



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
ANDREA MANTEGNA**

Via Fura 96 – Brescia www.istitutomantegna.gov.it



**Piano triennale dell'offerta
formativa**

2016 -2019

*La scuola
è una comunità di dialogo,
di ricerca, di esperienza sociale,
informata ai valori democratici
e volta alla crescita della persona
in tutte le sue dimensioni.
In essa, ognuno con pari dignità
e nella diversità dei ruoli,
opera per garantire
la formazione alla cittadinanza,
la realizzazione del diritto allo studio,
lo sviluppo delle potenzialità di ciascuno
e il recupero delle situazioni di svantaggio,
in armonia con i principi
sanciti dalla Costituzione.*

Dallo Statuto delle Studentesse e degli Studenti della Scuola Secondaria - Articolo 1.2 "Vita della Comunità Scolastica"

1. INTRODUZIONE.....	3
2. L'ISTITUTO MANTEGNA	3
3. IDENTITA' EDUCATIVA E CULTURALE	3
4. CONTESTO E RISORSE	4
5. RAPPORTO DI AUTOVALUTAZIONE.....	5
6. PIANO DI MIGLIORAMENTO	5
7. RETI DI SCUOLE.....	5
8 – ORGANIGRAMMA*	6
8.1 AREA DEI COLLABORATORI DEL DIRIGENTE	6
8.2 AREA DELLE FUNZIONI STRUMENTALI	7
8.3 AREA DEI COORDINATORI.....	7
8.4 AREA DELLE COMMISSIONI COLLEGIALI	8
8.5 SICUREZZA	8
8.6 AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO	8
9 PIANO SCUOLA DIGITALE	8
10 - L'OFFERTA FORMATIVA	9
10.1 IL PERCORSO PROFESSIONALE STATALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA	10
10.2 - IL PERCORSO STATALE TECNICO TURISTICO	15
10.3 IL PERCORSO REGIONALE TRIENNALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE ..	17
10.4 CORSO SERALE	22
11. ORGANICO DOCENTI SU POSTI COMUNI E DEL POTENZIAMENTO	23
12. ORGANICO DI SOSTEGNO	24
13. ORGANICO PERSONALE A.T.A.	25
14. OBBLIGO D'ISTRUZIONE ED OBBLIGO FORMATIVO	25
15. ESAME DI STATO	27
15.1 OBBLIGO D'ISTRUZIONE ED OBBLIGO FORMATIVO.....	27
15.2 SIMULAZIONI DELLE PROVE SCRITTE	27
15.3 CREDITO SCOLASTICO	27
15.4 CREDITO FORMATIVO	28
15.5 AREA PROFESSIONALIZZANTE – ALTERNANZA SCUOLA LAVORO	28
16. IL CURRICOLO.....	29
16.1 FREQUENZA	29
16.2 OBIETTIVI DIDATTICI GENERALI	30
16.3 ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITA' DIDATTICA	30
16.4 INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI	30
17. VERIFICA E VALUTAZIONE	31
17.1 CRITERI GENERALI PER LO SVOLGIMENTO DEGLI SCRUTINI FINALI	32
17.2 CRITERI GENERALI PER LO SVOLGIMENTO DEGLI SCRUTINI PER IL PERCORSO IEFP	32
17.3 RICONOSCIMENTO ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI	33
17.4 PROTOCOLLI MINIMI PER L'UNIFORMITA' DELLE VALUTAZIONI	33
17.5 GRIGLIA DI VALUTAZIONE.....	34
17.6 CONDOTTA	35
18. L'INTEGRAZIONE DEL CURRICOLO: I PROGETTI	35
18.1 ORIENTAMENTO	36
18.2 VALORIZZAZIONE DELL'AREA PROFESSIONALE	36
18.4 PER NON DIMENTICARE.....	38
18.5 INTERNAZIONALIZZAZIONE.....	38
18.6 AREA ESPRESSIVITA'	38
18.7 PIU' SPORT MA NON PER SPORT	39
18.8 ISTRUZIONE DOMICILIARE	39
18.9 QUOTIDIANO IN CLASSE	40

19. PIANO ANNUALE PER L'INCLUSIVITA'	40
19.1 DISABILITA'	40
19.2 D.S.A.	42
19.3 ALUNNI NON ITALOFONI	42
20 PIANO DI FORMAZIONE	42

1. INTRODUZIONE

Il piano dell'offerta formativa esprime l'identità culturale dell'Istituto Mantegna e la sua progettazione curricolare, extracurricolare, educativa ed organizzativa nell'esercizio dell'autonomia (art. 3 DPR 275/99). Il piano dell'offerta formativa con le novità introdotte dalla legge 107/2015 assume valenza triennale, è 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 -che hanno tenuto conto delle osservazioni recepite durante l'elaborazione del rapporto di autovalutazione e degli obiettivi di miglioramento con la partecipazione di docenti e genitori, di quanto emerso nei comitati studenteschi e delle osservazioni delle istituzioni territoriali che collaborano con l'istituto- ed è approvato dal Consiglio d'istituto.

2. L'ISTITUTO MANTEGNA

Nato nel 1986 come sede coordinata del "Caterina De Medici" di Gardone Riviera, l'Istituto alberghiero di Brescia è cresciuto con celerità, vitalità e dinamismo, ha aumentato il numero di iscritti e si è inserito nel contesto territoriale come valido interlocutore delle realtà istituzionali. Nell'anno scolastico 2000/01 è divenuto autonomo: dal settembre 2009 la sede principale è ubicata nel nuovo e moderno edificio di via Fura, nel quartiere di Chiesanuova.

L'ispirazione al grande artista lombardo vissuto all'epoca delle corti rinascimentali ricorda i traguardi ambiziosi a cui conducono l'amore per il territorio e la passione per il proprio lavoro, esprimendo la scelta dell'Istituto di combinare la cura degli aspetti professionali ed operativi del sapere con una buona formazione generale.



(Pala di San Zeno di Andrea Mantegna)



3. IDENTITA' EDUCATIVA E CULTURALE Condivisione, equità e valorizzazione delle eccellenze.

La **collaborazione** tra i professionisti della scuola, gli alunni, la famiglia, esprime un'idea formativa attenta alle esigenze del territorio che favorisce la costruzione condivisa dell'offerta formativa e la corresponsabilità nelle scelte educative, nella quale il percorso dei ragazzi matura anche attraverso il dialogo con i docenti.

Equità è il valore aggiunto di una scuola le cui proposte si adattano alle diverse caratteristiche degli alunni, garantendo pari dignità ai loro percorsi formativi, senza dimenticare **l'eccellenza** quale desiderio di valorizzare per ciascuno il raggiungimento degli obiettivi più alti possibili, utilizzando le strategie dell'ascolto, della ricerca, della sperimentazione e dell'innovazione per cogliere le sfide del cambiamento.

Coerentemente, sono principi ispiratori del Piano dell'Offerta Formativa:

- **la centralità della persona:** la didattica si impegna a tenere in considerazione la provenienza, l'età evolutiva degli allievi, le diverse attitudini e potenzialità in collaborazione con le famiglie, avvalendosi di strategie di riorientamento ed attivando moduli di raccordo;
- **la sinergia col territorio:** collaborando con Enti, Agenzie educative e formative e mondo del lavoro per la crescita consapevole dei cittadini;
- **l'attenzione alle fasce deboli** (stranieri, studenti diversamente abili, allievi culturalmente svantaggiati), attraverso una programmazione mirata.



4. CONTESTO E RISORSE

La popolazione scolastica

Gli alunni di questo istituto provengono dalle scuole secondarie di primo grado della città e di molti paesi della provincia, in particolare da quelli situati a Nord (valle Trompia) e a Sud, compresa qualche unità dalla provincia di Cremona e di Bergamo. Gli studenti con cittadinanza non italiana rappresentano il 15,59% dei nostri iscritti e non hanno una connotazione etnica prevalente. Il contesto socioeconomico di provenienza degli alunni è prevalentemente medio - basso. Se da una parte l'elemento può costituire un vincolo per i limiti al supporto domestico nelle attività scolastiche, per le minori possibilità economiche di sostegno nelle attività extracurricolari e per un eventuale minore stimolo verso attività culturali, dall'altra il variegato contesto socio economico di provenienza costituisce un'opportunità perché determina sensibilità per le tematiche ed i progetti in materia di cittadinanza e costituisce elemento determinante per la voglia di riscatto e di eccellenza degli allievi.

