- ✓ N. 2 Laboratori multimediali di Informatica e di Lingue straniere (sede IPIA)
- ✓ N. 1 Laboratorio Scienze integrate (di Scienze, Fisica, Chimica, Biologia e Scienze degli alimenti) in corso di allestimento grazie ai Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. (sede IPIA)
- ✓ N. 1 Laboratorio di Elettrotecnica (sede IPIA)
- ✓ N. 1 Laboratorio di Elettronica (sede IPIA)
- ✓ N. 1 Laboratorio di Meccanica (sede IPIA)
- ✓ N. 1 Laboratorio di Metodologie operative (sede IPIA)
- ✓ N. 5 Aule di potenziamento e recupero (sedi IPSAR – IPIA)
- ✓ N. 1 Auditorium (sede IPIA)
- ✓ N. 1 Palestra (sede IPIA)
- ✓ Cortile interno per l’attività ricreativa e sportiva (sede IPIA)
- ✓ N. 1 Aula Musica (convitto)
- ✓ N. 2 Aula studio (convitto)
- ✓ N. 1 Aula giochi (convitto)

Per poter usufruire della palestra e del laboratorio di scienze integrate, dall’A.S. 2018-2019 il C.I. ha deliberato per la rotazione settimanale delle classi dell’Alberghiero (1 giorno settimana) presso l’IPIA

1.4 - Risorse professionali

1.4.1 LOCALIZZAZIONE DEI CASEGGIATI SCOLASTICI E DEI CONVITTI ANNESSI

<p>Sede Centrale (Dirigenza – Uff Segreteria, Classi e Laboratori IPSAR) Piazza Sulis - 07041 Alghero Telefono: 079981745 Fax: 079980350 e-mail: ssis01800a@istruzione.it PEC: ssis01800a@pec.istruzione.it</p>	<p>Convitto femminile Via Sassari 179 – 07041 Alghero Telefono/Fax: 0799738885 Convitto maschile Via Tarragona 34 - Alghero Telefono: 079983147 Fax: 0799736215 e-mail convitti: convitto@iisalghero.it</p>
<p>Sede IPIA Aule e Laboratori IPIA – Palestra e 5 classi IPSAR Via Luigi Nono – 07041 Alghero Telefono: 079951106 Fax: 079988569 e-mail: ipia@iisalghero.it</p>	<p>Plesso di Via Carducci (IPSAR) Via Carducci-Via Giovanni XXIII 07041 Alghero Telefono: 079981745 Fax: 079980350</p>

1.4.1.1 Convitto annesso alla scuola

Il convitto annesso all'IIS – IPSAR è attivo dal 1970 e nella sua lunga storia ha ospitato e formato allievi convittori e convittrici che oggi sono professionisti riconosciuti nei vari ambiti di competenza. Il convitto è annesso e funzionale all'IPSAR ed ha la funzione di fornire un servizio di eccellenza e garantire la frequenza e il successo scolastico dei ragazzi e delle ragazze che lo frequentano, provenienti da diverse zone del territorio della Sardegna.

Le sedi convittuali sono due, Convitto Maschile e Convitto Femminile. Il Convitto Maschile è ubicato in via Tarragona n.36 il Convitto Femminile in Via Sassari 181 entrambe molto vicine all'Istituzione Scolastica e quindi facilmente raggiungibili a piedi. Il Convitto rimane aperto, fatta eccezione per le festività Natalizie e per quelle Pasquali, per tutto l'a.s. con chiusure periodiche quindicinali, utili per consentire ai ragazzi il periodico rientro a casa. Possono usufruire del convitto anche i ragazzi frequentanti l'IPIA.

Pur essendo strutture separate, le due utenze condividono momenti di vita in comune, conviviali, attività di studio e ludico ricreative, pertanto la programmazione viene indirizzata verso attività ad alta valenza educativa al fine di suscitare l'incontro e la socializzazione fra ragazzi e ragazze. Tutti, ragazzi/e hanno spesso modo di confrontarsi con studenti di altre realtà scolastiche, attraverso incontri di tipo sportivo, momenti conviviali, e attività che li arricchiscono da un punto di vista professionale e sociale. Entrambi i convitti sono dotati di ambienti confortevoli. Vi sono ampie sale per la colazione, attività didattica e ludica. Al Convitto Maschile funziona una sala Musica e una sala Fitness, le stesse vengono utilizzate anche dalle ragazze. La sala mensa per il pranzo e la cena è ubicata al Convitto Maschile, mentre la lavanderia è ubicata al convitto femminile. In entrambi i convitti funziona un infermeria con personale specializzato. Il Personale Educativo segue l'intera vita dei ragazzi/e all'interno del convitto, condividendone i momenti che vanno dalla sveglia al riposo notturno.

Gli Educatori svolgono attività educativa volta alla promozione del processo di crescita umana, civile e culturale, e di socializzazione degli allievi/e guidandoli e assistendoli nei vari momenti della vita in comune; organizzano gli studi e le attività di tempo libero, culturali, sportive e ricreative; partecipano alla formazione ed educazione degli allievi in un quadro coordinato di rapporti e di intese con la Famiglia e i Docenti dell'Istituto. Le loro competenze nell'ambito psicopedagogico garantiscono assistenza nello studio, secondo modalità organizzative che si adattano alle esigenze delle utenti. Per quanto riguarda l'assistenza medica, l'Istituzione scolastica provvede, previa disdetta del medico di famiglia del ragazzo, alla scelta di un medico che assiste gli allievi/e all'occorrenza. La retta convittuale per l'intero a.s. è di €. 1.260,00 (A.S. 2018-2019) e per venire incontro alle esigenze delle famiglie, è stata suddivisa in nove rate mensili di €. 140,00, Il C.d.I. ha istituito annualmente, per Convittori e Convittrici meritevoli, venti borse di studio ciascuna di €. 500,00 cad. (dieci per il convitto Maschile e dieci per il convitto femminile), inoltre a partire da quest'anno scolastico la Regione Autonoma della Sardegna contribuisce, per gli studenti con un ISEE inferiore a 20.000 €, all'abbattimento della retta annuale.

1.4.2 Risorse professionali ruolo docente A.S. 2018-2019

N. Docenti	Ruolo	Cl. Con.	Ore Res.		N. Docenti	Ruolo	Cl. Con.	Ore Res.
10	Docente TI	A 12			2	Docente TD	A 12	24
1	Docente TD	A 20	7		2	Docente TD	A 15	7
1	Docente TD	A 21	7		3	Docente TD	A 18	15
5	Docente TI	AA 24			1	Docente TI	B 03	1
7	Docente TI	AB 24			1	Docente TD	B 12	13
7	Docente TI	A 26			3	Docente TI	B 15	
1	Docente TD	A 29	2		1	Docente TI	B 15	Uf. Tec
5	Docente TI	A 31			1	Docente TD	B 16	6
1	Docente TD	A 41	8		2	Docente TI	B 19	
3	Docente TD	A 34	14		2	Docente TD	B 19	8
2	Docente TI	A 40			7	Docente TI	B 20	
1	Docente TI	A 42			4	Docente TI	B21	
6	Docente TI	A 45			2	Docenti TD	B21	24
3	Docente TI	A 46			7	Educatori Convitto		
1	Docente TI	A 47			7	Educatrici convitto		
4+10 h	Docente TI	A 48			15	Docenti TI	Sostegno Spec..	
2	Docente TI	A 50			14	Docenti TD	Sostegno Non S.	
1+12 h	Docente TI	IRC			3	Servizio Educativo spec.		

Risorse professionali non docente A.S. 2018-2019

N. Personale	Ruolo		N. Personale	Ruolo
1	Direttrice S.G.A.		8	Assistenti Amministrativi
3	Assistenti Tecnici Sala		4	Assistenti Tecnici cucina
1	Assistente tecnico accoglienza		4	Assistente tecnico informatica-Elettrotec.
4	Cuochi conv.		3	Guardarobiere conv.
1	Infermiera conv.		38	Collaboratori scolastici

SEZIONE 2 – LE SCELTE STRATEGICHE

2.1 PRIORITA' DESUNTE DAL RAV

Il presente Piano si fonda:

- **sull'atto di indirizzo del Dirigente** dal quale si desume che **“la mission della scuola dovrà essere:**

a) innalzare il livello di istruzione e le competenze degli studenti, rispettandone i tempi e i diversi stili di apprendimento (didattica personalizzata, PDP, PEI...);

b) contrastare le disuguaglianze socio culturali ;

c) garantire il diritto allo studio e le pari opportunità di successo formativo;

d) prevenire e recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica”.

- **sui seguenti dati numerici** in nostro possesso

nelle classi del biennio sono molto alte le percentuali di alunni portatori di handicap, quelli con Disturbi Specifici dell'Apprendimento e quelli con Bisogni Educativi Speciali, tra i quali sono annoverati la gran parte degli studenti stranieri, molto spesso incapaci di rapportarsi correttamente alla lingua italiana.

Nell'anno scolastico 2018/2019, complessivamente, nel nostro istituto sono iscritti:

153 alunni con Bisogni Educativi Speciali, 67 dei quali sono nelle classi del biennio.

In dettaglio, gli alunni con disabilità sono 58; quelli con DSA 73; 22 sono gli alunni con diagnosi medica, ma senza sostegno;

- **sulle risultanze dell'autovalutazione d'istituto**, così come contenute nel Rapporto di Autovalutazione (RAV) pubblicato all'Albo elettronico della scuola e presente sul portale Scuola in Chiaro del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, dove è reperibile all'indirizzo (e di cui si riporta di seguito un estratto):

<http://cercalatuascuola.istruzione.it/cercalatuascuola/istituti/SSIS01800A/iis-piazza-ipsar-ipia/> .

2.1.1 ASPETTI GENERALI

Sulla base della reale situazione più su descritta, le priorità che l'Istituto ha individuato per il prossimo triennio sono:

RISULTATI SCOLASTICI (dato estratto a settembre 2018 dal RAV 2017/2018)

Priorità	Traguardi
Migliorare il livello di preparazione degli studenti	Diminuire la percentuale di studenti non ammessi alla classe successiva o con sospensione del giudizio
Valorizzare le eccellenze	Delineare percorsi trasversali alla scuola ed individuali nelle classi per curare la crescita degli studenti con alti livelli di preparazione.
Diminuire il livello di dispersione scolastica	Ridurre di almeno 5 punti la percentuale di studenti del primo biennio che abbandonano gli studi.

RISULTATI DELLE PROVE STANDARDIZZATE NAZIONALI (dato estratto al 30.9. 2018 dal RAV 17/18)

Priorità	Traguardi
Migliorare le prove degli studenti sia in ambito matematico sia in ambito linguistico	Per il primo anno superare la media dei voti conseguiti in ambito regionale.
Migliorare le prove invalsi degli studenti sia in ambito linguistico sia in ambito matematico	Superare per il primo anno i risultati medi regionali, nel triennio raggiungere la media nazionale.
Migliorare i risultati dell'ambito linguistico e matematico	Raggiungere la media nazionale

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE (dato estratto a settembre 2018 dal RAV 2017/2018)

Priorità	Traguardi
Migliorare le competenze degli studenti	Per il primo anno almeno un consiglio di classe deve applicare la didattica per competenze.

RISULTATI A DISTANZA (dato estratto a settembre 2018 dal RAV 2017/2018)

Priorità	Traguardi
Migliorare le competenze in uscita, nelle materie non di indirizzo.	Almeno il 10% degli alunni deve proseguire gli studi in ambito post diploma.

Dai dati desunti dal Rapporto di Autovalutazione è emerso il quadro di un'organizzazione che possiede caratteristiche di positività, ma presenta anche alcune aree di criticità, il che ha indotto il Dirigente Scolastico e il Gruppo di Autovalutazione a ricercare le possibili aree e strategie di miglioramento.

In particolare, le rilevazioni interne relative agli scrutini finali dei corsi antimeridiani (giugno 2018), pur avendo già agito in tal senso nel triennio precedente, si presenta ancora un preoccupante tasso di dispersione scolastica concentrata in prevalenza nel primo biennio, e uno scarso rendimento generalizzato nelle discipline scientifiche, e nell'ambito linguistico espressivo con un picco in negativo nelle Lingue Straniere.

Dati, tra l'altro, confermati dalla tabulazione degli esiti delle prove INVALSI che evidenziano risultati al di sotto della media nazionale.

Nello specifico dagli esiti delle prove standardizzate emerge una significativa disomogeneità interna alle classi tra studenti eccellenti e studenti in difficoltà sia in italiano che in matematica, nonché tra le diverse classi, rispetto alla media di riferimento nazionale;

Nel primo biennio si registrano, inoltre, pratiche comportamentali non del tutto adeguate.

Da tali considerazioni emergono le seguenti **priorità strategiche**:

- ❖ Potenziamento dell'area della competenza linguistica in lingua italiana e straniera;
- ❖ Potenziamento dell'area della competenza matematica e scientifica;
- ❖ Potenziamento delle competenze per l'esercizio di una cittadinanza attiva e consapevole, di comportamenti responsabili e solidali, di rispetto della legalità e sostenibilità ambientale;
- ❖ Promozione di stili di vita sana, con particolare attenzione alla prevenzione delle dipendenze e ad una corretta alimentazione;
- ❖ Prevenzione e contrasto della dispersione scolastica;
- ❖ Potenziamento della cultura dell'inclusione.

2.2 **OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI (art.1, comma 7 L. 107/15)**

Il Collegio dei Docenti individua quindi i seguenti obiettivi formativi collegati alle corrispondenti attività di formazione previste dalla scuola:

OBIETTIVO	ATTIVITA' E PROGETTI ampliamento dell'offerta formativa
<p>A) 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 (CLIL)</p>	<p>Progetto "Tutti a Scuola"</p>
<p>B) Potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche</p>	<p>Didattica laboratoriale: Nell'ambito delle rispettive discipline idocenti di discipline scientifiche e tecniche potranno utilizzare il laboratorio di scienze integrate presente presso la sede dell'Ipia</p>
<p>D) Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura 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</p>	<p>Gli insegnamenti di Storia e Diritto concorrono, attraverso i percorsi di "Cittadinanza e Costituzione" a promuovere negli studenti la conoscenza delle regole del vivere civile e la partecipazione democratica. Vengono proposti incontri con esperti esterni (medici AVIS, rappresentanti dell'Arma dei Carabinieri, associazioni di volontariato, agenzia delle Entrate) per promuovere comportamenti solidali e socialmente responsabili, improntati al rispetto dell'altro.</p> <p>PROGETTO EDUCARE ALLA LEGALITA': Articolato nel seguente modo:</p> <p>Classi del biennio: La scuola avvia, percorsi di educazione-formazione rivolti agli allievi sui temi della parità dei sessi, della prevenzione della violenza di genere e di tutte le discriminazioni, con particolare attenzione alla violenza contro le donne. (docente referente prof.ssa M.Pais)</p> <p>Classi del triennio: Terze e Quarte – adesione alla proposta dell'Agenzia delle Entrate – "Seminare legalità"(docenti ref. prof.ri Gancitano e Mameli) Quarte e Quinte – Percorso di conoscenza dell'azione di " Libera" e delle nuove forme di infiltrazione mafiosa nel tessuto sociale ed economico - Conoscere la Legge di confisca dei beni alle mafie. (docenti referenti tutti i Consigli di classe)</p> <p>Attività di Alternanza Scuola-Lavoro (docenti referenti prof.ri Canu, Moni e Riu R.</p>
<p>G) 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</p>	<p>Gli insegnamenti di Scienze degli alimenti e Scienze motorie e sportive concorrono a favorire l'acquisizione di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano. Sono in atto tre attività</p>

<p>sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica</p>	<p>PROGETTO AVIS</p> <p>Il progetto è indirizzato agli alunni maggiorenni ed intende sensibilizzare gli studenti alla donazione del sangue.</p> <p>(docente referente Prof.ssa Saisi)</p> <p>CORSO DI PRIMO SOCCORSO</p> <p>Con la collaborazione dell'Associazione "Oltre il cuore" e grazie all'aiuto del personale volontario imparare ad attivare le corrette procedure in caso di primo soccorso e le pratiche LSD - tecniche di rianimazione.</p> <p>(docente referente prof. M.Ghiani)</p> <p>GRUPPO SPORTIVO</p> <p>Organizzare gruppi sportivi al fine della preparazione ai campionati studenteschi o far sperimentare varie discipline sportive tra cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> • calcio a 5 – pallavolo – badminton – basket - tennis tavolo <p>(docente referente prof.ssa Zedda Daniela)</p>
<p>H) Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio</p>	<p>LABORATORI</p> <p>Per potenziare e innovare le metodologie di insegnamento, oltre che provvedere all'arricchimento e all'utilizzo di tutte le risorse strutturali e strumentali di cui la scuola è già dotata, con particolare riferimento all'uso delle risorse digitali avanzate, verranno attivati i nuovi laboratori che la scuola sta creando e implementando:</p> <p>n.1 laboratorio di scienze integrate n.1 laboratorio di accoglienza n.1 laboratorio di elettrotecnica/elettronica e meccanica</p> <p>MANIFESTAZIONI</p> <p>Per l'Istituto è ormai tradizione partecipare a manifestazioni proposte dagli Enti e le Associazioni presenti sul territorio, in particolare quelle promosse dal Comune di Alghero, dal Parco di Porto Conte, dalla Fondazione Alghero, grazie all'attivazione di maxi-esercitazioni rivolte verso l'esterno;</p>
<p>I) 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</p>	<p>La metodologia didattica condivisa dai docenti prevede una costante attenzione ai diversi bisogni formativi e stili cognitivi degli studenti.</p> <p>Per realizzare interventi individualizzati si prevedono, quando possibile, lezioni in codocenza per fasce di livello, collaborazione costante con i docenti di sostegno alla classe, consegne personalizzate.</p> <p>Quindi attraverso la ridefinizione dei percorsi didattici, mediante:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il lavoro di gruppo con assegnazione di ruoli per la leadership; 2) La competizione tra classi parallele per motivare la cooperazione all'interno dei gruppi e valorizzare le eccellenze; 3) Predisposizione di PEI, PDP con l'inviduazione di metodologie didattiche personalizzate in relazione ai bisogni e alle esigenze del singolo alunno.