Territorio e capitale sociale

L'Istituto si trova ad operare in una realtà territoriale caratterizzata dalla presenza in prevalenza di piccole e medie imprese del settore ristorativo e di pasticceria che sono alla costante ricerca di personale specializzato; ne deriva che gli studenti dell'istituto in possesso di un diploma professionale possono facilmente trovare un valido inserimento in tale realtà economico-produttiva locale: la provincia di Brescia infatti è seconda in ambito regionale per dimensioni demografiche ed economiche. I marcati fenomeni di terziarizzazione non hanno intaccato l'importanza del settore primario e del settore secondario sia in termini di produzione che di occupati. Essa ha assunto una dimensione culturale di primaria importanza in Italia e in Europa grazie alle manifestazioni museali ed artistiche, riscoprendo le proprie bellezze architettoniche e paesaggistiche. Notevoli sono le potenzialità di collaborazione con gli Enti locali, il tessuto produttivo, il terzo settore, il mondo dell'associazionismo, vantaggiosi per l'implementazione dei percorsi di scuola-impresa, alternanza lavoro e stage, e per il potenziale arricchimento dell'offerta formativa grazie all'intervento esterno di soggetti che possono portare a scuola nuove esperienze.

Risorse economiche e materiali

La scuola è servita dai mezzi pubblici provenienti dal centro e dalla stazione ed è distribuita su due plessi, via Fura e via Ghislandi, distanti tra loro circa un chilometro, entrambi dotati di laboratori di sala e cucina (3 cucine, 3 sale e una pasticceria in sede; 2 cucine, 2 sale e 1 pasticceria in via Ghislandi). La palestra, i laboratori d'informatica e linguistico e la biblioteca sono presenti solo nella sede principale di via Fura. La notevole richiesta di iscrizioni determina la necessità di variare di anno in anno la distribuzione delle classi tra i due plessi, e comporta la mobilità di alunni e docenti tra i plessi e le strutture esterne concesse dalla provincia per lo svolgimento delle lezioni di scienze motorie.

In alcuni casi le classi possono ruotare durante la giornata e la settimana tra le aule lasciate libere dalle altre, sia per ampliare la possibilità di soddisfare le domande di iscrizione, sia per consentire il migliore uso dei laboratori e lo svolgimento di attività extracurricolari.

In via Fura 5 aule sono dotate di LIM, tutte le altre di PC e videoproiettore: è prevista l'implementazione delle dotazioni di via Ghislandi. Il Mantegna intende inoltre far crescere la propria dotazione di strumenti per la scuola digitale.

I finanziamenti prevalenti derivano dallo Stato. I contributi volontari delle famiglie servono a coprire le spese per le esercitazioni nei laboratori, indispensabili per una didattica attiva e per potenziare le abilità pratiche di ciascuno studente. Sono incoraggiati il contributo collettivo e le attività di volontariato volte ad affrontare in proprio la piccola manutenzione, e le attività e i progetti volti ad incrementare l'autofinanziamento.

Risorse professionali

Circa l'80% dei docenti è a tempo indeterminato. Il 63% del personale di ruolo ha da 5 ad oltre 10 anni di servizio nella scuola. L'80 % ha tra i 35 e i 54 anni di età. I docenti laureati sono il 78%. Una ventina di docenti sono stati coinvolti nella formazione CLIL.

Il dato differisce dal dato nazionale a vantaggio della fascia intermedia e più giovane.

Buona la percentuale di personale docente stabilmente presente nella scuola.

5. RAPPORTO DI AUTOVALUTAZIONE

Il rapporto elaborato dall'unità di autovalutazione, più ampiamente consultabile on line presso "Scuola in chiaro" <http://bit.ly/1NXC31O>, ha evidenziato alcuni punti di forza, tra i quali: la buona percentuale di personale stabilmente presente nella scuola, la consistente percentuale di studenti ammessi alla classe successiva, l'apprezzabile percentuale di allievi diplomati, un tasso di abbandono complessivamente inferiore ai dati di comparazione. Le prove somministrate dal sistema nazionale di valutazione mostrano risultati inferiori rispetto alla media nazionale riferita a tutti i tipi di scuola superiore, ma dall'altra parte mostrano risultati positivi e migliori rispetto a scuole con contesto socio-economico e culturale simile (indice ESCS). La percentuale di alunni che proseguono gli studi all'Università non è elevata, ma lusinghiera e decisamente più alta delle medie di riferimento è la percentuale di alunni inseriti nel mondo del lavoro, che trovano occupazione in tempi più brevi rispetto alle statistiche locali e nazionali. Positiva la collocazione dell'istituto per le azioni rivolte all'inclusione e le attività di recupero. Elevato è anche il numero di convenzioni e la presenza di collegamenti con il mondo del lavoro.

6. PIANO DI MIGLIORAMENTO

La scuola si propone nel prossimo triennio due obiettivi principali di miglioramento: 1) coltivare lo sviluppo delle competenze nell'orientamento culturale e professionale all'interno di una dimensione di cittadinanza europea, proponendosi di incrementare le opportunità di mobilità internazionale per gli studenti, sul piano degli scambi culturali, linguistici e professionali; 2) sviluppare le competenze di cittadinanza attiva e della consapevolezza dei propri doveri e diritti, proponendosi di ottenere la diminuzione dei procedimenti disciplinari attivati nei confronti degli studenti e l'aumento dei progetti relativi al tema della cittadinanza. Si allega al presente documento il Piano di miglioramento nella sua articolazione completa.

Gli obiettivi rispondono a due esigenze fondamentali: una organizzativa, volta a creare le condizioni per lo sviluppo delle azioni e dei progetti ritenuti propedeutici a queste finalità (progettazione di esperienze di alternanza scuola-lavoro all'estero e individuazione di uno o più partner in ambito europeo; costituzione di un gruppo e individuazione di un referente specifico che coordini le attività relative alla cittadinanza e all'alternanza scuola-lavoro all'estero); l'altra esigenza di tipo più culturale, volta a offrire alle attività già in corso un taglio più efficace in ordine alla partecipazione degli studenti: consapevolezza, autonomia, rispetto delle regole, rispetto della diversità, approccio inclusivo (sviluppo dei progetti di inclusione degli studenti diversamente abili e di volontariato; coinvolgimento di studenti e genitori nella condivisione della normativa e del regolamento d'Istituto; implementazione delle relazioni con il territorio per quanto riguarda la memoria e la cittadinanza).

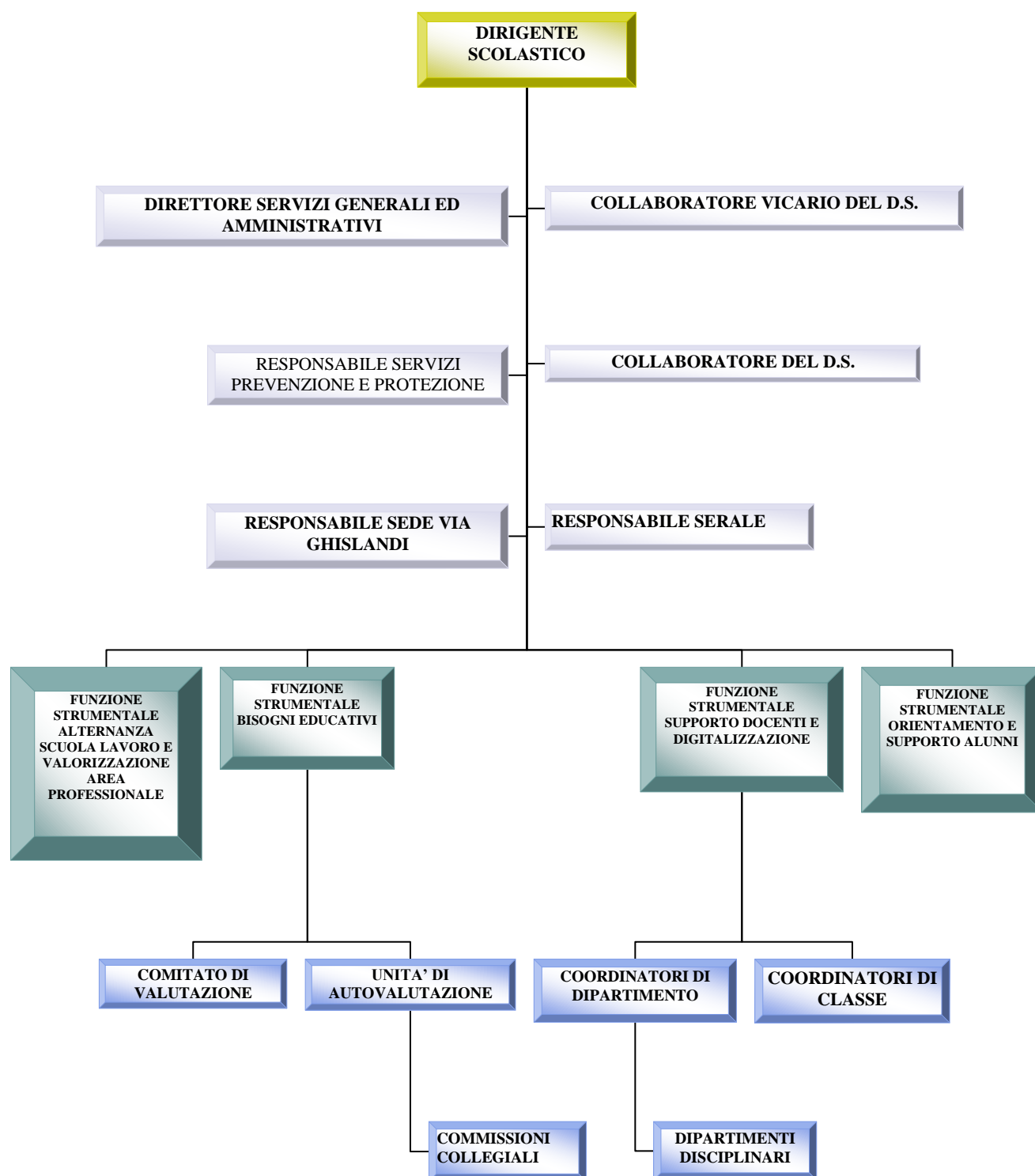
Nell'ambito degli obiettivi di programmazione dell'attività didattica dei consigli di classe, l'osservazione dei risultati del Mantegna a confronto con quelli del tessuto scolastico locale, induce ad una riflessione sugli esiti delle prove del sistema nazionale di valutazione. La scuola ha risultati mediamente migliori di quelli di istituti con pari indice di contesto, ma esistono margini di miglioramento. Senza entrare nel merito del dibattito sul contenuto, sulla natura e sul valore della rilevazione, nel rispetto della dimensione individuale e collegiale della libertà d'insegnamento e dell'autonomia professionale, tenuto anche debitamente conto della diversa composizione dei gruppi classe, si promuoverà il lavoro dei dipartimenti e dei consigli di classe per pervenire ove possibile al miglioramento della performance.

7. RETI DI SCUOLE

Il Mantegna partecipa alle reti generalista "Brescia e Hinterland (capofila "Gambara") per una gestione condivisa di progetti e risorse in ambito locale; alla rete CPIA di Brescia per la una gestione organica dell'istruzione per gli adulti in ambito cittadino; alla rete "Educazione alla Cittadinanza e Legalità" (capofila "Sraffa") per la condivisione delle tematiche formative relative alla cittadinanza; alla rete "CLIL" (capofila "Lunardi") per la formazione destinata ai docenti relativamente alla metodologia per l'apprendimento integrato di contenuti disciplinari in lingua straniera; alla rete "Brixia generazione digitale 2" per l'innovazione digitale nelle metodologie d'insegnamento (capofila "Castelli"); alla rete "Enogastronomia, ospitalità e cultura - Risorse per la valorizzazione del

territorio verso Expo 2015"; alla costituenda rete "4S: sempre sicuri sulla strada" per la promozione della cultura della sicurezza stradale (capofila "Tartaglia"). La scuola intende proseguire nel percorso di crescita della cooperazione con le altre istituzioni scolastiche, indispensabile al miglioramento della qualità del sistema scolastico e dell'offerta formativa.

8 – ORGANIGRAMMA*



*N.B. I collegamenti derivano da necessità grafiche e non rappresentano legame funzionale o gerarchico

8.1 AREA DEI COLLABORATORI DEL DIRIGENTE

Nell'ambito delle deleghe conferite dal Dirigente scolastico il collaboratore vicario, il secondo collaboratore del dirigente, il responsabile della sede di via Ghislandi, il responsabile dei corsi serali si occupano della sinergia tra le aree della organizzazione, dei servizi generali ed amministrativi, del funzionamento didattico generale e della collaborazione con l'utenza (alunni, famiglie, docenti,

personale ATA) nel perseguimento degli obiettivi del piano dell'offerta formativa e dell'efficienza ed efficacia del servizio scolastico.

8.2 AREA DELLE FUNZIONI STRUMENTALI

Per la realizzazione delle finalità istituzionali della scuola in regime di autonomia e in particolare per facilitare l'attuazione del Piano dell'Offerta Formativa, è prevista l'attribuzione ad alcuni insegnanti di incarichi in aree specifiche, individuate come rilevanti e significative dal Collegio Docenti. Nell'Istituto sono attualmente attive le seguenti, con le aree di intervento e attività indicate.

ORIENTAMENTO E SUPPORTO ALUNNI

Si occupa della prevenzione del disagio scolastico e della dispersione, della rilevazione di situazioni di difficoltà evidenziate dagli studenti e dai Consigli di classe, incontra i coordinatori di classe, gli allievi, le famiglie; valuta eventuali proposte per il rafforzamento della motivazione al successo scolastico, coordina il riorientamento e il tutoraggio nei passaggi tra i vari indirizzi e percorsi e indirizzi esterni ed interni all'istituto; incontra gli studenti e le famiglie della scuola secondaria di primo grado, organizza le giornate di scuola aperta; ascolta le esigenze manifestate dagli studenti e dalle famiglie, ne raccoglie le proposte e ne sostiene le iniziative di partecipazione alla vita della scuola.

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO E VALORIZZAZIONE AREA PROFESSIONALE

Promuove e partecipa alle relazioni con i soggetti istituzionali, economici e sociali al fine di incentivare il collegamento col territorio e la formazione professionale degli allievi anche in materia di sicurezza, promuove l'organizzazione di tirocini e stage, progetti di alternanza scuola lavoro e partenariato tra il mondo del lavoro e della scuola, rileva i relativi fabbisogni e li evidenzia, rileva e promuove iniziative per la formazione dei docenti e partecipa all'organizzazione ed al coordinamento delle attività di tutoraggio.

Promuove, raccogliendo anche le relative proposte dei colleghi e partecipando d'intesa col D.S. alle relazioni con soggetti esterni promotori, le attività di formazione connesse all'attività di snack e banchettistica della scuola ed i relativi aspetti organizzativi e di produzione.

Promuove la partecipazione a concorsi e manifestazioni di carattere professionale e cura la diffusione delle relative notizie ed iniziative.

BISOGNI EDUCATIVI

Si attiva per rilevare le esigenze di famiglie studenti e docenti nell'area della disabilità, dei B.E.S. del sostegno e dei P.E.I., promuove il coordinamento e l'efficacia dei relativi interventi e progetti, partecipa alle relazioni con gli enti, le associazioni e le professionalità esterne. Adotta iniziative per tener conto delle esigenze manifestate dalle varie componenti della scuola nella predisposizione del Piano Annuale per l'Inclusività e per la promozione dell'efficacia di G.L.I. e G.L.H. Partecipa alla promozione delle iniziative ed al coordinamento delle attività rivolte all'inclusione degli alunni non italofoni ed al miglioramento dell'efficacia organizzativa dei relativi progetti. Raccoglie, evidenzia e promuove le relative attività di formazione.