<p>J) 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</p>	<p>Coinvolgimento delle famiglie nel processo educativo della scuola, attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) L'informazione puntuale sull'andamento didattico-disciplinare degli alunni, grazie all'implementazione dell'accesso al registro elettronico; 2) Organizzazione di eventi periodici con i genitori delle classi del biennio per consentire momenti di condivisione e socializzazione tra alunni, genitori ed insegnanti. <p>Partendo dalle esigenze delle realtà locali procedere all'adeguamento dei percorsi didattici, attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) La possibilità di variare l'articolazione dell'orario scolastico in modo da consentire attività didattiche e di laboratorio esterne; 2) Alternanza scuola/lavoro attuata nei mesi di operatività dell'attività turistica e delle aziende operanti nei settori dell'industria e dell'artigianato.
<p>M) Incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione</p> <p>L'Alternanza scuola-lavoro è una modalità didattica che, attraverso l'esperienza pratica aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e a testare sul campo le attitudini degli allievi, ad arricchirne la formazione e ad orientarne il percorso di studio e di lavoro, grazie a progetti in linea con i relativi piano di studio.</p> <p>I percorsi di formazione di alternanza Scuola-Lavoro sono realizzati con l'obiettivo di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Sviluppare la cultura del lavoro ed acquisire la consapevolezza dell'importanza dell'impegno personale. 2) Sviluppare competenze da collocare in un ambito di orientamento lavorativo e professionale o di studi superiori 3) Comprendere le modalità di funzionamento dell'organizzazione del lavoro, dell'impresa nella dimensione globale. 4) Costruire relazioni efficaci nel contesto di studio e di lavoro. 5) Sviluppare il concetto di imprenditorialità e promuovere verso l'iniziativa personale nel lavoro. 	<p>Per il triennio 2019/2022 l'Istituto intende stipulare un accordo di rete con le associazioni di categoria e gli Enti operanti in ambito turistico alberghiero con la finalità di avere una conoscenza più approfondita delle esigenze del territorio affinché si possano programmare attività formative mirate allo sviluppo di competenze professionali adeguate al fabbisogno delle aziende del settore.</p> <p>Le attività di alternanza scuola lavoro si svolgeranno a giugno e settembre per non influire sull'attività didattica curricolare.</p> <p>Per approfondimenti si fa riferimento a quanto previsto dal progetto di ASL</p>
<p>N) Valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti</p>	<p>La riforma prevista Decreto Legislativo n.61/2017 che comporta la Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, prevede anche l'individuazione di percorsi formativi individualizzati e la nomina del tutor scolastico di riferimento.</p> <p>Progetto : Scuola a domicilio</p> <p>La scuola, in accordo con la famiglia e con gli specialisti che seguono lo studente, è pronta ad attivare progetti didattici personalizzati per garantire il diritto allo studio e contrastare l'abbandono scolastico degli studenti con problemi di salute documentati,</p>

<p>O) Individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti</p>	<p>Corso base sulla sommellerie Per le classi terze e quarte indirizzo Sala-vendita realizza un approfondimento nella preparazione professionale mirata all'enologia nazionale e internazionale. (referente prof.Silanos) Il Social Media Management per la promozione di territorio, prodotti, imprese e persone. Un percorso che accompagnerà gli studenti nella gestione professionale della comunicazione digitale E sui social media, imparando a gestire il web 2.0.</p>
<p>P) 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.</p>	<p>Progetto tutti a Iscola</p>
<p>Q) Definizione di un sistema di orientamento L'orientamento è attività finalizzata a rendere lo studente responsabile e attivamente partecipe della propria scelta riguardo l'indirizzo di studi. Così come definito dalla legge 53/2003, l'orientamento tende a prevenire i fenomeni di dispersione scolastica e nel contempo a favorire la realizzazione del diritto-dovere di istruzione e formazione per ciascuno.</p> <p>Finalità dell'orientamento in entrata</p> <p>Potenziare la conoscenza degli studenti circa l'offerta formativa della scuola, anche in relazione ai settori del lavoro e delle professioni. Individuare interessi ed attitudini specifiche che consentano ai ragazzi scelte consapevoli nell'ambito dell'istruzione superiore. Contrastare la dispersione scolastica e l'emarginazione giovanile</p> <p>Finalità dell'orientamento in uscita</p> <p>Offrire agli studenti una più ampia prospettiva di scelta nel passaggio dalla dimensione scolastica a quella lavorativa Presentare le diverse opzioni di formazione post diploma per indirizzare le competenze e abilità acquisite dagli studenti verso un percorso formativo o professionale mirato alle loro vocazioni</p>	<p>Consapevole dell'importanza di questa attività, l'Istituto ha fatto dell'orientamento in entrata e in uscita uno degli elementi portanti fra i servizi che la scuola offre agli studenti, al fine di rendere sempre più concreto il loro successo personale e professionale.</p> <p>(docente referente prof.ssa Dessi A.)</p> <p>Attività orientamento in entrata</p> <p>Open day</p> <p>La sede di Piazza Sulis dell'istituto rimane aperta per le visite tutti i giorni per l'intera giornata i Docenti presenti sono sempre disponibili per l'accoglienza di studenti e genitori.</p> <p>I laboratori in funzione possono essere tranquillamente visitati in modo da poter vedere gli alunni frequentanti impegnati nelle varie attività di didattica laboratoriale.</p> <p>La sede di Via Don Minzoni calendarizza ogni anno i giorni di apertura per la presentazione dei corsi.</p> <p>Visita alle Scuole del territorio</p> <p>I docenti e gli studenti della scuola parteciperanno alle giornate informative previste nelle classi terze delle Scuole del Territorio.</p> <p>Attività orientamento in uscita</p> <ul style="list-style-type: none"> • Divulgazione di materiale informativo, Visite presso aziende del territorio, Incontri con i rappresentanti delle Associazioni di settore, Incontri informativi per conoscere i diversi percorsi post diploma, Incontri programmati con le Università di Sassari e di Oristano per permettere agli studenti di prendere visione di un possibile percorso universitario

Sulla base di questi indirizzi e sulla base delle disposizioni regolamentari, delle direttive e delle decisioni dell'UE, con particolare riferimento all'art. II-74 della Costituzione Europea, alle indicazioni contenute nella *Strategia di Lisbona*, le linee di indirizzo del 2007 per la promozione e la valorizzazione della dimensione

europea dell'educazione e soprattutto la raccomandazione specifica per l'Italia nel semestre europeo 2013 per quanto riguarda il settore dell'istruzione e della formazione, l'IIS "Piazza Sulis" è impegnato a svolgere la propria funzione di polo professionale cittadino strutturando il curriculum specifico nei settori dell'accoglienza e dell'enogastronomia, dei servizi socio-sanitari e di quelli industriali ed artigianali in base alle specificità storico-culturali, linguistiche e socio-economiche della città di Alghero e del suo territorio e, più in generale, alle tematiche dell'insularità specifiche della Sardegna e della altre isole del Mediterraneo

2.3 PIANO DI MIGLIORAMENTO

2.3.1 Dal RAV al Piano di miglioramento

Il nostro Piano di Miglioramento prende avvio dall'autovalutazione d'istituto contenuta nel Rapporto di Autovalutazione (RAV), e ad esso si rimanda per ciò che concerne l'analisi del contesto in cui opera l'istituto, l'esplicitazione delle risorse strumentali ed umane di cui si avvale, gli esiti documentati degli apprendimenti degli studenti, la descrizione dei processi organizzativi e didattici messi in atto.

Il miglioramento si caratterizza come un percorso che tende all'individuazione di una linea strategica di problemsolving e alla conseguente pianificazione di nuovi assetti organizzativi e pratiche didattiche esplicitate dalla scuola.

I progetti di Miglioramento, rinnovati nei contenuti nel corso del triennio, risultano coerenti con le risorse umane e materiali della scuola. Nel caso in cui si rendessero necessarie modifiche e/o integrazioni al Progetto, il Gruppo di Miglioramento potrà proporre agli Organi Collegiali la rimodulazione delle attività e l'inserimento di nuove attività.

Ciò premesso, la scuola si pone come ulteriori obiettivi formativi:

- **Promozione** di una maggiore inclusività dell'utenza straniera anche attraverso corsi di alfabetizzazione e potenziamento dell'italiano come L2;
- **Valorizzazione** della dimensione orientativa in riferimento al contesto produttivo;
- **Potenziamento** delle lingue straniere.

2.3.2 LE AZIONI DEL PDM

Pianificazione delle attività' per il triennio 2019-2020 / 2020-2021 / 2021-2022

In ordine sequenziale

A) CURRICOLO, PROGETTAZIONE E VALUTAZIONE

Obiettivo di processo da migliorare	Promuovere la costituzione di un gruppo di lavoro che supporti i Consigli di classe nell'elaborazione dei profili di competenza e relativa rubrica.
Risultati attesi	<ul style="list-style-type: none"> • Rendere più efficace la didattica, attraverso azioni mirate nate dalla rilettura e analisi dei dati della scuola in un'ottica di intervento concreto e misurabile sulla criticità rilevata, attraverso la creazione di una rubrica delle competenze aree linguistica, scientifica e matematica • Delineare curricula incentrati sullo sviluppo delle competenze; • In fase di programmazione, individuare percorsi per lo sviluppo di conoscenze ed abilità trasversali; • Individuare criteri oggettivi di valutazione delle competenze chiave di cittadinanza; • Delineare percorsi, iniziative ed attività per la valorizzazione e crescita degli studenti con alti livelli di partenza. • Predisposizione e utilizzo di griglie strutturate per ogni livello scolare per la rilevazione della situazione di partenza degli alunni. • Predisposizione e utilizzo di un format per raccolta dati e informazioni sulla situazione iniziale delle classi e individuazione del numero e tipologia degli alunni BES. • Lettura ed analisi dei dati rilevati per tutte le classi e redazione di apposito report per il Collegio.. • Predisposizione di prove per il monitoraggio degli apprendimenti di tutti gli alunni. • Progettazione/attuazione di laboratori per alunni con difficoltà di apprendimento
Azione Prevista	<ol style="list-style-type: none"> 1. Attività di formazione rivolta ai docenti; 2. Costituzione di un gruppo di lavoro formato da docenti appartenenti alle aree linguistico-espressivo e scientifico-matematico. 3. Calendarizzazione di incontri del gruppo di lavoro, dipartimentali e per C.d.c. 4. Elaborazione dei profili di competenza e relativa rubrica riguardanti il biennio e triennio per tutti gli indirizzi, declinati secondo gli assi culturali. 5. Elaborazione, inizialmente per il biennio e successivamente per le classi del triennio, di percorsi comuni all'interno dei consigli di classe. 6. Sviluppo di una U.D.A per competenze a quadrimestre per ciascun indirizzo.
Risorse umane e finanziarie	Docenti G.d.L. - Formatori Risorse del FIS e specifiche
Indicatori di monitoraggio	Team working all'interno dei singoli C.d.c condivisione dell'esperienza svolta e socializzazione all'interno del Collegio docenti. All'interno delle classi ricadute su: <ol style="list-style-type: none"> a) voto di condotta b) voto di profitto c) riduzione tasso di dispersione e di abbandono d) maggiore assiduità nella frequenza e) diminuzione alunni con sospensione di giudizio

B) INCLUSIONE E DIFFERENZIAZIONE

Obiettivo di processo da migliorare	Realizzare una reale inclusione nell'ambiente scolastico, sempre nel rispetto delle differenti realtà culturali di provenienza.
Risultati attesi	<ul style="list-style-type: none"> • Curare la fase di accoglienza degli studenti di altre culture e nazionalità; • Prevedere dalle prime fasi dell'anno scolastico attività di supporto allo studio per studenti con difficoltà linguistiche; • Individuare modalità di organizzazione del tempo libero in convitto con attività sportive e ricreative.
Azione Prevista	<ol style="list-style-type: none"> 1. Supporto agli studenti di etnie differenti con affiancamento all'insegnante curricolare di italiano per il supporto nello studio della lingua italiana e per la comprensione della stessa quale lingua veicolare per l'apprendimento 2. Organizzare attività sportive e ricreative nel tempo libero degli alunni convittori, anche con il coinvolgimento di studenti non convittori per favorire l'inclusività (tornei, gare, uscite e gite,....)

	3. Costituzione di una commissione mista scuola/convitto per la definizione dei menu della mensa dei convittori/trici;
Risorse umane e finanziarie	Docenti organico potenziato, Istitutori/Docenti dei Consigli di classe
Indicatori di monitoraggio	Miglioramento negli apprendimenti degli studenti; riduzione percentuale studenti non ammessi e, abbandoni. Risultati prove strutturate per classi parallele.

C) AMBIENTE DI APPRENDIMENTO

Obiettivo di processo da migliorare	Migliorare le tecniche di apprendimento degli alunni anche attraverso lo sviluppo e l'adozione di nuove tecnologie
Risultati attesi	<ul style="list-style-type: none"> • Migliorare ed incentivare l'uso delle nuove tecnologie nello svolgimento dell'attività didattica • Utilizzare strategie di cooperazione tra studenti, di coinvolgimento attivo e modalità laboratoriali nello svolgimento dei programmi • Individuare modalità di organizzazione proficue ed individualizzate del tempo-studio in convitto
Azione Prevista	1) Formazione docenti, tramite i "master teachers", sull'uso delle nuove tecnologie per rendere più efficace l'attività di insegnamento-apprendimento 2) Privilegiare l'imparare facendo nello svolgimento dei programmi 3) Pianificare modalità di organizzazione del tempo-studio in convitto modulate sulle esigenze personali di ciascuno studente, prevedendo anche la formazione di piccoli gruppi di studio per classi parallele, tutoraggio tra studenti.
Risorse umane e finanziarie	Docenti dei Consigli di classe – Istitutori - Esperti Esterni
Indicatori di monitoraggio	Miglioramento negli apprendimenti degli studenti; riduzione percentuale studenti non ammessi, abbandoni, risultati prove.

D) ORIENTAMENTO STRATEGICO E ORGANIZZAZIONE DELLA SCUOLA

Obiettivo di processo da migliorare	Curare modalità e le strategie di diffusione delle informazioni e delle comunicazioni interne ed esterne in modo efficace e sistematico
Risultati attesi	<ul style="list-style-type: none"> • Attuare un sistema efficace di trasmissione delle informazioni all'interno dell'istituzione • Utilizzare al meglio la comunicazione verso l'esterno per una ricaduta positiva sull'immagine della scuola
Azione Prevista	1. Attivare modalità sistematiche di comunicazioni con l'esterno 2. Condividere in Collegio dei Docenti progetti, eventi ed iniziative della scuola e prospettive 3. Prevedere occasioni e modalità di scambio e confronto sistematiche ed efficaci tra Consigli di Classe ed educatori del convitto 4. Migliorare l'utilizzo del sito internet della scuola quale efficace mezzo di comunicazione interno ed esterno
Risorse umane e finanziarie	Dirigente scolastico, Funzioni strumentali, Consigli di classe, Gruppo di lavoro.
Indicatori di monitoraggio	Attraverso il test di autovalutazione della scuola predisporre una raccolta dati per verificare il parere delle varie componenti sull'efficacia della comunicazione

E) SVILUPPO E VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE

Obiettivo di processo da migliorare	Valorizzare le eccellenze culturali e professionali presenti nella scuola con diffusione verso l'esterno
Risultati attesi	
Azione Prevista	<ol style="list-style-type: none"> 1. Individuare le risorse umane interne alla scuola ed organizzare gruppi di lavoro per aree di intervento e progettazione 2. Pianificare percorsi sistematici di formazione ed aggiornamento del corpo docente. 3. Corsi di formazione per docenti (sulla didattica per competenze, sulla didattica laboratoriale, sulla valutazione degli studenti)
Risorse umane e finanz.	Docenti della Scuola

F) INTEGRAZIONE CON IL TERRITORIO E RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

Obiettivo di processo da migliorare	Realizzare il coinvolgimento di delle famiglie e degli Enti presenti nel territorio nel processo educativo della scuola;
Risultati attesi	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare forme efficaci (anche innovative) di coinvolgimento delle famiglie nel processo educativo
Azione Prevista	<ol style="list-style-type: none"> 1. Implementare l'utilizzo il registro elettronico per: <ul style="list-style-type: none"> - informare le famiglie sul percorso formativo degli studenti, - per comunicare agli studenti le attività scolastiche svolte e i materiali didattici forniti 2. Creare maggiori sinergie con le amministrazioni e le aziende del territorio per una migliore promozione dello stesso 3. Ampliare la collaborazione con Amministrazioni ed aziende del territorio per valorizzare le eccellenze agroalimentari 4. Nominare il Comitato Tecnico-scientifico
Risorse umane e finanz.	Dirigente e Funzioni strumentali delegate
Indicatori di monitoraggio	Attraverso il test di autovalutazione della scuola predisporre una raccolta dati per verificare il parere delle varie componenti

TEMPISTICA DELLE ATTIVITA'

ATTIVITA'	PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITA'									
	SET	OTT	NOV	DIC	GEN	FEB	MAR	APR	MAGG	GIU
A) Curricolo, progettazione e valutazione	X	X	X						X	X
B) Inclusione e differenziazione	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
C) Ambiente di apprendimento	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
D) Orientamento strategico e organizzazione	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
E) Sviluppo e valorizzazione delle risorse	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
F) Integrazione con il territorio	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Il monitoraggio, per l'annualità 2019/2020, sarà avviato a partire dal mese di febbraio. Per le annualità successive, il monitoraggio sarà definito entro il mese di ottobre 2020 e porterà ad eventuali aggiornamenti del presente PTOF.

SEZIONE 3 – L’OFFERTA FORMATIVA

3.1.1 Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “**Enogastronomia e ospitalità alberghiera**” possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell’intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera. Nell’ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

3.1.2 Risultati di apprendimento

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati nel Decreto interministeriale n. 92/2018, al punto 1.1. dell’Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza n. 1

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza n. 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.

Competenza n. 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza n. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza n. 5

Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenza n.6

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza n.7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.

Competenza n.8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza n.9

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza n.10

Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza n.11

Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Mentre per i corsi di Manutenzione e assistenza tecnica e Servizi per la sanità e l'assistenza sociale, le competenze in uscita sono quelle elencate nel Decreto interministeriale n. 92, Allegato A, per quanto riguarda il Corso di Enogastronomia e ospitalità alberghiera si vanno a delineare le competenze in uscita per ogni indirizzo.

ENOGASTRONOMIA

Il Responsabile servizi di enogastronomia (Chef), a partire dalle richieste della clientela e tenuto conto della politica aziendale, deve essere in grado di:

- Definire il menu di un ristorante, verificare la compatibilità economica dell'offerta ristorativa, occuparsi dell'approvvigionamento delle materie prime, individuare i fornitori, controllare la conservazione delle materie prime per la realizzazione dei servizi di ristorazione;
- Predisporre e gestire il budget stabilito, realizzare attività di rilevazione della customer satisfaction, promuovere azioni di fidelizzazione del cliente, gestire i reclami dei clienti.

COMPETENZE di BASE:

- Conoscenza di elementi di gastronomia ed elementi di dietologia, conoscenza delle ricette della cultura gastronomica italiana ed internazionale, conoscere elementi di enologia, conoscere le attrezzature per la conservazione dei cibi, conoscere elementi di scienze dell'alimentazione;
- Elementi di merceologia alimentare, tipologia delle materie prime, elementi di approvvigionamento e gestione del magazzino, tipologie di conservazione degli alimenti, normativa relativa a conservazione trattamento degli alimenti;
- Parametri per la determinazione dei prezzi menu, tipologie e strumenti per il controllo dei costi, funzionamento di software gestionali, elementi di gestione di impresa, elementi di contrattualistica fornitori, elementi di contabilità alberghiera, norme di sicurezza sul lavoro, tipologie di pagamento, tecniche di budgeting, informazioni relative al target della clientela, tipologie strumenti e tecniche di fidelizzazione del cliente.

COMPETENZE PROFESSIONALI:

- Applicazione di criteri per l'abbinamento di cibi e bevande, di criteri di selezione di ingredienti alimentari, di selezione di ricette alimentari, criteri per la definizione di menu, di tecniche per la preparazione di cibi, controllo degli standard qualitativi;
- Applicazione di metodi per la determinazione dei prezzi dei menu, applicazione di strumenti e strategie per il controllo dei costi, applicazione di tecniche di analisi dei bisogni del cliente, organizzazione del proprio lavoro, utilizzo di programmi di gestione appositamente elaborati per il settore della ristorazione;
- Applicazione di criteri selezione dei fornitori, applicazione tecniche di valutazione di offerte, scelta delle materie prime, gestione degli acquisti, regolazione del livello qualitativo e quantitativo minimo delle scorte, applicazione di procedure controllo ordini, gestione dei reclami con i fornitori, applicazione delle procedure di stoccaggio delle materie prime, controllo periodico dello stock in magazzino, verifica della corretta applicazione delle procedure di conservazione degli alimenti;
- Controllo degli standard quantitativi/qualitativi, applicazione criteri di valutazione offerte, applicazione delle modalità di calcolo dei margini nelle vendite, applicazione delle tecniche di definizione dei prezzi, analisi dei costi, applicazione di tecniche budgeting, gestione della documentazione fiscale, controllo dei pagamenti, controllo della corretta archiviazione della documentazione;
- Realizzazione di attività di Customer Satisfaction nel rispetto della privacy del cliente: utilizzo di strumenti di rilevazione della C.S., elaborazione dati sulla C.S., realizzazione di report di rilevazione della C.S.

COMPETENZE TRASVERSALI:

- Attenzione a relazionarsi in modo adeguato con i clienti, flessibilità e disponibilità verso la clientela, attenzione al cliente e alle sue esigenze, rispetto delle "diversità";

- Rispetto delle procedure, orientamento all'organizzazione, attenzione alla risorsa tempo, autonomia nell'assunzione di decisioni operative nell'ambito del proprio lavoro, orientamento al problem solving, tolleranza allo stress;
- Attenzione alle condizioni igienico-sanitarie nello stoccaggio e conservazione degli alimenti, attenzione a ordine degli spazi di lavoro;
- Attenzione a relazionarsi in modo adeguato con i colleghi nella programmazione ed organizzazione delle attività, coerentemente con le procedure previste dall'azienda, orientamento al coordinamento con le altre figure professionali coinvolte nell'attività, flessibilità e disponibilità verso la clientela.

ATTITUDINI:

Per svolgere questa professione deve possedere autocontrollo e resistenza allo stress, spirito d'iniziativa, manualità, precisione, propensione all'aggiornamento, creatività.

SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il Responsabile servizi sala e vendita sa pianificare e organizzare il suo lavoro nei due momenti di:

- Gestione magazzino;
- Erogazione servizi avanzati di sala - bar ;

A partire dalle richieste della clientela e tenuto conto della politica aziendale, il responsabile servizi sala e vendita deve essere in grado di:

- Supervisionare la distribuzione dei pasti e delle bevande prendendo parte a tutte le fasi del servizio, fornire consigli nella selezione del cibo e delle bevande, incentivando la ricerca e la scoperta di abbinamenti cibo/bevande;
- Lavorare in ristoranti tradizionali o in organizzazioni di catering, realizzando i compiti relativi ai processi di distribuzione dei piatti in cucina e nei luoghi specifici, nei ristoranti e negli alberghi della categoria, presentare menù completi, specifici piatti della cucina nazionale, regionale e menù per occasioni particolari;
- Relazionarsi con diversi profili professionali presenti in cucina e in sala;
- Predisporre l'area della ristorazione e dei tavoli di servizio secondo la sequenza operativa dei vari tipi di servizio e di presentazione in tavola;
- Fornire un corretto servizio ai clienti basato sulla qualità e la cura delle prestazioni, effettuare operazioni tipiche del bar per la preparazione di prodotti di caffetteria, bevande e snack.

COMPETENZE di BASE:

- Tecniche di allestimento dei tavoli dei clienti e dei tavoli di servizio con biancheria, posateria, ceramiche adeguate ai prodotti e al servizio nonché degli addobbi e delle decorazioni;
- Tecniche di igiene e sicurezza alimentare, principi di gastronomia, del mercato della ristorazione, di gestione dei servizi ristorazione, regole del servizio di sala come l'evasione degli ordini.

COMPETENZE PROFESSIONALI:

- Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni, coordinare il servizio di sala con i carichi di lavoro della cucina, cercando di ottimizzare il servizio, occuparsi dell'accoglienza dei clienti, consigliare sulle scelte, raccogliere eventuali indicazioni e reclami;
- Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso;

- Servire in sala, applicando tecniche, pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, applicare criteri per l'abbinamento di bevande e pietanze, preparare dei piatti alla lampada, utilizzando la tecnica del flambé;
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria; Utilizzare gli strumenti informatici per la gestione degli ordini, predisponendo la comanda/ordine secondo lo standard aziendale richiesto, e le modalità di riscossione dei conti;
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali;
- Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie;
- Collaborare all'elaborazione di menu giornalieri e rotativi, partecipando al calcolo dei costi;
- Preparare e somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e secondo le specifiche richieste della clientela;
- Effettuare alcune operazioni di base del processo di accoglienza e ricevimento.

COMPETENZE TRASVERSALI:

- Attenzione a relazionarsi in modo adeguato con i clienti, flessibilità e disponibilità verso la clientela, attenzione al cliente e alle sue esigenze, rispetto delle "diversità";
- Rispetto delle procedure, orientamento all'organizzazione, attenzione alla risorsa tempo, autonomia nell'assunzione di decisioni operate nell'ambito del proprio lavoro, orientamento al problem-solving, tolleranza allo stress;
- Attenzione alle condizioni igienico-sanitarie nello stoccaggio e conservazione degli alimenti, attenzione all'ordine degli spazi di lavoro, attenzione a relazionarsi in modo adeguato con i colleghi, nella programmazione ed organizzazione delle attività, coerentemente con le procedure previste dall'azienda;
- Orientamento al coordinamento con le altre figure professionali coinvolte nell'attività, flessibilità e disponibilità verso la clientela.

ATTITUDINI:

per svolgere questa professione è necessaria una buona dose di accuratezza, orientamento al cliente, decisionalità, gestione delle relazioni, capacità di negoziazione, capacità organizzativa, capacità di concentrazione, precisione, senso dell'ordine, coordinamento motorio, capacità di rapportarsi positivamente alla variabilità, attitudine alla risoluzione dei problemi, attitudine al lavoro cooperativo, attitudine all'apprendere ad apprendere.

SERVIZI PER L'ACCOGLIENZA TURISTICA

Il Responsabile servizi accoglienza turistica, a partire dalle richieste della clientela ed in base alle istruzioni del direttore, deve essere in grado di:

1. Gestire le prenotazioni delle camere, verificandone la loro disponibilità e procedendo alla loro assegnazione all'arrivo dei clienti; accogliere il cliente al suo arrivo;
2. Gestire le comunicazioni per il cliente (centralino, posta); svolgere le funzioni di vigilanza, controllo e gestione del servizio chiavi; fornire informazioni al cliente durante il suo soggiorno presso la struttura ricettiva, rilevare le richieste del cliente, gestire la relazione con il cliente, rilevare il grado di soddisfazione, gestire eventuali reclami, comunicare con i clienti utilizzando la lingua inglese e una seconda lingua straniera.
3. Collaborare con i colleghi, coordinare il settore alloggio con le attività degli altri reparti e funzioni aziendali.

COMPETENZE di BASE:

- Competenze in tecnica alberghiera, organizzazione alberghiera, tecniche di accoglienza, tecniche di comunicazione, tecniche di prenotazione, normativa in materia di tutela della privacy, principi di customer care, lingue straniere, elementi di qualità del servizio.
- Principi e strumenti di customer satisfaction, elementi di marketing dei servizi ricettivi. - Lessico di settore nelle due lingue straniere, legislazione e contrattualistica di settore, tecniche di cooperative work.

COMPETENZE PROFESSIONALI:

- Applicazione di tecniche di accoglienza della clientela, di tecniche di comunicazione efficace, di gestione delle prenotazioni alberghiere, di procedure standard di check in e check out alberghiero, procedure di custodia valori, tecniche di analisi dei bisogni degli utenti, utilizzo di software prenotazioni alberghiere, utilizzo di strumenti di supporto delle attività di prenotazione (fax, e-mail), organizzazione del proprio lavoro.
- Applicazione di tecniche di comunicazione efficace, realizzazione di attività di customer satisfaction, applicazione di tecniche di rilevamento del gradimento del servizio, utilizzo strumenti di rilevazione grado di soddisfazione clientela.
- Utilizzo di due lingue straniere per chiedere e dare informazioni, presentazione dei servizi in almeno due lingue straniere, interpretazione di richieste del cliente espresse in lingua straniera, gestione di reclami da parte di clienti stranieri, elaborazione di documenti in lingua straniera, applicazione di tecniche di cooperative work, gestione e coordinamento delle risorse assegnate, coordinamento del settore alloggio con le attività degli altri reparti nelle attività di assistenza al cliente, organizzazione del proprio lavoro.

COMPETENZE TRASVERSALI:

- Attenzione a relazionarsi in modo adeguato con i clienti, flessibilità e disponibilità verso la clientela, attenzione al cliente e alle sue esigenze, rispetto delle "diversità"
- Rispetto delle procedure, orientamento all'organizzazione, orientamento ad affrontare e risolvere problemi, tolleranza allo stress
- Attenzione a relazionarsi in modo adeguato con i colleghi, rispetto delle procedure, orientamento all'organizzazione.

ATTITUDINI:

Per svolgere questa professione, deve disporre di una buona proprietà di linguaggio, di ottime capacità comunicative, unite a doti di gentilezza e cortesia. Insieme alla predisposizione verso i contatti umani, è inoltre utile possedere doti di empatia per comprendere stati d'animo e caratteristiche delle persone.

3.1.3 Sbocchi lavorativi – Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici Ateco

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (*Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica*).

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

C - ATTIVITÀ MANUFATTURIERE

C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI

N - NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

N - 79 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE

3.2.1 Manutenzione e assistenza tecnica. Traguardi attesi in uscita.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica" pianifica ed effettua, con autonomia e responsabilità coerenti al quadro di azione stabilito e alle specifiche assegnate, operazioni di installazione, di manutenzione/riparazione ordinaria e straordinaria, nonché di collaudo di piccoli sistemi, macchine, impianti e apparati tecnologici.

3.2.2 Risultati di apprendimento

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati nel Decreto interministeriale n. 92/2018, al punto 1.1 dell'allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento specifici del profilo in uscita dell'indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza n.1

Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività.

Competenza n.2

Installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore.

Competenza n.3

Eeguire, le attività di assistenza tecnica nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche, alla normativa sulla sicurezza degli utenti.

Competenza n.4

Collaborare alle attività di verifica, regolazione e collaudo, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore.

Competenza n.5

Gestire le scorte di magazzino, curando il processo di approvvigionamento.