SUPPORTO DOCENTI E DIGITALIZZAZIONE

Raccoglie le esigenze del Collegio, promuove le attività di innovazione metodologica, formazione ed utilizzo degli strumenti della didattica digitale. Si attiva per il migliore utilizzo del registro elettronico, per la creazione di banche dati di istituto, per l'incentivazione degli strumenti di comunicazione informatica diretta con le famiglie, di formazione a distanza, per la creazione e l'utilizzo di aule interattive. Promuove lo sviluppo del sito internet d'Istituto e l'implementazione del suo utilizzo ai fini dell'informazione a favore dell'utenza e dell'innovazione e miglioramento dell'efficacia complessiva dell'azione didattica. Promuove la formazione e l'aggiornamento dei docenti nell'ambito didattico e in particolar modo nella sfera dell'innovazione tecnologica. Promuove il miglioramento delle procedure per la rilevazione delle problematiche tecniche, la comunicazione agli addetti dei servizi generali ed amministrativi e l'intervento tecnico.

8.3 AREA DEI COORDINATORI

Coordinatori di dipartimento: la programmazione degli obiettivi generali fissati dal Collegio prosegue attraverso i dipartimenti disciplinari, nei quali la funzione di coordinatore è di norma elettiva ed in mancanza per nomina del Dirigente. Il coordinatore predispone i materiali ed istruisce quanto necessario alle riunioni di programmazione didattica; favorisce il confronto ed il

coordinamento dei colleghi per il raggiungimento delle finalità educative, disciplinari e trasversali previste dal piano dell'offerta formativa, si occupa della raccolta e promozione nei confronti del dirigente e degli organi collegiali delle esigenze di formazione e di adeguamento del POF e della programmazione collegiale

Coordinatori di classe: gli obiettivi generali fissati dal Collegio e dai dipartimenti si concretizzano nella programmazione e nell'azione dei consigli di classe. Il Coordinatore di classe, nominato dal Dirigente scolastico, presiede il CDC in assenza del Dirigente e svolge un ruolo chiave nella preparazione del lavoro collegiale, nella comunicazione e nei rapporti con e tra gli alunni e i docenti e le famiglie, interfacciandosi con la dirigenza e gli uffici, segnalando eventuali problematiche della classe e collaborando all'istruttoria in caso di procedimenti disciplinari.

8.4 AREA DELLE COMMISSIONI COLLEGIALI

Il Collegio può prevedere l'istituzione di commissioni decidendone la composizione, cui delega l'istruttoria dei lavori collegiali in ordine alle tematiche di volta in volta individuate.

8.5 SICUREZZA

Ai sensi del Testo Unico sulla sicurezza (D.lgs. 81/08) è obbligatorio nominare il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) ovunque siano presenti soggetti qualificabili come lavoratori, tra cui i dipendenti della scuola e gli allievi durante le esercitazioni pratiche. Nella scuola, i compiti specifici del referente per la sicurezza riguardano: il coordinamento delle modifiche e delle integrazioni al documento sulla valutazione dei rischi; il coordinamento della stesura del piano di emergenza ed evacuazione; l'individuazione e la gestione delle principali situazioni di sicurezza oggettiva in un ambiente di lavoro attraverso l'analisi dei principali rischi e i loro effetti sulla salute; il coordinamento delle squadre di primo intervento e primo soccorso; l'organizzazione della formazione del personale dell'Istituto e delle simulazioni di evacuazione. Inoltre, nel riconfigurare gli indirizzi e ridisegnare il profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione, il riordino degli istituti professionali pone particolare attenzione al corredo culturale ed etico legato alla sicurezza in tutte le sue accezioni e all'effettivo collegamento tra scuola e mondo del lavoro. Lo studio della sicurezza, svolto in continuità e coerenza con le competenze chiave di cittadinanza, insieme con la tematica della salvaguardia dell'ambiente, promuove comportamenti generali adeguati e stili di vita sani e sicuri. In tutti i percorsi dell'istruzione professionale, la sicurezza è quindi un valore intrinseco e non complementare o addizionale ad ogni attività, da perseguire attivamente attraverso la progettazione, la produzione, la costruzione, la gestione e l'organizzazione, svolte nel rispetto di criteri, regole e leggi dello Stato. La scuola ha aderito al protocollo tra l'Ufficio scolastico e l'Azienda sanitaria locale di Brescia, e si occupa della formazione generale e specifica degli studenti erogando corsi rivolti agli studenti in vista della partecipazione alle attività di stage-alternanza scuola lavoro.

8.6 AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO

Nel rispetto del Regolamento europeo 852/04 con successive integrazioni e modifiche e in ottemperanza del D. Lgs. 155/97 che rende obbligatorio per tutte le aziende alimentari un sistema di autocontrollo per prevenire i rischi legati alla produzione, lavorazione e somministrazione degli alimenti, l'Istituto è dotato di un piano di autocontrollo igienico-sanitario basato sul sistema HACCP. Le attività previste dal piano comprendono: il controllo del percorso delle merci utilizzate per le esercitazioni pratiche, il loro stoccaggio, il monitoraggio delle operazioni di pulizia e igiene legate alle attività di laboratorio per garantire la salubrità degli alimenti e del luogo di lavoro, l'analisi dei rischi in tutte le fasi in cui l'attività didattica prevede l'utilizzo di derrate alimentari. Dal punto di vista didattico, il piano è anche inserito nelle programmazioni di tutte le classi del settore ristorativo, a livelli diversi a seconda dell'annualità frequentata dagli studenti. Il relativo manuale viene annualmente rivisto e aggiornato dai docenti referenti.

9 PIANO SCUOLA DIGITALE

L'apprendimento degli studenti è mosso dalla motivazione, che deriva spesso dalla qualità della relazione instaurata con il docente se questi trasmette oltre che contenuti, anche interesse e passione per ciò che insegna.

Gli studenti in genere si appassionano se sentono che ciò che viene proposto ha significato per la loro vita e se, anche lavorando in gruppo, sentono di poter dare un contributo personale utilizzando la loro intelligenza e creatività.

Le tecnologie digitali possono agevolare proposte didattiche innovative che consentono allo studente di sentirsi soggetto attivo della lezione.

La scuola si è attrezzata dotando ogni aula di proiettore e PC, sta incrementando la dotazione di dispositivi portatili forniti dalla scuola, ed intende agevolare la sperimentazione di diverse metodologie didattiche che consentano di lavorare in gruppo anche mediante l'utilizzo di dispositivi di proprietà degli studenti secondo la metodologia BYOD (Bring your own device - Porta il tuo dispositivo personale).

Tra gli obiettivi vi è l'introduzione dell'insegnamento per problemi e la sollecitazione ad un uso creativo e non soltanto meccanico e passivo della tecnologia, per sviluppare il pensiero critico dello studente, in cui ad esempio l'insegnante sottopone una situazione-problema o un quesito a studenti che lavorano insieme per risolverlo, inserendo ove opportuno episodi di "flipped classroom" (classe capovolta) ed implementando classi virtuali tramite l'utilizzo di piattaforme come Edmodo, per sostenere gli studenti nel loro percorso di apprendimento.

L'azione educativa sarà orientata anche ad incrementare l'applicazione delle buone regole di utilizzo degli strumenti digitali con percorsi dedicati alla cittadinanza digitale, al cyber-bullismo e al problema della privacy dei propri dati personali condivisi nella rete.

OBIETTIVI PER IL TRIENNIO

Formazione

Fornire ai docenti occasioni di formazione, in linea con quanto realizzato gli scorsi anni scolastici, che consentano loro di appropriarsi degli strumenti digitali, di conoscerne i possibili ambienti e di sperimentare nuove metodologie didattiche.