Competenza n.6

Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente.

3.2.3 Sbocchi lavorativi

REFERENZIAZIONE ALLE ATTIVITÀ ECONOMICHE

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati all'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni. Laddove la Divisione si prospetta di ampio spettro, sono individuati i Gruppi principali di afferenza del profilo di indirizzo.

C. ATTIVITÀ MANUFATTURIERE:

C -33 RIPARAZIONE MANUTENZIONE ED INSTALLAZIONE DI MACCHINE ED APPARECCHIATURE

F. COSTRUZIONI:

F -43.2 INTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI, IDRAULICI ED ALTRI LAVORI DI COSTRUZIONE E INSTALLAZIONE

G COMMERCIO ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO; RIPARAZIONE DI AUTOVEICOLI E MOTOCICLI

- 45.2 MANUTENZIONE E RIPARAZIONE DI AUTOVEICOLI

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

Con riferimento al decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166, il profilo in uscita dell'indirizzo di studi è correlato ai seguenti settori economico-professionali.

MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE, IMPIANTISTICA.

3.3.1 Servizi per la sanità e l'assistenza sociale. Traguardi attesi in uscita.

Il diplomato dell'indirizzo dei "Servizi per la sanità e l'assistenza sociale" possiede specifiche competenze utili a co-progettare, organizzare ed attuare, con diversi livelli di autonomia e responsabilità, interventi atti a rispondere alle esigenze sociali e sanitarie di singoli, gruppi e comunità, finalizzati alla socializzazione, all'integrazione, alla promozione del benessere bio-psico-sociale, dell'assistenza e della salute in tutti gli ambiti in cui essi si attuino e/o siano richiesti. Realizza attività di supporto sociale e assistenziale per rispondere ai bisogni delle persone in ogni fase della vita, accompagnandole e coadiuvandole nell'attuazione del progetto personalizzato, coinvolgendo sia l'utente che le reti informali e territoriali.

3.3.2 Risultati di apprendimento

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati nel Decreto interministeriale n. 92/2018, al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza n.1

Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi, rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali e informali.

Competenza n.2

Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipes multi-professionali in diversi contesti organizzativi /lavorativi.

Competenza n.3

Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza.

Competenza n.4

Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane.

Competenza n.5

Partecipare alla presa in carico socio-assistenziale di soggetti le cui condizioni determinino uno stato di non autosufficienza parziale o totale, di terminalità, di compromissione delle capacità cognitive e motorie, applicando procedure e tecniche stabilite e facendo uso dei principali ausili e presidi.

Competenza n.6

Curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita

Competenza n.7

Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio.

Competenza n.8

Realizzare, in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni.

Competenza n.9

Realizzare, in collaborazione con altre figure professionali, azioni a sostegno e a tutela della persona con fragilità e/o disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita.

Competenza n.10

Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate.

3.3.3 Sbocchi lavorativi - Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici Ateco

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico e esplicitati a livello di Sezione e correlate Divisioni:

Q - SANITÀ E ASSISTENZA SOCIALE Q - 86 ASSISTENZA SANITARIA Q - 87 SERVIZI DI ASSISTENZA SOCIALE RESIDENZIALE Q - 88 ASSISTENZA SOCIALE NON RESIDENZIALE

3.3.3 CORSI DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Il percorso del Corso Serale dell'IPSEOA dall'anno scolastico 2015/16, a seguito del riordino dell'istruzione degli adulti è diventato percorso di istruzione degli adulti di secondo livello, finalizzato al conseguimento del diploma di istruzione professionale, con possibilità al terzo anno di accedere all'esame per il diploma di qualifica dei vari indirizzi: operatore della ristorazione settore cucina, sala e vendita, accoglienza turistica.

Il percorso di secondo livello di istruzione è articolato in tre periodi didattici, così strutturati:

- 1-il primo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi di istruzione professionale. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il primo biennio dai corrispettivi ordinamenti degli istituti professionali.
- 2-Il secondo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno dei percorsi degli istituti professionali in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dai corrispettivi ordinamenti degli istituti professionali.
- 3-Il terzo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno dai corrispettivi ordinamenti degli istituti professionali.

L'orario complessivo obbligatorio del percorso di istruzione del secondo livello è pari al 70% di quello previsto dai corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali.

Per rendere sostenibili per lo studente adulto i carichi orari è possibile:

- A) il riconoscimento dei crediti comunque acquisiti dallo studente per l'ammissione ai percorsi del tipo e del livello richiesto;
- B) la personalizzazione del percorso di studio relativo al livello richiesto, che lo studente può completare anche nell'anno scolastico successivo, secondo quanto previsto dal patto formativo individuale;
- C) la fruizione a distanza di una parte del percorso previsto, di regola, per non più del 20% del monte ore complessivo;
- D) la realizzazione di attività di accoglienza e di orientamento, finalizzate alla definizione del patto formativo individuale per non più del 10% del corrispondente monte ore complessivo del percorso;
- E) percorsi di alfabetizzazione in lingua italiana finalizzati al conseguimento di un titolo attestante la conoscenza della lingua.

I percorsi offrono la possibilità ad un'utenza di lavoratori di frequentare, in orari non coincidenti con le diverse attività lavorative, un istituto di istruzione secondaria superiore, usufruendo di una didattica

conforme alle indicazioni ministeriali e contemporaneamente adeguata ad un'utenza adulta con precise esigenze professionali che consente di conseguire un diploma di istruzione superiore.

Inoltre, i Corsi, attenti alle problematiche dell'adulto che rientra in formazione, si impegnano nel processo di motivazione, facendogli riacquisire sicurezza nelle proprie capacità, orientandolo verso la scelta formativa e/o professionale più consona alle sue abilità e sostenendolo in questo suo percorso.

Ciò, in maggior misura, viene messo in atto nei confronti della popolazione extracomunitaria che prevalentemente richiede un sostegno, come l'alfabetizzazione in lingua italiana, per il proprio inserimento nel tessuto sociale e lavorativo. In una società multietnica, pertanto, si configura come luogo di aggregazione sociale, di scambio culturale e riqualificazione professionale che viene incontro alle varie esigenze della sua utenza.

Stage aziendali, visite didattiche, incontri con esperti del settore, organizzazione di eventi sono solo alcune delle iniziative volte a sviluppare un clima collaborativo ed impegnato che favorisce l'apprendimento e la piena formazione dell'allievo partendo dalle esigenze proprie e del territorio col quale si deve rapportare.

3.3.5 CORSO DELLA SEZIONE CARCERARIA

INTRODUZIONE

Per la specificità del contesto e la particolarità dell'utenza, l'Istit. Alberghiero sede carceraria, pur mantenendo, unitamente all'ex corso serale funzionante nello stesso Istituto, sul piano della didattica e dell'organizzazione un collegamento sostanziale con il CPIA n.3 Nuoro-Sassari, assume una configurazione autonoma nella relazione con l'Amministrazione Penitenziaria.

La progettazione di un intervento formativo all'interno del penitenziario deve tener conto che:

2. Lo stato di stress sia per i detenuti sia per gli operatori è presente;
3. Esistono difficoltà di coordinamento/programmazione con tutte le componenti dell'area pedagogico-trattamentale all'interno dell'istituto;
4. Tra gli studenti ristretti c'è una certa percentuale di abbandono scolastico, dovuto a: perdita di interesse, trasferimento da carcere a carcere, processi, incompatibilità con gli orari di altre attività considerate più convenienti, scarcerazione, ecc. Tutto ciò rende difficile il completamento di percorsi scolastici strutturati in modo tradizionale;
5. L'adozione di contenuti simili a quelli curricolari non sempre riesce a suscitare interessi reali in soggetti adulti con percorsi esistenziali spesso caratterizzati da insuccessi scolastici
6. Sono presenti anche adulti in condizione di analfabetismo strumentale, a causa di mancata scolarizzazione e/o provenienti da ambienti socio-economici deprivati. La scuola deve farsi carico di un percorso di educazione/formazione culturale di base, prima che di apprendimento;
7. Manca la possibilità di attuare la fruizione a distanza di una parte del percorso concordato con lo studente;
8. Mancano le attrezzature informatiche e le infrastrutture per "lo sviluppo delle competenze digitali" degli studenti reclusi, indispensabili per il loro reinserimento sociale e lavorativo e per "il potenziamento delle metodologie laboratoriali";
9. In generale, l'assenza di dotazioni tecnologiche, di materiale multimediale e di libri scolastici recenti e aggiornati a disposizione degli studenti rende difficile sia offrire metodi di insegnamento "al passo con i tempi", in grado di incuriosire e motivare, sia "valorizzare percorsi formativi individualizzati" attraverso l'adozione di strategie proprie dell'autoformazione assistita anche con l'ausilio di strumenti informatici.

IL RUOLO DELL'ISTRUZIONE E DELLA FORMAZIONE NEL TRATTAMENTO

Le norme indicano nelle attività di istruzione e formazione uno degli strumenti preferenziali dell'azione trattamentale:

- “Le pene non possono consistere in trattamenti contrari al senso di umanità e devono tendere alla rieducazione del condannato” (art.27 della Costituzione della Repubblica Italiana)
- “Il trattamento...è svolto avvalendosi principalmente dell'istruzione...” (art.15 legge n.354/75)
- “L’istruzione costituisce momento essenziale del processo penitenziario e consente di dare concreta attuazione al precetto costituzionale che pone la rieducazione del detenuto quale finalità e contenuto primario della sanzione penale. In questo quadro, pertanto, l’organizzazione di corsi di scuola acquista una forte valenza ai fini del loro recupero sociale e della realizzazione del diritto allo studio. La finalità precipua di detti corsi è quella di rieducare il detenuto alla convivenza civile attraverso azioni positive che lo aiutano nella ridefinizione del proprio progetto di vita e nell’assunzione di responsabilità verso se stesso e la società” (Circ. del MPI n.253/93)
- Il Ministero dell'Istruzione e il Ministero della Giustizia si impegnano a implementare l’offerta educativa e formativa nelle carceri italiane per contrastare ogni forma di disagio e di discriminazione, promuovendo anche la formazione del personale, con l’eventuale apporto di esperti per la realizzazione di interventi che richiedono competenze specifiche, favorendo la predisposizione di percorsi didattici attivi e motivanti, fondati sui bisogni dei detenuti e finalizzati ad orientarli ad un progetto di vita futuro attivando rapporti di collaborazione con le Regioni ed Enti locali. (da art.3 del Protocollo di intesa tra il Ministero dell’Istruzione e il Ministero della Giustizia “Programma speciale per l’istruzione e la formazione negli istituti penitenziari” del 23/10/2012)
- Regole Penitenziarie Europee (EPR), mirano a standardizzare le politiche penitenziarie degli Stati membri per dar vita a norme e prassi comuni. Il documento conferma gli standard contenuti nelle raccomandazioni del Comitato dei Ministri del Consiglio d’Europa, che si riferiscono a specifici aspetti della politica e della prassi penitenziaria e in particolare, per l’istruzione in carcere, le Raccomandazioni del Consiglio d'Europa No.R (89) 12, sull'attività educativa negli Istituti Penali, dove si parla di “istruzione” nella sua accezione più ampia, non necessariamente finalizzata al conseguimento di titoli di studio e certificazioni (art. 1): “Tutti i ristretti devono avere accesso all'istruzione, che prevede l'istituzione di corsi di base, di corsi professionali, di attività creative e culturali, di corsi di educazione fisica e sport, di educazione sociale e di servizi di biblioteca”.

DIDATTICA

La scuola in carcere condivide le finalità generali e gli obiettivi didattici stabiliti dal PTOF dell'IIS di Alghero, ma deve anche accogliere le indicazioni della normativa del sistema penitenziario e articolare il proprio intervento formativo in collaborazione con la Direzione dell'Amministrazione Penitenziaria, con il personale dell'area pedagogico-trattamentale (educatori, psicologi e operatori socio-sanitari) e con gli agenti di Polizia Penitenziaria.

GLI UTENTI

Gli studenti ristretti si presentano estremamente eterogenei per età, scolarizzazione pregressa, gruppo etnico e paese di provenienza, tipologia del reato contestato, entità della pena e motivazione personale.

I detenuti scelgono o vengono indirizzati dagli operatori dell'area pedagogico-trattamentale verso la scuola come momento di rieducazione e di promozione della propria personalità.

ACCOGLIENZA

Con gli studenti selezionati dalla Direzione si sottoscriverà il Patto Formativo Individuale con l'individuazione del Percorso di Studio Personalizzato (PSP).

Le attività proposte si svolgono di mattina e di pomeriggio.

Le problematiche particolari, legate alla tipologia di utenza, al contesto carcerario e al numero ristretto di classi attive, per il momento non consentono l'introduzione delle novità didattico-organizzative previste dalla riforma (gruppi di livello).

La scuola si impegna a:

- offrire attività di accoglienza finalizzate alla definizione del Patto formativo individuale (max 10% del monte ore complessivo);
- proporre prove utili ad accertare il livello di conoscenze, abilità e competenze possedute;
- offrire percorsi progettati per UdA (unità di apprendimento).

OFFERTA FORMATIVA

Attualmente la sede carceraria dell'IPSAR di Alghero offre l'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" con articolazione "enogastronomia".

ATTIVITÀ DI TIROCINIO

Dall'anno scolastico 2013/14 il nostro Istituto offre l'opportunità agli studenti della Casa di Reclusione, individuati dalla Direzione dell'Istituto Penitenziario, di svolgere attività di tirocinio formativo in strutture selezionate del territorio. Tale esperienza si è sempre rivelata positiva sia per le strutture ospitanti sia per i detenuti. Attività di questo tipo permettono di realizzare forme di qualificazione per far uscire gli studenti dall'emarginazione, consentendogli di acquisire competenze spendibili per un reinserimento nella società e nel mondo del lavoro.

L'Istituto intende proporre anche per il triennio 2016/19 tali attività.

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Il detenuto che sceglie di seguire un qualsiasi corso ha spesso come sostanziale motivazione quella di spezzare la monotonia della reclusione e di poter impegnare la mente in contenuti non collegati alla carcerazione. La scuola dunque è uno “spazio della differenza” rispetto alla staticità della realtà carceraria.

La proposta di corsi extracurricolari per l'apprendimento informale riveste in questo contesto una particolare rilevanza perché offre la possibilità allo studente ristretto di sperimentare un diverso rapporto con gli altri e di valorizzare, o addirittura scoprire, delle caratteristiche o qualità personali, fornendogli la motivazione necessaria per continuare o seguire, in un secondo momento, percorsi di istruzione formale e per ripensare a un proprio progetto di vita.

Per i motivi sopra esposti, anche l'intervento dell'insegnante di scienze motorie è fondamentale nel contesto carcerario perché permette all'adulto di comprendere l'importanza del movimento per il proprio benessere psico-fisico e di reagire allo stato di apatia che spesso accompagna la detenzione. L'attività sportiva di squadra, inoltre ha un'importante valenza educativa, poiché i detenuti sono tenuti a rispettare sia le regole del gioco sia le norme basilari della convivenza civile.

La realizzazione di attività extracurricolari è subordinata alla disponibilità ed alla collaborazione della Direzione della Casa di Reclusione.

L'Istituzione scolastica intende proporre i seguenti progetti:

- Progetto “EDUCARE E RIEDUCARE CON GLI SCACCHI” - corso di scacchi, tenuto da un docente esperto e organizzato all'interno della Casa di Reclusione con la possibilità di momenti di incontro con i ragazzi del corso diurno
- Progetto “LO SPETTACOLO TEATRALE COME PERCORSO FORMATIVO” - laboratorio teatrale condotto da un docente esperto di teatro
- Progetto “INFORMATICA DI BASE” - corso di informatica di base tenuto da un docente esperto dell'Istituzione scolastica
- Progetto “LIBERI DI MUOVERSI” - attività sportive organizzate all'interno della casa di reclusione con la partecipazione di studenti dei corsi diurni dell'Istituto e/o di associazioni sportive del territorio; tali attività saranno organizzate dall'insegnante di scienze motorie
- Progetto “LIBRI DI ENOGASTRONOMIA ED ACCOGLIENZA TURISTICA” - presentazione di testi con tematiche relative al percorso formativo proposto dall'Istituzione scolastica da parte degli autori, con particolare riferimento alla realtà regionale
- Altri progetti, in base alla disponibilità oraria dei docenti e/o ai finanziamenti ricevuti, concordati di anno in anno con l'area pedagogico-trattamentale (musica, canto, poesia, ...).