Comunità scolastica

Ampliare il numero di docenti che utilizzano le tecnologie digitali per innovare il modo di fare scuola, stimolare l'apprendimento e fornire una didattica personalizzata secondo i vari stili di apprendimento, anche al fine di dare un supporto più efficace agli studenti più in difficoltà, a quelli con bisogni educativi speciali, ai non italofoni ed ai diversamente abili e di potenziare l'autonomia dei più dotati.

Aumentare le competenze digitali degli studenti perché utilizzino le tecnologie in modo consapevole e sappiano ricercare informazioni discriminando ciò che è utile e appropriato da ciò che non lo è, con una forte attenzione alla propria sicurezza e alla propria privacy.

Rendere gli studenti co-autori del proprio sapere consentendo loro di sperimentare nuovi metodi per apprendere e di ristrutturare quanto appreso anche tramite l'utilizzo consapevole delle tecnologie digitali.

Dotare la scuola di connessione con fibra ottica, sufficientemente veloce per permettere l'uso di soluzioni "cloud oriented" per la didattica e l'uso di contenuti di apprendimento multimediali.

Strumenti e spazi innovativi

La scuola intende costruire nel tempo nuovi ambienti di apprendimento, ed ha chiesto risorse per realizzare aule "aumentate" con postazioni per la fruizione individuale e collettiva del web e dei contenuti e migliorare le dotazioni di altri spazi (i laboratori, la biblioteca e l'aula sostegno) in grado di accogliere più classi o gruppi-classe; risorse sono state chieste per realizzare laboratori mobili a disposizione di tutta la scuola.

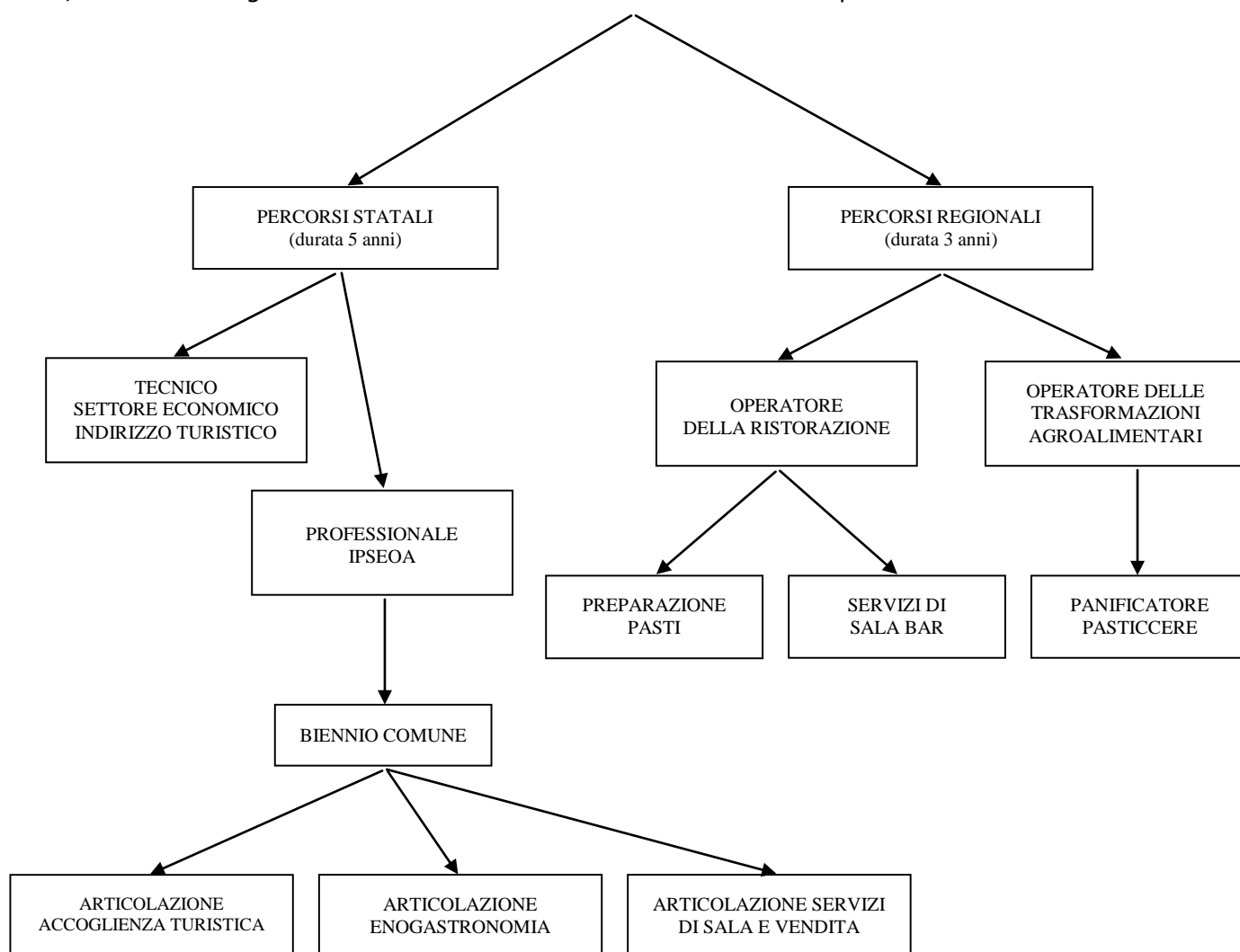
10 - L'OFFERTA FORMATIVA

Oggi il nostro istituto offre all'utenza i seguenti corsi ed indirizzi:

- Corso professionale statale quinquennale per i servizi enogastronomici e l'ospitalità alberghiera, indirizzi: enogastronomia*, sala e vendita ed accoglienza turistica (IPSEO);
- Corso triennale regionale di Istruzione e Formazione Professionale (il dettaglio in seguito);
- Corso quinquennale statale Tecnico Turistico

* L'istituto, all'interno dell'articolazione di enogastronomia e della relativa qualifica, viste le richieste formative dell'utenza ha deciso di realizzare in alcune classi una "piegatura di pasticceria". Per chi sceglie questa opportunità, le esercitazioni pratiche vertono prevalentemente sulle preparazioni di pasticceria.

Lo schema seguente visualizza l'articolazione interna determinata dal riordino entrato in vigore nel 2010/11 e dalla riorganizzazione dell'offerta formativa territoriale disposta dalla Provincia di Brescia.



10.1 IL PERCORSO PROFESSIONALE STATALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Ai sensi del DPR 87/2010, "Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali", il percorso formativo quinquennale è finalizzato al conseguimento di un titolo di studio fondato su una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale riferita a filiere produttive di rilevanza nazionale, che a livello locale possono assumere connotazioni specifiche. L'istruzione professionale all'interno del sistema dell'istruzione secondaria superiore si basa sull'uso di tecnologie e metodologie tipiche dei diversi contesti applicativi, sulla capacità di rispondere efficacemente alla crescente domanda di personalizzazione dei prodotti e dei servizi, alla base del successo di molte piccole e medie imprese del made in Italy; tende altresì ad una cultura del lavoro fondata sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali, che richiede l'acquisizione di una base di apprendimento polivalente, scientifica, tecnologica ed economica.

Il profilo educativo, culturale e professionale introdotto dal D.lgs. n. 226/2005 e definito nello specifico per gli istituti professionali dall'allegato A del DPR 87/2010, ne connota l'identità nell'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio, considerati nella loro dimensione sistematica.

I nuovi istituti professionali sono caratterizzati, pertanto, dalla dimensione operativa dei saperi e delle competenze oltre che dall'integrazione tra una base di istruzione generale e la cultura

professionale, ai fini del successivo inserimento nel mondo del lavoro o dell'accesso all'università o all'istruzione e formazione tecnica superiore.

Se il primo biennio è finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo di istruzione, il secondo biennio è articolato in due distinte annualità anche per consentire il raccordo con i percorsi di istruzione e formazione professionale. Le discipline dell'area di indirizzo assumono connotazioni specifiche con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti, nel quinto anno, un'adeguata competenza professionale di settore.