3.4 Insegnamenti e quadri orario A.S. 2019 - 2020

Di seguito si riportano i quadri orari relativi al vecchio ordinamento, validi per il triennio dei corsi diurni e per i corsi di istruzione degli adulti.

Tab. 1 Quadri orari diurno IPSAR TRIENNIO

Tab. 2 Quadri orario diurno IPIA Manutenzione Triennio

Tab. 3 Quadri orari diurno IPIA Socio Sanitario TRIENNIO

Tab. 4 Quadri orari istruzione degli adulti e carcere

Tab. 5 Quadri orari biennio nuovo ordinamento IPSAR

Tab. 6 Quadri orari biennio nuovo ordinamento IPIA Manutenzione

Tab. 7 Quadri orari biennio nuovo ordinamento IPIA Soc. Sanitario

TAB. 01 QUADRI ORARI DIURNO IPSAR TRIENNIO A.S. 2019 - 2020										
Discipline		3 anno			4 anno			5 anno		
		Sala	Enog.	Acgl.	Sala	Enog	Acgl.	Sala	Enog	Acgl
Numero di classi										
A 12	Lingua e lett. italiana	2	4	4	4	4	4	4	4	4
A 12	Storia	2	2	2	2	2	2	2	2	2
AB 24	Lingua Inglese	3	3	3	3	3	3	3	3	3
A 26	Matematica	3	3	3	3	3	3	3	3	3
A 48	Sc. Motorie	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Rc o Att. Alternative	1	1	1	1	1	1	1	1	1
A 45	Dir. E tec, Amminis	4	4	6	5	5	6	5	5	5
A 31	Sc. Alimenti	4	4	2	3	3	2	2	3	6
B 20	Lab. sett. Cucina		0	18		4	12		2	8
B 21	Lab. sett. Sala		12	0		8	6		4	4
B 19	Lab. Accoglienza	6	0	0	4	0	0	4	0	0
AA 24	Ling. Francese	3	3	3	3	3	3	3	3	3
A 18	Tec. di comunic.				2			2		
B19-20-21 C	Copresenze	1	4	0	1	0	6	0	0	0

Tab. 02 QUADRI ORARIO ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI IPIA MANUTENZIONE A. S. 2019 – 2020

Discipline				3 anno	4 anno	5 anno	
Numero di classi				1	1	1	
A 12	Lingua e let. italiana			4	4	4	
A 12	Storia			2	2	2	
AA 24	Lingua Inglese			3	3	3	
A 26	Matematica			3	3	3	
A 48	Sc. Motorie			2	2	2	
	Rc o Att. Alternative			1	1	1	
B 15	Labor. Tecnologici			4	3	3	
A 42	Tec. Mecc. e applic.			5	5	3	
A 40	Tec. Elettr. e applic			5	4	3	
A 42	Tec. e tec. Ins. Man			3	5	8	
B 15 –	Compresenza			6	6	6	

TAB. 03 QUADRI ORARIO ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI SOCIO SANITARIO DIURNO 2019-2020

Discipline				3 anno	4 anno	5 anno	
Numero di classi				1	1	1	
A 12	Lingua e let. italiana			4	4	4	
A 12	Storia			2	2	2	
AB 24	Lingua Inglese			3	3	3	
A 26	Matematica			3	3	3	
A 48	Sc. Motorie			2	2	2	
	Rc o Att. Alternative			1	1	1	
A 18	Sc. umane						
B 23	Metodologie oper			3			
AA 24	Ling. Francese			3	3	3	
	Igiene e cultura med			4	4	4	
	Psicologia gen/app			4	5	5	
A 45	Diritto e legisl			3	3	3	
A017	Tecn. Amm. ec. Soc.				2	2	
	Copresenza						

Tab. 04 quadri orario ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI IPSAR SERALE E CARCERE A.S. 2019– 2020

Discipline		1	2	3			4			5	
		Biennio		Acgl	Sal	Enog.	Acgl.	Sala	Enog	Sala	Enog
A 12	Lingua e let. italiana	3	3	0	3	3	0	3	3	3	3
A 12	Storia		4	0	2	2	0	2	2	2	2
AA 24	Lingua Inglese	2	2	0	2	2	0	2	2	2	2
A 26	Matematica	3	3	0	3	3	0	3	3	3	3
A 46	Diritto ed Economia	2									
A 50	Sc. terra – Biologia	3									
	Rc o Att. Alternative		2		1		0	1	1	1	1
A 50	Sc. int. – Fisica/ch	3									
A 31	Sc. Alimenti		6	0	2	2	0	3	3	2	2
B 20	Lab. Sett. Cucina	4	4		2	4		0	3	2	3
B 21	Lab. Sett. Sala	4	4		3	0		4	2	3	2
B 19	Lab. Accoglienza	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0
AA 24	Ling. Francese		3	0	3	3	0	3	2	3	2
A 45	Dirit. E tecniche a			0	3	3	0	3	3	3	3
	Tec. Di comunic.						0				
	Copresenze			1	2	0	1	0	1	0	0

Rispetto al quadro orario sopra descritto, e in ragione delle scelte effettuate dal collegio dei docenti in data 14-12-2018, nel rispetto delle norme in vigore e dell'autonomia delle istituzioni scolastiche, per gli anni scolastici 2018-19 e 2019-20, relativamente alle classi del biennio dei vari indirizzi, sono state deliberate le seguenti variazioni d'orario:

Tab. 4 Nuovi QUADRI ORARI Biennio Col. Doc. 14 dicembre 2018 *

Area generale comune a tutti gli indirizzi corsi professionali autorizzati per IIS Piazza Sulis **									
ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Insegnamenti	Cl. Con	Monte ore Per il biennio	Monte ore annuali	Monte ore Settim.	Classe I 19/20	Classe II 19/20	Classe II 20/21
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano	A-12	264	132	4	4	4	4
		Inglese	A-24 (a)	198	99	3	3	3	3
Asse matematico	264 ore	Matematica	A-26 A-27 A.-47	264	132	4	4	4	4
Asse storico sociale	264 ore	Storia, Geografia,	A-12 A-21	132	33 33	1 1	1 (0) 1(2)	1 1	1(0) 1(0)
		Diritto e economia	A-46	132	66	2	2	2	2
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie	A-48	132	66	2	2	2	2
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative		66	33	1	1	1	1
Totale ore Area generale	1.188 ore			1188	594	18	18	18	18

* Nel rispetto dei limiti derivanti dalla salvaguardia delle titolarità e inserimento dati sistema

** Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera – Manutenzione ed assistenza tecnica – Servizi socio Sanitari

TAB. 06 QUADRI ORARIO BIENNIO Indirizzo "Manutenzione ed Assistenza tecnica"

Area di indirizzo						
ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Insegnamenti	Classi di concorso	Monte ore di riferimento Per il biennio	Monte ore di riferimento Settimanale CLASSE I	Monte ore di riferimento Settimanale CLASSE II
Asse scientifico tecnologico	594 ore	Scienze integrate (1)	A-20 A-34 A-50	198/264	4	4
		TIC (1)	A-41	132/165	2	3
		Tecnologie e tecniche di presentazione grafica (1)	A-16	132/165		0
			A-37 A-40 A-42		3	0 0 2
Laboratori professionali di indirizzo (ITP)	330 ore	Laboratori tecnologici ed esercitazioni	B-15	330	3	3
			B-16 B-17		2	0 2
Laboratori in copresenza nota (1)			B-12	396	1	1
			B15		2	3
			B16		1	0
			B17		2	1
			Totale		6	6
Totale ore	924 ore			924	14	14
<i>Di cui: Personalizzazione degli apprendimenti</i>	264 ore					

* Nel rispetto dei limiti derivanti dalla salvaguardia delle titolarità e inserimento dati sistema

TAB. 07 QUADRI ORARIO BIENNIO Indirizzo "SERVIZI SOCIO SANITARI"

Area di indirizzo						
ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Insegnamenti	Classi di concorso	Monte ore di riferimento Per il biennio	Monte ore di riferimento Settimanale CLASSE I	Monte ore di riferimento Settimanale CLASSE II
Asse scientifico tecnologico	594 ore	Scienze integrate (1)	A-20 A-34 A-50	66/66	2	2
		TIC (1)	A-41	66/99	2	3
		Francese	AA 24	66/66	2	2
		Scienze Umane	A 18	99/99	3	3
Laboratori professionali di indirizzo (ITP)	330 ore	Metodologie Operative esercitazioni	B-23	132/165	4	5
Laboratori in copresenza nota (1)			B-12 B23 B16	396	1 4 1	1 4 1
			Totale		6	6
Totale ore	924 ore			924	14	14
<i>Di cui: Personalizzazione degli apprendimenti</i>	264 ore					

* Nel rispetto dei limiti derivanti dalla salvaguardia delle titolarità e inserimento dati sistema

3.5 Curricolo d'istituto

L'Istituto offre tre tipologie di percorsi quinquennali di Istruzione Professionale:

- a. Enogastronomia e ospitalità alberghiera;
- b. Manutenzione e assistenza tecnica;
- c. Servizi per la sanità e l'assistenza sociale;

Ogni percorso è suddiviso in biennio e triennio.

Gli insegnamenti sono divisi in due aree:

- L'area generale comune a tutti gli indirizzi;
- L'area di indirizzo, composta dalle discipline che hanno un carattere professionalizzante.

Il corso di Enogastronomia e ospitalità alberghiera è suddiviso in tre indirizzi:

- Servizi per l'enogastronomia
- Servizi di sala e vendita
- Servizi per l'accoglienza turistica

La scelta dell'indirizzo va effettuata all'atto dell'iscrizione alla classe terza.

Alla fine del biennio il CdC compila il Certificato delle competenze di base disposto dal MIUR, valido su tutto il territorio nazionale e per ogni ordine di SSS. I traguardi raggiunti saranno indicati da ogni singola disciplina e accorpati per Assi culturali.

Alla fine del quinquennio e con il superamento dell'Esame di Stato, si acquisisce il Diploma specifico del corso frequentato, che certifica le competenze acquisite, cioè i traguardi formativi raggiunti dallo studente in forma integrata (area generale più area professionalizzante).

Sulla base di alcune sperimentazioni realizzate nell'a.s. 2017-18, e in coerenza con quanto stabilito dal D. Lgs. 61/2017, la nostra scuola adotta una Metodologia di apprendimento di tipo induttivo, che tiene conto della situazione dello studente e parte dalla osservazione di fatti, eventi o esperienze, per ricavarne, infine, il principio o la legge generale, cioè il contenuto disciplinare da trattenere e riutilizzare nello sviluppo delle competenze trasversali e professionali.

Tale Modello è associato a una didattica costruita per Unità di Apprendimento (UDA), dove tutte le discipline, nel loro specifico, concorrono a sviluppare un argomento o un campo di apprendimento che porti alla maturazione di competenze. Il percorso formativo è organizzato sulle esperienze di apprendimento, sulle attività laboratoriali, sul lavoro di gruppo, sulle esperienze extrascolastiche e sul vissuto degli studenti, in una prospettiva essenzialmente inclusiva.

Le discipline non sono superate, e neppure la valutazione in ogni singola disciplina. Tuttavia al fine della valutazione del risultato raggiunto, si terrà conto dell'insieme degli elementi che hanno contribuito al formarsi o meno della competenza (Abilità più Conoscenze), anche in rapporto alla situazione iniziale dello studente e ai progressi effettivamente registrati.

Per le ragioni suddette siamo impegnati a costruire un curricolo che si basi non solo sui saperi di ogni singola disciplina ma su un percorso di UDA per il biennio e per il triennio. Si parte da due UDA già sperimentate e di provata efficacia: **l'educazione alla legalità e il ciclo del pane**.

3.6 Alternanza scuola-lavoro

La progettazione dei Percorsi di formazione per lo Sviluppo delle Competenze Trasversali si basa sull'impianto della precedente normativa prevista per l'Alternanza scuola-lavoro, introdotta e regolata dalla LEGGE 13 luglio 2015, n. 107 "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione".

La struttura dei nuovi Percorsi formativi, infatti, presuppone la possibilità di passare in modo intermittente e reiterato dai periodi di formazione in aula a quelli di formazione in azienda.

La nostra Scuola che da sempre è stata un punto di riferimento a livello regionale nella formazione professionale, si è sempre orientata in tal senso, anticipando le direttive nazionali e consolidando, nel corso degli anni, rapporti con le Aziende del territorio operanti nel settore dell'accoglienza e della ristorazione.

L'alternanza tra scuola e mondo del lavoro è una modalità didattica ormai ampiamente in uso, che, attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e a testare sul campo le attitudini degli allievi, ad arricchirne la formazione e ad orientarne il percorso di studio e di lavoro, grazie a progetti in linea con i relativi piani di studio. Tale didattica è stata introdotta e regolamentata dalla LEGGE del 13 luglio 2015, n. 107 "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione", attualmente rivista e modificata dalla Manovra che il Ministro Bussetti ha varato per il 2019, e presuppone la possibilità di passare in modo intermittente e reiterato dai periodi di formazione in aula a quelli di formazione in Azienda. La nostra Scuola che da sempre è stata un punto di riferimento a livello regionale nella formazione professionale, si è sempre orientata in tal senso, anticipando le direttive nazionali e consolidando, nel corso degli anni, rapporti con le Aziende del territorio operanti nel settore dell'accoglienza e della ristorazione.

Nell'anno scolastico 2017/2018 i numeri delle attività di alternanza svolte dalla nostra scuola sono i seguenti:

IPSAR: 63 aziende coinvolte tutte operanti nella Regione Sardegna di cui : 22 hotel, 27 ristoranti, 12 bar, 2 agenzie viaggi e 3 associazioni che hanno accolto in formazione i nostri alunni aderendo al progetto di formazione proposto; **IPIA:** 28 aziende coinvolte.

15 tutor scolastici coinvolti nell'attività di collegamento tra scuola, azienda, alunno e famiglia;

IPSAR 118 gli alunni del triennio che hanno partecipato all'attività di formazione proposta dalla scuola, suddivisi nei tre settori di: accoglienza turistica (23 alunni); enogastronomia (34 alunni); servizi di sala e vendita (61 alunni); **IPIA 54 gli alunni del triennio** che hanno partecipato all'attività di formazione proposta dalla scuola.

Per il triennio 2019/2022 l'istituto intende stipulare un accordo di rete con le associazioni di categoria e gli enti operanti in ambito turistico alberghiero con la finalità di avere una conoscenza più approfondita delle esigenze del territorio affinché si possano programmare attività formative mirate allo sviluppo di competenze professionali adeguate al fabbisogno delle aziende del settore.

Le attività di formative si svolgeranno secondo turnazioni per classe da aprile a giugno e nel mese di settembre.

La manovra del Ministro Bussetti conferma quanto già previsto nella Legge 107/2015, per cui i Percorsi per lo sviluppo delle Competenze Trasversali riguarderanno le classi del triennio.

In considerazione della particolarità delle aziende coinvolte che sono soggette ad una apertura stagionale estiva, i percorsi avranno la durata prevista dalla normativa di 210 ore, e si svolgeranno a giugno e settembre per non influire sull'attività didattica curricolare, si potrà comunque prevedere in alcuni casi lo svolgimento di attività anche nei periodi di sospensione delle attività didattiche.

Inoltre su segnalazione dei rispettivi Consigli di Classe si prevede che alcuni allievi della classe seconda possano accedere anticipatamente al percorso formativo.

Per tali attività si prevede una doppia articolazione:

A. **In aula**, mediante lo svolgimento di moduli aventi per oggetto:

- L'informazione/formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro;
- Le nozioni del primo soccorso;
- Le problematiche motivazionali inerenti l'ingresso nel mondo del lavoro;
- Formazione/informazione sul percorso formativo progettato, condivisione degli obiettivi e organizzazione delle attività;
- Formazione teorica specifica a cura del soggetto ospitante;
- Monitoraggio in itinere e finale con discussione dei risultati raggiunti e percepiti dagli alunni.

B. **In azienda**, nei periodi di apertura stagionale estiva delle stesse, secondo la seguente articolazione durante il periodo di svolgimento delle lezioni in orario curricolare e/o extracurricolare e durante il periodo estivo:

Come previsto dalla nuova normativa a partire dal 2019, ai fini della validità del percorso formativo è necessario che lo studente abbia frequentato 210 ore nel corso del triennio.