Il percorso di studi prevede al termine che gli studenti siano in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI DEL SETTORE SERVIZI

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

PROFILO DELL'INDIRIZZO

"SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

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

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia" e le articolazioni "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Il nostro istituto, inoltre, sentite l'esigenza di molti studenti e famiglie, ha deciso di indirizzare l'attività pratica di alcune sezioni dell'enogastronomia prevalentemente verso preparazioni di pasticceria, per fornire un'alta competenza tecnica a tutti quegli studenti che intendono specializzarsi in questo settore.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i seguenti risultati di apprendimento:

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

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e

alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i seguenti risultati di apprendimento:

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

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

QUADRO ORARIO 1^ E 2^ ANNO IPSEOA

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI	
	1^anno	2^anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	2	2
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Scienze integrate (Scienze d. Terra e Biologia)	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
IRC o attività alternative	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2	
Scienze integrate (Chimica)		2
Scienza degli alimenti	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2**(°)	2**(°)
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2**(°)	2**(°)
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2
Seconda lingua straniera	2**	2**
Totale ore settimanali	32	32

QUADRO ORARIO 3^, 4^, 5^ ANNO IPSEOA

Il collegio dei docenti del Mantegna, sentite le esigenze dell'utenza, ha deciso di utilizzare una parte della quota di autonomia scolastica per modificare il quadro orario ministeriale del triennio aumentando le ore di laboratorio.

In concreto si è tolta un'ora di *Scienze e cultura dell'alimentazione* in terza e un'ora di *Diritto e tecniche amministrative* in quarta per aumentare le ore del *Laboratorio* d'indirizzo. Il nostro istituto

può così programmare in terza ed in quarta esercitazioni pratiche di 8 ore complessive (in parte in compresenza con scienze e cultura degli alimenti), articolate sulla base delle necessità organizzative.

ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI		
	3 ^o anno	4 ^o anno	5 ^o anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	3
<i>di cui in compresenza</i>	2*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	7**	5**	4**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita		2**	2**
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32

ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI		
	3 ^o anno	4 ^o anno	5 ^o anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	3
<i>di cui in compresenza</i>	2*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina		2**	2**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	7**	5**	4**
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32

ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI		
	3 ^o anno	4 ^o anno	5 ^o anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	2	2
<i>di cui in compresenza</i>	2*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	6

Tecniche di comunicazione		2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	7**	5**	4**
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32

* Le ore indicate con asterisco, una in terza ed una in quarta, sono svolte nel laboratorio cucina/pasticceria, sala o accoglienza turistica in compresenza con gli insegnanti tecnico-pratici.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

10.2 - IL PERCORSO STATALE TECNICO TURISTICO

I percorsi degli istituti tecnici si articolano in un'area di istruzione generale comune e in aree di indirizzo. Come per gli istituti professionali, l'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione, mentre le aree di indirizzo hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti sia conoscenze teoriche e applicative spendibili in vari contesti di vita, di studio e di lavoro sia abilità cognitive idonee per risolvere problemi, sapersi gestire autonomamente in ambiti caratterizzati da innovazioni continue, assumere progressivamente anche responsabilità per la valutazione e il miglioramento dei risultati ottenuti. L'allegato A del DPR 88/2010 descrive il Profilo Culturale, Educativo Professionale degli istituti tecnici ed afferma che "l'identità degli istituti tecnici è connotata da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico in linea con le indicazioni dell'Unione Europea. Costituita attraverso lo studio, l'approfondimento, l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico tale identità è espressa da un numero limitato di ampi indirizzi. correlati a settori fondamentali per lo sviluppo economico e produttivo del paese. "

I risultati di apprendimento consentono agli studenti di inserirsi direttamente nel mondo del lavoro, di accedere all'università, al sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nonché ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. Vengono di seguito evidenziate le differenze nell'illustrazione di ciò che gli studenti sono in grado di fare a conclusione dei percorsi negli istituti tecnici rispetto ai percorsi negli istituti professionali:

- padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione;
- collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi;
- utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali;
- riconoscere, nei diversi campi disciplinari studiati, i criteri scientifici di affidabilità delle conoscenze e delle conclusioni che vi afferiscono;
- padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica; possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate;
- collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche;
- utilizzare, in contesti di ricerca applicata, procedure e tecniche per trovare soluzioni innovative e migliorative, in relazione ai campi di propria competenza;
- cogliere l'importanza dell'orientamento al risultato, del lavoro per obiettivi e della necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo;
- analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale;
- essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

In particolare il profilo dei percorsi del settore economico, a cui appartiene il tecnico Turistico si caratterizza per la cultura tecnico-economica riferita ad ampie aree: l'economia, l'amministrazione delle imprese, la finanza, il marketing, l'economia sociale e il turismo. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, conoscono le tematiche relative ai macrofenomeni economico-aziendali, nazionali

ed internazionali, alla normativa civilistica e fiscale, ai sistemi aziendali, anche con riferimento alla previsione, organizzazione, conduzione e controllo della gestione, agli strumenti di marketing, ai prodotti/servizi turistici. In particolare, sono in grado di:

- analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi in chiave economica;
- riconoscere la varietà e lo sviluppo storico delle forme economiche, sociali e istituzionali attraverso le categorie di sintesi fornite dall'economia e dal diritto;
- riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale;
- analizzare, con l'ausilio di strumenti matematici e informatici, i fenomeni economici e sociali;
- orientarsi nella normativa pubblicistica, civilistica e fiscale;
- intervenire nei sistemi aziendali con riferimento a previsione, organizzazione, conduzione e controllo di gestione;
- utilizzare gli strumenti di marketing in differenti casi e contesti;
- distinguere e valutare i prodotti e i servizi aziendali, effettuando calcoli di convenienza per individuare soluzioni ottimali;
- agire nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia alla sua innovazione sia al suo adeguamento organizzativo e tecnologico;
- elaborare, interpretare e rappresentare efficacemente dati aziendali con il ricorso a strumenti informatici e software gestionali;
- analizzare i problemi scientifici, etici, giuridici e sociali connessi agli strumenti culturali acquisiti.

Gli aspetti tecnologici e tecnici sono presenti fin dal primo biennio dove, attraverso l'apprendimento dei saperi-chiave, esplicano una funzione orientativa. Nel secondo biennio, le discipline di indirizzo assumono connotazioni specifiche in una dimensione politecnica, con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti, nel quinto anno, una adeguata competenza professionale di settore, idonea anche per la prosecuzione degli studi a livello terziario con particolare riferimento all'esercizio delle professioni tecniche. Il secondo biennio e il quinto anno costituiscono, quindi, un percorso unitario per accompagnare e sostenere le scelte dello studente nella costruzione progressiva del suo progetto di vita, di studio e di lavoro.

PROFILO INDIRIZZO "TURISMO"

Il Diplomato nel Turismo ha competenze specifiche nel comparto delle imprese del settore turistico e competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi aziendali.

Interviene nella valorizzazione integrata e sostenibile del patrimonio culturale, artistico, artigianale, enogastronomico, paesaggistico ed ambientale. Integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa turistica inserita nel contesto internazionale. È in grado di:

- gestire servizi e/o prodotti turistici con particolare attenzione alla valorizzazione del patrimonio paesaggistico, artistico, culturale, artigianale, enogastronomico del territorio;
- collaborare a definire con i soggetti pubblici e privati l'immagine turistica del territorio e i piani di qualificazione per lo sviluppo dell'offerta integrata;
- utilizzare i sistemi informativi, disponibili a livello nazionale e internazionale, per proporre servizi turistici anche innovativi;
- promuovere il turismo integrato avvalendosi delle tecniche di comunicazione multimediale;
- intervenire nella gestione aziendale per gli aspetti organizzativi, amministrativi, contabili e commerciali.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo "Turismo" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Riconoscere e interpretare:
 - le tendenze dei mercati locali, nazionali, globali anche per coglierne le ripercussioni nel contesto turistico,
 - i macrofenomeni socio-economici globali in termini generali e specifici dell'impresa turistica,
 - i cambiamenti dei sistemi economici nella dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e nella dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali diverse.
2. Individuare e accedere alla normativa pubblicistica, civilistica, fiscale con particolare riferimento a quella del settore turistico.
3. Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi di gestione e flussi informativi.
4. Riconoscere le peculiarità organizzative delle imprese turistiche e contribuire a cercare soluzioni funzionali alle diverse tipologie.