Il nostro Istituto progetta, attua, verifica e valuta i Percorsi di formazione, sulla base di apposite convenzioni stipulate con la Camera di Commercio, con le Imprese, con le rispettive Associazioni di rappresentanza o con altri Enti pubblici e privati.

Pertanto la Scuola svolge, in sinergia con le Organizzazioni, il ruolo di soggetto attuatore ed in particolare quello di:

- Progettazione integrata dei Percorsi, co-progettando con le Organizzazioni e gli altri soggetti coinvolti, i percorsi di formazione degli allievi, in coerenza con gli obiettivi definiti nella fase iniziale e nell'ottica di favorire e supportare l'acquisizione di specifiche competenze e conoscenze, coerenti con l'indirizzo di studi intrapreso dagli studenti;
- Attivazione del sistema tutoriale, individuando uno o più tutor/referenti tra i docenti della scuola che seguiranno gli studenti durante tutto il percorso di formazione;
- Certificazione dell'apprendimento, valutando e certificando le competenze acquisite dagli studenti.

La progettazione è integrata in quanto è necessario costruire modelli formativi da offrire agli studenti, che tengano conto sia delle richieste formative dell'istruzione, sia delle caratteristiche ed esigenze del mondo del lavoro che va sempre più affermandosi come centro di apprendimento.

Partecipano pertanto alle attività di progettazione i componenti del gruppo di lavoro, che sono: i referenti della scuola, delle Aziende, gli operatori delle Camere di Commercio ed i referenti degli altri soggetti coinvolti nella rete.

Le attività di progettazione devono prevedere:

- La definizione degli obiettivi formativi da raggiungere a scuola ed in organizzazione;
- L'individuazione delle attività con la relativa programmazione temporale in aula e nei luoghi di lavoro;
- La definizione delle fasi per l'integrazione curriculum di studi/esperienza lavorativa, prevedendo percorsi di formazione con una struttura flessibile, articolati in periodi di formazione in aula e periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro (LEGGE 13 luglio 2015, n. 107);
- La definizione del modello di valutazione dei percorsi
- L'individuazione, l'acquisizione e la valutazione delle competenze, individuate dalle Organizzazioni insieme alle Scuole e condivise in fase di progettazione integrata.

Le strutture e gli Enti che ospiteranno i nostri studenti sono stati individuati secondo il criterio della coerenza con gli obiettivi formativi indicati in precedenza.

In particolare, fondamentali pre-requisiti sono stati considerati la capacità di accoglienza, l'esperienza già maturata negli anni passati nella formazione, la capacità formativa interna (verso gli alunni, ma anche a favore dei tutor scolastici). Altrettanto imprescindibile è la presenza di un clima aziendale sereno e di una cultura organizzativa attenta alla valorizzazione del singolo, dal momento che l'obiettivo non è insegnare agli alunni delle procedure, bensì inserirli in un contesto lavorativo che sappia fondere la dimensione pratica con quella teorica e sociale. A tutti i soggetti coinvolti, infatti, in un contesto di apprendimento complementare a quello dell'aula o del laboratorio scolastico, si affida il compito di promuovere il rispetto reciproco e delle regole, il senso di responsabilità, lo spirito di collaborazione e partecipazione. Diversificati sono invece gli ambiti nei quali si collocano le attività, che consentiranno agli alunni di arricchire il curriculum delle discipline, spaziando dalle aziende della ristorazione e della somministrazione a quelle dell'accoglienza turistica, a quelle meccaniche ed elettroniche.

3.7 Iniziative di ampliamento curricolare

Questa parte è stata sviluppata nelle STRATEGIE delle tabelle di cui al punto 2.2;

3.8 Attività previste in relazione al Piano Nazionale Scuola Digitale

Attività già realizzate, in essere, da completare e da potenziare:

- Accesso alla fibra a banda larga, Cablaggio interno degli edifici scolastici, Sito web dell'istituto
- Servizi online, Registro elettronico, Profilo facebook dell'istituto, Lim in ogni aula
- Laboratori informatici pluridisciplinari, Corso per studenti sulle forme della comunicazione attraverso i social, Incentivazione dell'uso dello smatphone a fini didattici
- Utilizzo degli strumenti informatici come forma compensativa a favore degli alunni BES
- Corso per docenti sull'uso del registro elettronico, Fornitura pw ai genitori per l'accesso al registro elettronico
- Corso per docenti su quattro linee:
 - a. Modulo 1- i nuovi linguaggi: realizzazione di video tutorial, editing video e pubblicazione su youtube.
 - b. Modulo 2- le nuove tecnologie e la valutazione formativa: utilizzo di strumenti per la realizzazione di test/sondaggi online per effettuare valutazioni formative asincrone degli studenti.
 - c. Modulo3- Classi virtuali e condivisione di materiali in rete: utilizzo di strumenti per la creazione e gestione di classi virtuali e la fruizione asincrona di materiali didattici (piattaforme Edmodo/Google classroom, ambienti di condivisione Drive, padlet, stormboard).
 - d. Modulo 4 – Coding: Introduzione al pensiero computazionale attraverso le piattaforme Code.org e scratch – Rudimenti di programmazione.

3.9 Valutazione egli apprendimenti

Con riferimento alle disposizioni contenute nell'art. 14 c. 7 del DPR 122/2009, per cui: "A decorrere dall'anno scolastico di entrata in vigore della riforma della scuola secondaria di secondo grado, ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, **per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente, è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato**", delegando alle singole scuole eventuali deroghe per soli casi eccezionali, il Collegio dei docenti ha assunto le seguenti determinazioni.

Sono considerate giustificate e, quindi, non incluse nel conteggio delle assenze così come indicate nel citato comma: **Le assenze dovute a motivi di salute**: (opportunamente documentate con certificazione medica rilasciata alla fine del periodo di malattia da struttura pubblica o da medico ad essa convenzionato) per alcuni giorni continuativi, per ricoveri ospedalieri e/o day hospital presso strutture pubbliche o convenzionate, per gravi patologie.

Nel caso in cui, per causa di malattia, gli alunni dovessero permanere in ospedale o in altri luoghi di cura, i periodi, anche non continuativi durante i quali seguono momenti formativi sulla base di appositi programmi di apprendimento personalizzati predisposti dalla scuola di appartenenza o che seguono per periodi temporalmente rilevanti attività didattiche funzionanti in ospedale o in luoghi di cura, non sono considerati ordinarie assenze, ma rientrano a pieno titolo nel tempo scuola, come si evince dall'art. 11 del D.P.R. 22 giugno 2009, n. 122

- **Assenze per sciopero** dei mezzi pubblici e/o per cause di forza maggiore (certificazione relativa all'uso dei mezzi pubblici interessati allo sciopero ed eventuale copia dell'indizione dello sciopero o altra documentazione relativa alla causa di forza maggiore
- **Per gli studenti convittori**: l'uscita anticipata di 1 ora per il rientro quindicinale in famiglia. La deroga è determinata dalla scarsità e non piena funzionalità dei mezzi di collegamento tra la sede dell'Istituto e i comuni di residenza dei convittori.

- **Per gli studenti che praticano sport:** l'assenza per la partecipazione a gare sportive di livello agonistico: il collegio dei docenti ha inteso riconoscere la valenza educativa e formativa delle attività sportive.
- **Per gli studenti lavoratori;** l'assenza per attività lavorative, documentate e certificate, coerenti con l'indirizzo di studio, (max 15 giorni anche festivi) per l'acquisizione e approfondimento delle abilità e competenze professionali.
- **Per gli studenti lavoratori del corso serale:** l'assenza per attività lavorative, documentate e certificate, il cui orario si sovrapponga a quello delle lezioni (per esempio turnisti).

Tutte le attività di alternanza scuola lavoro, stage e tirocinio organizzate dalla scuola, attività didattiche svolte con altri docenti del consiglio di classe sono considerate a tutti gli effetti attività didattica e non devono essere computate nel numero delle ore di assenza (indicazione nel registro elettronico come "presente fuori aula").

3.9.1 Obiettivi

La valutazione riveste un'importanza strategica nel processo formativo sia perché fornisce allo studente strumenti per la presa di coscienza delle proprie capacità, conoscenze, competenze ed abilità, sia perché offre all'insegnante e al consiglio di classe un significativo riscontro dell'efficacia del suo intervento didattico. La valutazione consta di due momenti separati: quello del comportamento, che definisce il voto di condotta, e quello del percorso didattico, che definisce il voto di profitto nelle singole discipline.

La normativa attualmente vigente, non consente confusioni o commistioni tra le due diverse valutazioni che restano, pertanto, separate. Al riguardo, occorre prendere atto che è tuttora in vigore lo Statuto delle studentesse e degli studenti che, all'art. 4, comma 3 dispone: "Nessuna infrazione disciplinare connessa al comportamento può influire sulla valutazione del profitto".

Soggetti della valutazione

La valutazione, iniziale, intermedia e finale rappresenta un momento fondamentale del percorso formativo degli allievi, ma anche una fase importante per l'attività e le funzioni svolte dall'istituto.

I soggetti della valutazione sono i singoli docenti, il consiglio di classe, le commissioni degli esami di stato e di qualifica, nonché le commissioni che attribuiscono la qualifica regionale.

La Valutazione del Comportamento

La valutazione del comportamento degli studenti, coerentemente con quanto previsto nel D.M. n° 5 del 16 gennaio 2009, risponde alle seguenti finalità prioritarie:

- Accertare i livelli di apprendimento e di consapevolezza raggiunti, con specifico riferimento alla cultura e ai valori della cittadinanza e della convivenza civile;
- Verificare la capacità di rispettare il complesso delle disposizioni che disciplinano la vita di ciascuna istituzione scolastica;
- Diffondere la consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica, promuovendo comportamenti coerenti con il corretto esercizio dei propri diritti e al tempo stesso con il rispetto dei propri doveri, che corrispondono sempre al riconoscimento dei diritti e della libertà degli altri;
- Dare significato e valenza educativa anche al voto inferiore a 6/10.

La valutazione del comportamento non può essere mai utilizzata come strumento per condizionare o reprimere la libera espressione delle opinioni correttamente manifestata e non lesiva dell'altrui personalità, da parte degli studenti.

La valutazione del comportamento degli studenti è espressa in decimi.

La valutazione, espressa in sede di scrutinio intermedio e finale, si riferisce a tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica e comprende anche gli interventi e le attività di carattere educativo posti in essere al di fuori di essa.

La valutazione in questione viene espressa collegialmente dal Consiglio di classe ai sensi della normativa vigente e concorre, unitamente alla valutazione degli apprendimenti, alla valutazione complessiva dello studente.

La valutazione del comportamento inferiore alla sufficienza, ovvero a 6/10, riportato dallo studente in sede di scrutinio finale, comporta la non ammissione automatica dello stesso al successivo anno di corso o all'esame conclusivo del ciclo di studi.

La votazione insufficiente può essere attribuita dal Consiglio di classe soltanto in presenza di comportamenti di particolare e oggettiva gravità, secondo i criteri e le indicazioni di cui al successivo punto.

Ai fini della valutazione del comportamento dello studente, il Consiglio di classe tiene conto dell'insieme dei comportamenti posti in essere dallo stesso durante il corso dell'anno.

La valutazione espressa in sede di scrutinio intermedio o finale non può riferirsi ad un singolo episodio, ma deve scaturire da un giudizio complessivo di maturazione e di crescita civile e culturale dello studente in ordine all'intero anno scolastico.

In particolare, tenuto conto della valenza formativa ed educativa cui deve rispondere l'attribuzione del voto sul comportamento, il Consiglio di classe tiene in debita evidenza e considerazione i progressi e i miglioramenti realizzati dallo studente nel corso dell'anno.

Criteri e indicazioni per l'attribuzione di una votazione insufficiente.

1. La valutazione insufficiente del comportamento, soprattutto in sede di scrutinio finale, deve scaturire da un attento e meditato giudizio del Consiglio di classe, esclusivamente in presenza di comportamenti di particolare gravità riconducibili alle fattispecie per le quali lo Statuto delle Studentesse e degli studenti – D.P.R. 249/1998, come modificato dal D.P.R. 235/2007 e chiarito con nota prot. 3602/PO del 31 luglio 2008 – nonché i regolamenti di istituto prevedano l'irrogazione di sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni (art. 4, commi 9, 9 bis e 9 ter dello Statuto).
2. L'attribuzione di una votazione insufficiente, vale a dire al di sotto di 6/10, in sede di scrutinio finale, ferma restando l'autonomia della funzione docente anche in materia di valutazione del comportamento, presuppone che il Consiglio di classe abbia accertato che lo studente: nel corso dell'anno sia stato destinatario di almeno una delle sanzioni disciplinari di cui al comma precedente; successivamente alla irrogazione delle sanzioni di natura educativa e riparatoria previste dal sistema disciplinare, non abbia dimostrato apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento, tali da evidenziare un sufficiente livello di miglioramento nel suo percorso di crescita e di maturazione in ordine alle finalità educative.
3. Il particolare rilievo che una valutazione di insufficienza del comportamento assume nella carriera scolastica dell'allievo richiede che la valutazione stessa sia sempre adeguatamente motivata e verbalizzata in sede di effettuazione dei Consigli di classe sia ordinari che straordinari e soprattutto in sede di scrutinio intermedio e finale.
4. In considerazione del rilevante valore formativo di ogni valutazione scolastica e pertanto anche di quella relativa al comportamento, la scuola cura con particolare attenzione sia l'elaborazione del Patto educativo di corresponsabilità, sia l'informazione tempestiva e il coinvolgimento attivo delle famiglie in merito alla condotta dei propri figli.

In sintesi, il voto di condotta è attribuito sulla base dei seguenti descrittori e degli indicatori riportati nella griglia.

- INTERESSE E PARTECIPAZIONE: frequenza e puntualità (assenze non superiori al 10% e ritardi inferiori al 5%) .
- IMPEGNO: partecipazione attiva alle lezioni, rispetto degli impegni scolastici
- SOCIALITÀ: rispetto del regolamento d'istituto, collaborazione con insegnanti e compagni.

Griglia di Valutazione della Condotta degli studenti

10	<ul style="list-style-type: none"> • Rispetto scrupoloso del regolamento d'Istituto; • Esempiare, regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche; • Comportamento irreprensibile per responsabilità e collaborazione nel rapporto con tutti coloro che operano nella scuola, in ogni ambito e in ogni circostanza; • Frequenza assidua alle lezioni (con esclusione delle assenze per malattia certificate); • Vivo interesse e partecipazione costruttiva alle lezioni
9	<ul style="list-style-type: none"> • Rispetto scrupoloso del regolamento d'Istituto; • Impegno serio e regolare nello svolgimento delle consegne scolastiche; • Comportamento irreprensibile per responsabilità e collaborazione nel rapporto con tutti coloro che operano nella scuola, in ogni ambito e in ogni circostanza; • Frequenza assidua alle lezioni (con esclusione delle assenze per malattia o per motivi sportivi); • Costante interesse e partecipazione attiva alle lezioni
8	<ul style="list-style-type: none"> • Rispetto adeguato del regolamento d'Istituto; • Regolare svolgimento delle consegne scolastiche • Comportamento mediamente corretto e responsabile; • Frequenza regolare alle lezioni (un limitato numero di assenze, con esclusione di quelle per malattia o per motivi sportivi); • Adeguati interesse e partecipazione alle lezioni
7	<ul style="list-style-type: none"> • Episodiche inadempienze al regolamento d'Istituto; • Normale svolgimento delle consegne scolastiche; • Comportamento non sempre corretto e responsabile; • Frequenza abbastanza regolare alle lezioni (un limitato numero di assenze, con esclusione di quelle per malattia o per motivi sportivi); • Selettivo interesse e partecipazione alle lezioni.
6	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenti inadempienze al regolamento d'Istituto, con l'allontanamento dalla scuola. • Discontinuo svolgimento delle consegne scolastiche • Comportamento incostante nella responsabilità e nella collaborazione; • Frequenza irregolare alle lezioni (un elevato numero di assenze, con esclusione di quelle per malattia); • Limitato interesse e partecipazione passiva alle lezioni.
5*	<ul style="list-style-type: none"> • Uso continuo di un linguaggio non consono all'ambiente scolastico; • Generale disinteresse per l'attività didattica, assiduo disturbo alle lezioni e funzione negativa nel gruppo classe; • Gravi inosservanze del regolamento d'Istituto, con conseguente allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo superiore ai 15 giorni, anche non continuativi; • Arrecare danno dolosamente alle strutture, ai macchinari, ai sussidi e al patrimonio della scuola; • Comportamento scorretto e riprovevole connotato da disvalore sociale, da mancanza di rispetto nei confronti del capo d'Istituto, dei docenti, del personale della scuola e dei compagni (atti di bullismo/razzismo); <p>N.B. Il voto può essere assegnato dal C. di C. se lo studente si trova contemporaneamente nelle prime tre condizioni o in almeno una delle condizioni indicate nei punti quarto e quinto.</p>
4*	<ul style="list-style-type: none"> • Grave inosservanza del regolamento d'Istituto, con conseguente allontanamento dalla scuola per periodi superiori a quindici giorni; • Totale disinteresse e disturbo dell'attività didattica; • Reiterati comportamenti scorretti e riprovevoli, connotati da disvalore sociale, da mancanza di rispetto nei confronti del capo d'Istituto, dei docenti, del personale della scuola e dei compagni (atti di bullismo/razzismo); • Frequenza saltuaria alle lezioni.
3-1*	<ul style="list-style-type: none"> • Gravissime inosservanze del regolamento d'Istituto, con conseguente allontanamento definitivo dalla comunità scolastica; • Nessun interesse e partecipazione all'attività didattica; • Continui comportamenti scorretti e riprovevoli, connotati da disvalore sociale, da mancanza di rispetto nei confronti del capo d'Istituto, dei docenti, del personale della scuola e dei compagni (atti di bullismo/razzismo); <p>*Le valutazioni insufficienti comportano la non ammissione alla classe successiva e/o agli esami di Stato.</p>

Metodologie

Le attività didattiche, di misurazione e di valutazione, necessitano della massima trasparenza per poter produrre efficacemente i risultati attesi.

I docenti si impegnano ad esporre obiettivi, metodologie e criteri di valutazione sulla base della programmazione per dipartimento, di classe ed individuale, tenuto conto delle decisioni assunte dal collegio dei docenti.

Gli insegnanti comunicano, di norma entro 15 giorni, i risultati delle prove scritte e contestualmente quelli delle prove orali, anche sulla base di opportune griglie e descrittori preventivamente concordati, e sono tenuti a registrare nel libretto personale dell'alunno il risultato conseguito.

Strumenti

Gli strumenti di verifica sono quelli solitamente utilizzati dal singolo docente in relazione alle esigenze della disciplina: prove scritte (strutturate e non), colloqui orali, test, questionari, relazioni, ecc.

Ogni docente individua, all'inizio dell'anno, un congruo numero di verifiche per quadrimestre e ne informa preventivamente gli alunni.

All'atto di ogni verifica programmata il docente esplicita agli allievi obiettivi, contenuti e soglia di accettabilità.

I risultati delle verifiche scritte vengono comunicati agli alunni entro 15 giorni dall'effettuazione della prova. Pertanto non potrà venire assegnata una nuova verifica scritta qualora non sia stata già corretta e consegnata agli alunni quella precedente.

Nei limiti del possibile sarà da evitare l'assegnazione di più di una verifica scritta al giorno, tranne nei casi in cui ciò risulti strettamente necessario (come, ad esempio, nella fase conclusiva del quadrimestre).

Il docente comunica contestualmente il risultato delle verifiche orali ed i criteri di valutazione che hanno determinato il giudizio ad esso sotteso.

La valutazione concordata tiene conto sia degli standard di ogni disciplina, delineati nelle programmazioni per materia, sia della convenzione terminologica accettata da tutti i docenti e riportata nel seguito.

La valutazione del profitto

La valutazione parte dai dati delle verifiche e valuta il processo formativo dello studente. La valutazione tiene conto del livello di partenza, dei progressi, delle motivazioni, della continuità e serietà dell'impegno, della qualità della partecipazione, oltre che delle competenze e delle conoscenze acquisite, e non si risolve quindi nella media matematica delle prove di verifica. La valutazione non è un atto unilaterale del singolo docente, ma il risultato della condivisione di criteri stabiliti dal Consiglio di classe.

Tabella dei livelli di profitto:

Descrizione	Voto	Giudizio
Obiettivi raggiunti completamente con arricchimenti personali ed ottime capacità critiche.	10	Ottimo
Obiettivi raggiunti completamente con arricchimenti personali	9	Distinto
Obiettivi raggiunti in modo completo	8	Buono
Obiettivi raggiunti in maniera soddisfacente	7	Discreto
Obiettivi minimi raggiunti	6	Sufficiente
Obiettivi minimi raggiunti solo parzialmente	5	Mediocre
Obiettivi in buona parte non raggiunti	4	Insufficiente
Presenza di gravissime lacune in tutti gli obiettivi	3	Gravemente Insufficiente
Nessun obiettivo raggiunto anche in seguito di rifiuto delle verifiche	1- 2	Del tutto insufficiente

Griglia di valutazione

Indicatori	Voti: 1-3	Voti: 4-5	Voto: 6	Voti: 7-8	Voti: 9-10
Conoscenze	Non rivela conoscenze specifiche	Rivela conoscenze molto frammentarie, superficiali e lacunose	Rivela conoscenze specifiche essenziali anche se non approfondite	Rivela conoscenze complete e approfondite	Rivela conoscenze complete, approfondite e coordinate fra loro
Capacità	Commette gravi errori anche nell'esecuzione di compiti facili	Commette numerosi errori anche nell'esecuzione di compiti semplici	Sa applicare le conoscenze in compiti semplici con lievi errori e commette alcune imprecisioni	Sa applicare le conoscenze in compiti anche complessi senza errori ma con qualche imprecisione.	Sa applicare le procedure e le conoscenze acquisite in compiti anche nuovi senza errori o imprecisioni
Competenze	Non è in grado di effettuare alcuna analisi o sintesi e non è capace di autonomia di giudizio.	E' in grado di effettuare analisi e sintesi parziali e/o imprecise. Non ha adeguate capacità di giudizio autonomo, pur se sollecitato e guidato.	Sa effettuare analisi e sintesi idonee anche se non approfondite, giungendo, se guidato, a valutazioni autonome	Sa effettuare con aiuto analisi e sintesi complete e approfondite. E' capace spesso di valutazioni autonome	Possiede in modo sicuro la capacità di relazionare tra loro gli elementi di un insieme, organizzando in modo organico tutti i dati e le procedure acquisite. Ha una piena autonomia di giudizio.
Partecipazione	Non mostra alcun interesse per le attività didattiche. L'impegno è inadeguato e totalmente insufficiente	Mostra poco interesse per le attività didattiche e le subisce in maniera passiva. Si applica in maniera sporadica, e puramente mnemonica.	Mostra un sufficiente interesse per le attività didattiche, anche se la sua partecipazione deve essere stimolata da precise richieste del docente. L'impegno è adeguato agli adempimenti richiesti.	Mostra un discreto interesse per l'attività didattica e vi partecipa in maniera attiva. L'impegno è adeguato ed efficace.	Mostra un notevole interesse per le attività didattiche, partecipandovi in maniera costruttiva e autonoma. L'impegno è sempre elevato e costante.
Percorso di apprendimento	Negativo: non fa registrare alcun progresso; anziché migliorare il suo profitto è peggiorato	Irrilevante: non c'è stato un miglioramento sostanziale o i progressi sono appena apprezzabili.	Sufficiente: i progressi realizzati sono evidenti e adeguati alle aspettative del docente.	Notevole: fa registrare rilevanti e importanti progressi	Eccezionale: fa registrare progressi eccezionali in relazione al livello di partenza.

Nella fase di scrutinio, la valutazione sommativa tiene conto dei seguenti criteri:

- La valutazione tiene conto della crescita, dello sviluppo umano, culturale e civile degli alunni;
- Per la classe delle 3° è prevista la possibilità di non promozione nel caso di una grave insufficienza nella disciplina tecnico-pratica di indirizzo.
- La valutazione tiene conto degli obiettivi didattici, educativi e formativi e dei criteri concordati, degli obiettivi minimi delle conoscenze, delle competenze e delle capacità, definiti per singole discipline;
- Il giudizio tiene conto dei livelli di partenza di ciascun alunno, dei percorsi compiuti, dei progressi e dei livelli finali conseguiti, della sistematicità, continuità ed omogeneità dell'interesse dimostrato in classe, dell'impegno evidenziato nell'acquisizione, nell'autonoma elaborazione e nell'approfondimento di competenze, conoscenze e abilità e dell'eventuale partecipazione alle attività di recupero.
- Il giudizio finale tiene conto, inoltre, delle eccellenze nell'attribuzione della valutazione nelle singole discipline, anche con riferimento all'attribuzione dei crediti nelle classi del triennio.
- La valutazione degli studenti frequentanti le classi prima e seconda (biennio) sarà effettuata secondo le disposizioni del D.lgs 61/2017.

3.10 Azioni della scuola per l'inclusione

La nostra scuola, dopo alcuni anni di carenze, considerati i numerosi insuccessi scolastici da parte degli alunni, che poi si traducono in dispersione scolastica, prende coscienza del fatto che gli alunni considerati con disabilità si trovano inseriti in un contesto sempre più multiforme. Ormai la tradizionale divisione di alunni con disabilità e alunni senza disabilità non rispecchia la complessa realtà delle nostre classi. È necessario intervenire, facendo uso a questo riguardo, anche sul piano culturale, del modello diagnostico dell'ICF (International Classification of Functioning) dell'OMS (già da tempo pubblicato nel sito della nostra scuola – area BES), che considera la persona nella sua totalità, in una prospettiva bio – psico – sociale. Il modello si fonda sul profilo di “funzionamento” e sull'analisi del contesto in cui lo stesso opera. Quindi va potenziata la cultura dell'inclusione tramite il miglioramento delle competenze degli insegnanti curricolari. L'inclusione *richiede* il pensare un progetto per la classe dove, appunto, il sistema classe sia percepito come *luogo* di “programmazione educativa” sul quale si chiede di leggere e riflettere, anche da un punto di vista pedagogico, per poi impostare il lavoro d'equipe che, partendo dai reali bisogni dei singoli inseriti nella collettività, sia in grado di fornire risposte realistiche ed adeguate a tutti e ad ognuno. Ciascun docente dovrà predisporre il proprio piano di lavoro educativo e didattico sulla base del PAI e del PTOF e sulle scelte educative individuate dal Consiglio di Classe. Il PAI è una scelta civile prima che pedagogica, visto che l'Istruzione è un diritto sancito dalla Costituzione che deve essere garantito a tutti, anche attivando processi che rimuovano ostacoli di qualsiasi natura.

La nostra scuola prende coscienza del fatto che è necessario rispondere alle diverse istanze che a più livelli si manifestano:

- 1) L'istanza europea che chiede determinati traguardi ai sistemi scolastici dei Paesi dell'U.E. per garantire competitività e inclusione. Secondo il rapporto di J. Delors “Nell'educazione un tesoro” del 1996, l'educazione, per riuscire nei suoi compiti, deve essere organizzata attorno a quattro tipi di apprendimento che, nel corso della vita di un individuo, saranno i pilastri della conoscenza; questi sono:
 - a. “imparare a conoscere”, ossia acquisire gli strumenti della comprensione;
 - b. “imparare a fare”, cioè essere capaci di agire creativamente nel proprio ambiente;
 - c. “imparare a vivere insieme” in modo tale da partecipare e collaborare con gli altri in tutte le attività umane;
 - d. “imparare ad essere” un progresso essenziale che deriva dai precedenti.
 - e.

La nuova strategia per l'Europa 2020 del Consiglio europeo prevede, tra gli altri, gli obiettivi di una crescita intelligente, sostenibile e inclusiva che riguardano il meno del 10% dei giovani tra 18 e 24 anni che abbandonano l'istruzione e la formazione; meno del 15% di quindicenni con risultati insufficienti in

lettura, matematica e scienze; almeno il 40% dei diplomati nella scuola superiore entro 30/34 anni; almeno 15% degli adulti che partecipano all'apprendimento permanente.

- 2) Le istanze della Costituzione, in particolare agli artt. 33, 34 e 117;
- 3) L'istanza nazionale e le riforme dell'ultimo ventennio, per quello che riguarda la nostra scuola le linee guida IP (Direttiva 65/2010 per il biennio iniziale e la Direttiva 5/2012 per il triennio) e le "Opzioni" per il triennio IP (Direttiva 70/2012).
- 4) Le istanze delle famiglie e degli alunni, le famiglie e gli alunni sono portatori di diritti – bisogni tra i quali ricordiamo la partecipazione attiva alla progettazione dell'Offerta formativa, il diritto di conoscere le scelte progettuali e organizzative, il diritto all'istruzione e al successo formativo.

La scuola inoltre interesserà la provincia e il comune, per quanto di loro competenza, in tema di supporto organizzativo per gli alunni con handicap o svantaggiati (art. 139, comma 1, DLGS 112/1998) e, per quanto riguarda l'Educazione degli adulti, per gli interventi per l'orientamento scolastico e professionale e per gli interventi integrati di prevenzione della dispersione scolastica (art. 139, comma 2, DLGS 112/1998). Inoltre a livello territoriale grazie al CTS (centro territoriale di supporto provinciale), tutte le scuole della provincia di Sassari inizieranno ad adottare un modello unico di PEI, sulla base del modello piemontese.

Si riportano i punti di forza e di criticità rilevati dal Pai 2018-2019

Sintesi dei punti di forza e di criticità rilevati (PAI 2018-2019) (Adattato dagli indicatori UNESCO per la valutazione del grado di inclusività dei sistemi scolastici)				
	0	1	2	3
legenda: 0 = per niente; 1 = poco; 2 = abbastanza; 3 = molto;				
1. Aspetti organizzativi e gestionali coinvolti nel cambiamento inclusivo		x		
2. Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'interno della scuola			x	
3. Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'esterno della scuola, in rapporto ai diversi servizi esistenti		x		
4. Sviluppo di un curriculum attento alle diversità e alla promozione di percorsi formativi inclusivi		x		
5. Adozione di strategie di valutazione coerenti con prassi inclusive			x	
6. Ruolo delle famiglie e della comunità nel dare supporto e nel partecipare alle decisioni che riguardano l'organizzazione delle attività educative		x		
7. Valorizzazione delle risorse esistenti			x	
8. Possibilità di strutturare percorsi specifici di formazione e aggiornamento degli insegnanti		x		
9. Attenzione dedicata alle fasi di transizione che scandiscono l'ingresso nel sistema scolastico, la continuità tra i diversi ordini di scuola e il successivo inserimento lavorativo			x	
10. Altro:				

Per ulteriori indicazioni si rimanda al Pai A.S. 2018 - 2019

SEZIONE 4 – L'ORGANIZZAZIONE

4.1 Modello organizzativo

L'attività didattica è suddivisa in due periodi didattici, il primo quadrimestre va dall'inizio delle lezioni (metà settembre) sino all'ultimo sabato di gennaio, il secondo dall'ultimo lunedì di gennaio sino alla conclusione delle lezioni (in genere prima decade di giugno).

Entro il 10 di luglio si svolgono gli interventi di recupero per gli studenti con giudizio sospeso, mentre gli esami di recupero si svolgono nell'ultima settimana di agosto.

Funzioni Istituto Istruzione Superiore "PIAZZA SULIS"

Le lezioni dell'IPSAR si svolgono secondo il modello organizzativo su cinque giorni con un rientro pomeridiano, in questo modo si dà la possibilità agli studenti convittori di rientrare a casa ogni due settimane, usufruendo di un giorno in più per stare in famiglia.

Per l'IPIA il modello organizzativo adottato è quello su sei giorni (lezioni dalle 8,15 alle 13,15 con tre giorni sino alle ore 14,15).

Modello organizzativo adottato per il convitto è quello di una chiusura bisettimanale. In questo modo si garantisce agli studenti si più distanti di poter evitare la spesa del rientro ogni settimana.