5. Gestire il sistema delle rilevazioni aziendali con l'ausilio di programmi di contabilità integrata specifici per le aziende del settore Turistico.
6. Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile.
7. Contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici.
8. Progettare, documentare e presentare servizi o prodotti turistici.
9. Individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione del personale dell'impresa turistica.
10. Utilizzare il sistema delle comunicazioni e delle relazioni delle imprese turistiche.

QUADRO ORARIO

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	I BIENNIO		II BIENNIO		Quinto anno
	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	3
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	3	3	3	3	2
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze d. Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		1			
Geografia	2	3			
Informatica	2	2			
Economia aziendale	2	2			
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	2	3
Terza lingua straniera			2	3	3
Discipline turistiche e aziendali			3	4	4
Geografia turistica			2	2	2
Diritto e legislazione turistica			3	2	3
Arte e territorio			2	2	2
Tecniche e tecnologie turistiche	2	2	2	2	2
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

Il nostro Istituto ritiene importante e motivante introdurre durante l'intero quinquennio l'attività di laboratorio di settore condotta con l'insegnante tecnico pratico, introducendo a modifica del curricolo ministeriale 2 ore settimanali della disciplina professionalizzante denominata "Tecniche e tecnologie turistiche", insegnata da docenti della classe di concorso C520 (accoglienza). Si è ridotto di 1 ora l'insegnamento di matematica e geografia nel I anno, matematica e chimica nel II anno, terza lingua straniera e discipline turistiche e aziendali nel III anno, seconda lingua straniera e diritto nel IV anno, italiano e matematica nel V anno.

10.3 IL PERCORSO REGIONALE TRIENNALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

Nel DPR n. 87/2010 si dice: "Gli istituti professionali possono svolgere, in regime di sussidiarietà e nel rispetto delle competenze esclusive delle Regioni in materia, un ruolo integrativo e complementare rispetto al sistema di istruzione e formazione professionale di cui al Capo III del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, ai fini del conseguimento, anche nell'esercizio dell'apprendistato, di qualifiche e diplomi professionali.

In Lombardia i percorsi di I. e F.P. sono presenti sia presso le istituzioni formative (CFP), sia presso le istituzioni scolastiche (scuole statali) che li hanno attivati in base all'Intesa siglata dal Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca e da Regione Lombardia il 16 marzo 2009.

Nei percorsi regionali, a differenza dei percorsi statali, non è prevista una distribuzione rigida del quadro orario settimanale, ed il singolo centro di formazione o la singola istituzione scolastica

costruiscono la propria offerta formativa per il raggiungimento delle competenze attese nel profilo di uscita all'interno dei parametri delle aree individuate dalle linee guida regionali.

Tale profilo si caratterizza per lo sviluppo di competenze operativo-manuali, con mansioni prevalentemente esecutive, sviluppate attraverso un numero rilevante di ore tecnico – pratiche e, dal secondo anno, anche con l'ausilio di un periodo di stage in aziende del settore (13 settimane complessive tra secondo e terzo anno).

Il nostro istituto, pertanto, ha deciso di offrire alla nostra utenza anche questa offerta formativa attivando percorsi I. e F.P. per il rilascio delle seguenti qualifiche triennali:

1. OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: INDIRIZZO **PREPARAZIONE PASTI**.
2. OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: INDIRIZZO **SERVIZI DI SALA E BAR**.
3. OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGRO ALIMENTARE: INDIRIZZO **PANIFICAZIONE E PASTICCERIA**.

Al raggiungimento della qualifica (corrispondente al III livello europeo EQF) l'alunno può inserirsi nel mondo del lavoro spendendo le competenze acquisite anche nell'esperienza di stage in azienda.

La programmazione didattica è strutturata in Unità Formative (UF) pluridisciplinari, articolate per competenze ed abilità, elaborate sulla base degli standard minimi regionali (di seguito riportati) che definiscono il profilo in uscita del percorso sia per quanto riguarda l'area di base che l'area tecnico professionale. Le competenze professionali verranno raggiunte attraverso attività diretta in laboratori specifici del settore di appartenenza, dove gli allievi potranno applicare in parziale autonomia quanto in precedenza appreso. La didattica, quindi è centrata sul compito o prodotto che è l'oggetto intorno al quale si realizza l'attività dello studente e del docente, alla realizzazione della quale concorrono anche le stesse discipline dell'area di base.

STANDARD MINIMI REGIONALI

1 - STANDARD MINIMI - COMPETENZE DI BASE

ASSE DEI LINGUAGGI

Competenze:

1 Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita.

Sviluppata attraverso le seguenti abilità:

1.1. Comprendere testi di diversa tipologia e complessità

1.1. Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità

1.1. Esporre informazioni e argomentazioni in diverse situazioni comunicative

1.1. Applicare modalità di interazione comunicativa

1.1. Utilizzare strumenti tecnologici e informatici per gestire la comunicazione

2 Lingua straniera (QCER, 2001 - livello "A2"): Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

ASSE MATEMATICO- SCIENTIFICO TECNOLOGICO

Competenza

1 Padroneggiare concetti matematici e scientifici fondamentali, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare sistemi, processi, fenomeni e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale

Abilità:

1.1 Applicare tecniche e procedure di calcolo aritmetico e algebrico per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto

1.2 Applicazione di tecniche di calcolo per risolvere i problemi geometrici

1.3 Identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore professionale che possono essere indagati in modo scientifico

1.4 Utilizzare strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore

1.5 Rilevare, elaborare e rappresentare anche graficamente e tramite applicazioni informatiche dati significativi per la comprensione e lo svolgimento di attività di settore

1.6 Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici.

ASSE STORICO, SOCIO - ECONOMICO

Competenza

1Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri

Abilità:

1.1 Individuare, secondo le coordinate spazio-temporali, gli eventi e i fenomeni principali nell'evoluzione dei processi di settore e del sistema socio-economico di appartenenza

1.2Identificare tipologie e modelli organizzativi del contesto aziendale di settore

1.3Identificare le caratteristiche essenziali di un rapporto di lavoro e il sistema di regole che disciplina i diritti e i doveri delle parti.

1.4Cogliere la specifica identità e deontologia professionale dell'ambito e del ruolo lavorativo di riferimento

1.5Riconoscere le modalità e le opportunità attraverso cui l'intrapresa diventa impresa

2 STANDARD FORMATIVI MINIMI AREA TECNICO-PROFESSIONALE (da declinare a livello di area professionale)

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE (*specifiche addetto preparazione pasti - **specifiche addetto sala-bar)

Competenze:

1. Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso
3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria
4. 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.
5. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

2.6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti.

*2.7. Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

**2.8. Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto

**2.10. Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE- PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

Competenze:

2.1Definire e pianificare fasi/successione di lavorazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute, delle indicazioni di appoggio e del sistema di relazioni

2.2Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

2.3Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria

2.4Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

2.5. Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione sulla base degli standard prefissati di processo

2.6Eseguire attività di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati della panificazione e pasticceria, applicando i profili normativi di igiene

2.7Eseguire operazioni di trasformazione relative al processo di panificazione e pasticceria, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti panari e dolciari, applicando i profili normativi di igiene

COMPETENZE TRASVERSALI

3 Competenze afferenti la sicurezza e la qualità

3.1 Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

3.2 Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa.

4. Comportamento

4.1 Dimostrare consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell'esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile nei contesti di vita scolastica.