4.1.2 Figure e funzioni organizzative

Dirigente Scolastico	PERETTO MARIO
Direttore Servizi Generali Amministrativi	MARRAS VITTORIA
Collaboratori del Dirigente Scolastico	ALBERO EMILIO (vicario); PIRROLU FRANCESCA
Referenti di plesso e coordinatori	CAU EFISIO (IPIA) DEROMA ALDO (IPIA in assenza di Cau) FILIPPI CARLO (Convitto) PIRINO VERA (Corsi Istruzione Adulti) VAUDO ANGELA (Istruzione in Carcere)
Funzione Strumentale Area 1	MURA ANTONIO SANNA CINZIA DANIELA

Funzione Strumentale Area 2	MORITTU SALVATORE ZIZZA CARMELA
Funzione Strumentale Area 3	GALATI MARIA GRAZIA
Funzione Strumentale Area 4	BIDDOCCU ALESSANDRA GALATI MARIA GRAZIA
Funzione Strumentale ASL	CANU STEFANO MONI GIANFRANCA
FUNZIONE STRUMENTALE Area 5	PIRINO VERA VAUDO ANGELA
RSPP	CAU EFISIO
RDO	MASIA PEPPINO
RLS	DOPPIU GIOVANNI – DERUDA ANTONIO

Funzioni dei collaboratori

- Condividere e coordinare con il Dirigente Scolastico scelte educative e didattiche, programmate nel P.TO.F.
- Rappresentare il Dirigente in riunioni esterne (ASL, Enti Locali, Comunità Montana, etc)
- Sostituire il Dirigente in caso di assenza (ferie o malattia).
- Sostituire il Dirigente in caso d'emergenza o di urgenza anche prendendo decisioni di una certa responsabilità.

FUNZIONI STRUMENTALI

- **Area 1: Gestione/aggiornamento del piano dell'offerta formativa triennale.**
I Coordinamento delle attività, progettazione e coordinamento della programmazione disciplinare, interdisciplinare e pluridisciplinare; coordinamento dei progetti all'interno del Piano dell'Offerta Formativa. Coordinamento commissione PTOF per criteri di valutazione studenti ed istituto.
- **Area 2: Servizi per gli studenti - prevenzione della dispersione scolastica;**
Attività di integrazione, compensazione, recupero; prevenzione del disagio e della dispersione; attività di educazione alla cittadinanza attiva; coordinamento IDI.
- **Area 2.2: Servizi per gli studenti; Inserimento e integrazione degli studenti disabili;**
Coordinamento dei docenti e delle attività di sostegno; Coordinamento rapporti con operatori esterni; Coordinamento dei progetti personalizzati (PEI, PED).
- **Area 2.3 (ex 6) : Alternanza scuola lavoro e stage:**
Coordina le attività di alternanza e stage, partecipa alle riunioni dei tutor per dare le indicazioni operative. Coordina i rapporti con gli enti esterni e tiene informati i colleghi sulle modifiche normative (Attribuzione docenti di potenziamento).
- **Area 3: Servizi per il personale.**
Innovazione e gestione delle tecnologie informatiche; collaborazione con l'ufficio tecnico nella gestione del sito internet dell'Istituto. Coordinamento della formazione docenti.

- **Area 4 : Valutazione e autovalutazione**

Collaborazione con la F.S. area 1 per aggiornamento Protocollo di Valutazione.

Coordinamento e monitoraggio azioni di miglioramento inserite nel Rapporto di Autovalutazione . Analisi degli esiti prove Invalsi e illustrazione al collegio docenti. Monitoraggio Sito Invalsi. Aggiornamento questionari per l'Autovalutazione d'Istituto, analisi dati e restituzione. Inserimento nel sito web dell'Istituto della documentazione di competenza. Coordinamento con i docenti delle altre FS. Supporto ai processi di autoanalisi d'Istituto e Valutazione del Sistema Scolastico per il monitoraggio e la verifica dei risultati. Partecipazione alle riunioni periodiche con il Dirigente Scolastico.

- **Area 5 Coordinamento delle attività di istruzione degli adulti e casa circondariale.**

Accoglienza degli studenti, progettazione di interventi, coordinamento dei docenti per la predisposizione dei patti formativi istruzione degli adulti e carceraria. Azione di coordinamento con il personale della casa circondariale. Predisposizione di strumenti didattici e prove di verifica;

Funzioni dei referenti di plesso: essere punto di riferimento per alunni, genitori e colleghi; organizzare e far circolare le varie informazioni provenienti dalla segreteria, gestire le sostituzioni dei colleghi assenti secondo gli accordi approvati in sede di Collegio docenti; coordinare le mansioni del personale ATA secondo le indicazioni del DS e del DSGA. gestire l'orario scolastico nel plesso di competenza; segnalare al Dirigente Scolastico l'eventuale necessità di indire riunioni con colleghi e/o genitori; creare un clima positivo e di fattiva collaborazione; assicurarsi che il regolamento d'Istituto sia applicato.

a) Modalità di utilizzo organico di potenziamento dell'autonomia

Per le attività di potenziamento si tiene conto dell'organico assegnato e non di quanto previsto nel PTOF precedente, frutto dell'esame delle necessità dell'Istituto.	
POTENZIAMENTO LABORATORIALE Solamente B 15	B15 (laboratori di scienze e tecnologie elettriche ed elettroniche) potenziamento delle attività laboratoriale per gli studenti dell'IPIA.
POTENZIAMENTO LINGUISTICO	IN SEDE DI ORGANICO QUESTA FUNZIONE E' STATA RIASSORBITA
POTENZIAMENTO SCIENTIFICO N. 1 docente A 47 n. 1 Docente A 48	Attività di recupero e potenziamento di matematica, attività relative al gruppo sportivo studentesco. Parte delle ore utilizzate per recupero nelle classi in sostituzione colleghi assenti.
POTENZIAMENTO ECONOMICO E PER LA LEGALITA' N. 2 Docenti A 45 N. 1 Docente A 46	Progetto sviluppo della legalità, coordinamento attività di ASL

4.1.3 Organizzazione uffici e modalità di rapporto con l'utenza

a) Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi	VITTORIA MARRAS
Assistenti Amministrativi	CARIA MARIA ANTONIETTA (Settore Acquisti convitto) CARTAMANTIGLIA PIERA (Gestione Personale docente e ATA) FANCIULLI CATERINA (Ufficio Protocollo) MAMMOLA MARIA ANTONIETTA (Settore Acquisti) MELONI SALVATORE (Gestione alunni, ASL, Stage) MONTI RITA (Ufficio finanziario) NULVESU GIOVANNA (Ufficio Alunni e registro elettronico) PIRAS MARIA ANTONIETTA (Gestione Personale docente ed edu.)

b) Orario di ricevimento utenza

Uffici di segreteria:

Sono aperti al Mattino dal lunedì al venerdì dalle ore 8,00 – 8,30 alle ore 11,30 – 13,30, di Pomeriggio il Martedì e il Mercoledì dalle ore 16,00 alle ore 18,00.

Il Dirigente Scolastico riceve per appuntamento il Lunedì, il Mercoledì e il Giovedì dalle ore 11,30 alle ore 13,30 e il Martedì dalle ore 16,00 alle ore 18,00.

Servizi attivati per la de materializzazione dell'attività amministrativa

La scuola ha attivato, per attuare la de materializzazione dell'attività amministrativa, il "registro On-line", il sito della scuola e ogni aula è dotata di una LIM e di un collegamento adeguato. Si programma di migliorare l'efficienza della banda (in tutti i plessi) per consentire una didattica interattiva e multimediale in tutti gli spazi scolastici.

COMMISSIONI	PROFESSORI COMPONENTI
RAV E PIANO DI MIGLIORAMENTO	BIDDOCCU A., GALATI M. G. (REFERENTI), FOIS S., MAMELI M., MORITTU S., MULAS F., PINNA G., ZICCONI S.
P.T.O.F.	MURA A., SANNA C. (REFERENTI) CORBIA B., OGGIANO A. Andrea
ELETTORALE	CAMPILONGO L. – SPANEDDA

GLHI	MORITTU S., ZIZZA C. (REFERENTI) TUTTI I DOCENTI DI SOSTEGNO
GRUPPO SPORTIVO	ZEDDA D. (REFERENTE), CADONI D., DELRIO A., GHIANI M., MANCINO G.
ORIENTAMENTO	DESSI' A. (REFERENTE), MANINCHEDDA V., MURA A., MANCINO G., PIRISI G., SECHI A., SILANOS F., ZEDDA D., ZICCONI S.
ALTERNANZA/STAGE	CANU S., MONI G., RIU R. (REFERENTI), DERUDA A., DEROMA A., MULAS F., PIRISI G., MALATANA A.
TUTOR ALTERNANZA/STAGE	CANU STEFANO, DERUDA A., MONI G., MALTANA A., MORITTU S., PALLADINO A., PATORNO G., PIRISI G., SANNA C.
NUOVI PROFESSIONALI	INDIRIZZI MURA A., SANNA C., PINNA G., PIRINO E., PIRINO V., PIRISI G., SERRA S., CAU E., RIU S.
GESTIONE PON	PIRISI G., ALBERO E., GALATI M.G., PIRAS S. PAIS S., SERRA F.
EVENTI DI VALORIZZAZIONE ECCELLENZE	RICCIARDI A., PIRISI G. (REFERENTI DIURNO E SERALE), CARBONI M., MAMELI M., MULAS F., NUVOLE, OBINU, RONDELLO, SALVATORE, ZANDA
CORSI DI ISTRUZIONE ADULTI	PIRINO V., VAUDO A. (REFERENTI), MAMELI M., PATORNO G., PIRISI G., SECHI L.
REGISTRO ELETTRONICO E SUPPORTO PRIVACY	PINNA G.
INNOVAZIONE DIGITALE	GALATI M. G., ALBERO E., SECHI L., VITTIMBERGA C.

4.2 Reti e convenzioni attivate

La scuola risulta già coinvolta nella rete delle scuole europee con i progetti "Leonardo da Vinci", "Saperi di Sapore", "Erasmus+ KA1 VET "Look Beyond". Risulta inserita nella rete di scuole che hanno partecipato al "PROGETTO ANIMATORI DIGITALI" e al "PROGETTO PNSD". Per il prossimo triennio (2019/2022) si sta costituendo un accordo di rete denominato "Rete Riviera del Corallo per l'alternanza scuola – lavoro e lo sviluppo delle professionalità nel settore turistico ricettivo" tra la scuola e i seguenti enti: Consorzio Riviera del Corallo (98 strutture ricettive), Confartigianato, Confcommercio, Anpal/Eures Sardegna, Fondazione Alghero, Agenzia Laore, Parco Regionale di Porto Conte, Coldiretti, Consorzio Industriale Sassari-Alghero-

Porto Torres. Gli obiettivi peculiari di questo accordo sono quelli di dare una preparazione sia teorica che pratica agli allievi che frequentano il settore Enogastronomico e di Ospitalità Alberghiera, di formare nel territorio figure professionali altamente qualificate, di sensibilizzare la intera popolazione sarda, di promuovere l'integrazione della scuola con le realtà produttive del territorio, con le istituzioni e le associazioni, di sperimentare nuove modalità di alternanza scuola – lavoro. Nell'ambito di questo accordo la scuola si impegna a soddisfare i seguenti otto punti:

1. nella realizzazione delle azioni di formazione e di supporto delle rete Alternanza Scuola Lavoro;
 2. nella formulazione di nuovi progetti in coordinamento con il territorio;
 3. nel rendere pubblico attraverso il sito della rete tutto ciò che può interessare la rete stessa e il territorio;
 4. nel veicolare tutte le informazioni utili all'alternanza scuola-lavoro nella propria realtà, pubblicandole anche sul sito della scuola;
 5. mettere a disposizione i locali e le risorse umane necessarie allo svolgimento delle iniziative formative ed informative necessarie alla realizzazione dei vari progetti
 6. mettere a disposizione le risorse finanziarie disponibili destinate all'alternanza scuola lavoro al fine della miglior realizzazione dei progetti previsti;
 7. ricercare nuove opportunità di finanziamento tramite partecipazione a bandi pubblici o privati;
 8. nominare un docente coordinatore che si occuperà gestire i contatti con gli altri aderenti alla rete.
- Per soddisfare meglio le necessità di maggiori conoscenze inerenti questo accordo di rete si ricorda che verrà pubblicato all'Albo e nel sito internet dell'istituto scolastico.

4.3 Piano di formazione del personale docente e progetti PON di possibile attuazione

PERSONALE DOCENTE

Durante il triennio di riferimento si confermano le priorità individuate nel triennio precedente: con l'organizzazione delle seguenti attività formative obbligatorie:

Tematica	Ambito Di Riferimento	N° Ore E Collocazione Temporale
Corsi finalizzati al conseguimento della Nuova ECDL Standard, di corsi relativi all'uso delle Lavagne interattive Multimediali (LIM), alla formazione sull'uso di tecnologie multimediali con particolare riguardo alla fruizione delle piattaforme on line di e-learning, realizzazione e montaggio di filmati video,	RAV area 5.2 obiettivi di processo	Due moduli da 10 ore ciascuna destinati ciascuno a 18 docenti. Da avviarsi dal mese di febbraio 2019

incremento di produttività nella didattica mediante l'uso di tecnologie digitali con l'uso delle LIM e dei laboratori di informatica appena rinnovati.		
La produzione di prove valutative standardizzate per classi parallele. (Docenti italiano e matematica)	RAV area 5.2 obiettivi di processo	12 h; settembre 2019
La competenza chiave "imparare a imparare". (Tutti i docenti)	RAV area 5.2 obiettivi di processo	6 h; gennaio 2020
Le risorse in rete per la didattica digitale. (Tutti i docenti)	PTOF	8 h; ottobre 2018
Informazione e formazione di base in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro. (Tutti i docenti)	D.L.vo 81/2008 artt. 36 e 37.	Tutti gli AA.SS. nel mese di aprile.

Durante il triennio di riferimento sono previste le seguenti attività formative facoltative:

Tematica	Ambito di Riferimento	N° Ore e Collocazione Temporale
Lingua catalana di Alghero	PTOF	10 h; tutti gli anni,
Storia di Alghero	PTOF	10 h; tutti gli anni,

I PON programmati dalla scuola sono: Competenze di base: "I want to study"; Percorsi per adulti e giovani: "Birra, pane, formaggio...; dai microorganismi alla tavola; Orientamento formativo e riorientamento: "Orientarsi nel futuro"; Competenze di cittadinanza globale: "Essere cittadini consapevoli, cominciando dai banchi di scuola"; Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola – lavoro: "Alternanza scuola lavoro per valorizzare le eccellenze speciali"; Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola – lavoro: "Alternanza e competenze linguistiche per il mondo".

4.4 Piano di formazione del personale ATA

Nel programmare i corsi si terrà particolare attenzione ai servizi offerti dalla scuola per quanto riguarda l'individuazione dei fattori di qualità in ordine ai servizi amministrativi che si intende sviluppare e rafforzare, anche attraverso la formazione continua del personale, sulla base dei livelli standard relativamente: a) alla celerità delle procedure; b) alla flessibilità dell'orario d'ufficio a contatto con il pubblico; c) alle forme di comunicazione trasparente ed efficace; d) alla correttezza nei rapporti con l'utenza interna ed esterna; e) a tutto ciò che rende la scuola piacevolmente fruibile e ospitale per tutti: dal decoro degli ambienti di lavoro alla disponibilità del personale verso l'utenza.

I rapporti scuola – famiglia sono previsti secondo la calendarizzazione annuale della scuola, ma è previsto, a cura dei coordinatori di classe, il monitoraggio sia in termini di profitto, sia in termini di frequenza e di comportamento degli studenti con puntuale segnalazione ai genitori. L'istituzione professionale (IPSAR e IPIA) è aperta a tutte le iniziative e le manifestazioni promosse dal territorio, coerenti con gli obiettivi e le competenze sia trasversali sia professionalizzanti previste dal presente PTOF.

Per gli amministrativi già dal 7 gennaio 2018 saranno avviati i corsi di formazione sulla privacy.

Ai sensi del comma 38, la scuola svolge attività di formazione in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, nei limiti delle risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili, mediante l'organizzazione di corsi rivolti agli studenti inseriti nei percorsi di alternanza scuola-lavoro ed effettuati secondo quanto disposto dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

4.5 Conclusioni

La realizzazione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa nei termini sopra esposti resta comunque condizionata alla concreta messa a disposizione di questa istituzione scolastica, da parte delle autorità competenti, delle risorse umane e strumentali con esso individuate e richieste.

Fanno parte integrante del presente Piano Triennale dell'Offerta Formativa i seguenti allegati:

- a. Regolamento di Istituto;*
- b. Regolamento del convitto;*
- c. Regolamento dei laboratori;*
- d. Progetti di ampliamento offerta formativa (che saranno integrati ogni volta che il CdD e il CI approvano una nuova progettualità).*

Elaborato dal Collegio dei docenti (nelle sottocommissioni e nelle riunioni plenarie del 26.11.2018 e 14.12.2018).

Approvazione dal Consiglio di Istituto nella riunione del 18 dicembre 2018