4.2 Dimostrare consapevolezza, rispettando i regolamenti interni, che le norme di sicurezza e di igiene personali, dell'ambiente e degli strumenti di lavoro sono in dispensabili per la definizione di una figura professionale di qualità

Le competenze previste dagli standard formativi sono sviluppate dai docenti che afferiscono alle seguenti classi di concorso secondo lo sviluppo orario delle tabelle sotto indicate

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
INDIRIZZO PREPARAZIONE PASTI**

AREA DI RIFERIMENTO		COMPETENZE	DOCENTE (classe di concorso)	ORE SETTIMANALI		
				1^anno	2^anno	3^anno
Area di base	Dei linguaggi	Italiano -inglese	Italiano (A050)	4	4	4
			Inglese (A046)	2	3	3
	Matematico scientifico tecnologico	Competenze matematiche	Matematica (A047)		3	4
		Competenze scientifiche e tecnologiche	Scienze integrate (A060)	3		
	Storico- socio-economica	Competenze storico-sociali ed economiche	Storia (A050)	2	1	1
			Diritto (A019)		2	
Attività fisiche e motorie	Educazione Fisica	Educazione fisica (A029)	2	2	2	
Area tecnico professionale Alternanza scuola lavoro	Cucina	ITP Cucina (C500)	16	12	12	
	Alimentazione	Scienze degli alimenti (A057)		3	4	
	Il lingua	Francese (A246)		1+1*	1+1*	
	Economia	Discipline Economiche (A017)	2		1*	
Area di personalizzazione	IRC	Religione	1	1	1	

*Lingua francese: nel secondo anno un'ora di teoria in classe più un'ora di compresenza su cucina (l'ora di compresenza è garantita sfruttando l'organico potenziato). Nel terzo anno un'ora di teoria in classe più un'ora di compresenza su cucina (l'ora di compresenza è prevista dall'ordinamento regionale).

Economia aziendale al terzo anno è prevista in compresenza su cucina (garantita sfruttando l'organico potenziato).

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
SERVIZIO DI SALA E BAR (*)**

AREA DI RIFERIMENTO		COMPETENZE	DOCENTE (classe di concorso)	ORE SETTIMANALI		
				1^anno	2^anno	3^anno
Area di base	Dei linguaggi	Italiano -inglese	Italiano (A050)	4	4	4
			Inglese (A046)	2	3	3

	Matematico scientifico tecnologico	Competenze matematiche	Matematica (A047)		3	4
		Competenze scientifiche e tecnologiche	Scienze integrate (A060)	3		
	Storico- socio-economica	Competenze storico-sociali ed economiche	Storia (A050)	2	1	1
			Diritto (A019)		2	
	Attività fisiche e motorie	Educazione Fisica	Educazione fisica (A029)	2	2	2
Area tecnico professionale Alternanza scuola lavoro		Cucina	ITP Sala (C510)	16	12	12
		Alimentazione	Scienze degli alimenti (A057)		3	4
		Il lingua	Tedesco (A546)		1+1*	1+1*
		Economia	Discipline Economiche (A017)	2		1*
Area di personalizzazione		IRC	Religione	1	1	1

*Lingua tedesca: nel secondo anno un'ora di teoria in classe più un'ora di compresenza su sala (l'ora di compresenza è garantita sfruttando l'organico potenziato). Nel terzo anno un'ora di teoria in classe più un'ora di compresenza su sala (l'ora di compresenza è prevista dall'ordinamento regionale).

Economia aziendale al terzo anno è prevista in compresenza su sala (garantita sfruttando l'organico potenziato).

OPERATORE ALLE TRASFORMAZIONI AGROALIMENTARI ADDETTO ALLA PANIFICAZIONE PASTICCERIA

AREA DI RIFERIMENTO		COMPETENZE	DOCENTE (classe di concorso)	ORE SETTIMANALI		
				1^anno	2^anno	3^anno
Area di base	Dei linguaggi	Italiano -inglese	Italiano (A050)	4	4	4
			Inglese (A046)	2	3	3
	Matematico scientifico tecnologico	Competenze matematiche	Matematica (A047)		3	4
			Competenze scientifiche e tecnologiche	Scienze integrate (A060)	3+1*	
	Storico- socio-economica	Competenze storico-sociali ed economiche	Storia (A050)	2	1	1
			Diritto (A019)		2+1*	
	Attività fisiche e motorie	Educazione Fisica	Educazione fisica (A029)	2	2	2
Area tecnico professionale Alternanza scuola lavoro		Pasticceria	ITP Cucina (C500)	16	12	12
		Alimentazione	Scienze degli alimenti (A057)		3	4
		Il lingua	Francese (A246)		1+1*	1+1*
		Economia	Discipline Economiche (A017)	2		1*
		Lab. Di sala/bar	ITP sala/bar (C510)		1*	2*
Area di personalizzazione		IRC	Religione	1	1	1

*Scienze integrate: al primo anno è prevista un'ora in compresenza su pasticceria dall'ordinamento regionale.

Diritto: al secondo anno è prevista un'ora in compresenza su lettere dall'ordinamento regionale.

Lingua francese: nel secondo anno un'ora di teoria in classe più un'ora di compresenza su pasticceria (l'ora di compresenza è prevista dall'ordinamento regionale). Nel terzo anno un'ora di teoria in classe più un'ora di compresenza su pasticceria (l'ora di compresenza è garantita sfruttando l'organico potenziato).

Sala: nel secondo anno è prevista un'ora di compresenza su pasticceria dall'ordinamento regionale. Nel terzo anno sono previste due ore di compresenza su pasticceria dall'ordinamento regionale. Economia aziendale: al terzo anno è prevista un'ora in compresenza su cucina dall'ordinamento regionale.

10.4 CORSO SERALE

È rivolto ad un'utenza adulta ed a studenti lavoratori, ossia a coloro che hanno interrotto il proprio percorso formativo in un qualsiasi indirizzo della scuola secondaria superiore e desiderano riprendere gli studi per qualificarsi frequentando un indirizzo leader nei settori professionali di riferimento, oppure a chi ha interesse ad acquisire un titolo di studio per riconvertirsi ed avviare attività nel settore dell'accoglienza e della ristorazione.

Dall'anno scolastico 2010/11 si configura come percorso regionale di Istruzione e Formazione Professionale; l'esame sostenuto al termine del triennio permette di conseguire la qualifica di Operatore ai Servizi della Ristorazione (figure professionali dell'addetto alla preparazione pasti o ai servizi di sala bar), appartenente al repertorio riconosciuto a livello nazionale e conformato agli standard europei come titolo di III livello. Il percorso serale del Mantegna fa parte della rete provinciale CPIA (centro provinciale istruzione adulti).

Dall'anno scolastico 16/17 il Mantegna offrirà all'utenza anche la possibilità di frequentare un corso IeFP per Operatore alle trasformazioni agroalimentari addetto alla panificazione-pasticceria.

L'offerta formativa si articola in un orario settimanale distribuito dal lunedì al venerdì, dalle 18 alle 23.

Ecco alcune delle caratteristiche specifiche del corso serale:

- ✓ Al fine di valorizzare le competenze individuali già possedute, gli studenti possono richiedere il riconoscimento dei crediti:
 - **crediti formali**: acquisiti presso scuole di secondo grado ed università italiane, certificati con pagelle, diplomi e diplomi di laurea.
 - **crediti informali**: certificazioni internazionali e titoli di studio di istituzioni formative di vario tipo.
 - **crediti non formali**: competenze non certificate acquisite mediante esperienze di lavoro e/o in contesti non scolastici.

I crediti di cui è possibile chiedere il riconoscimento non possono essere superiori al 50% della durata temporale dell'annualità del percorso in ingresso. Il riconoscimento è effettuato dal consiglio di classe.

- ✓ Il percorso offre un curriculum vocato all'aspetto professionalizzante: ogni settimana gli studenti sono impegnati per 14 ore nei laboratori di cucina e sala-bar.
- ✓ Le classi seconde e terze effettuano un totale di 13 settimane di stage presso aziende locali del settore. L'attività di stage è costantemente supervisionata dai docenti delle attività pratiche, ed è valutata come parte integrante dell'attività formativa.

QUADRI ORARI Operatore ai Servizi della Ristorazione

DISCIPLINE	1^ ANNO	2^ ANNO	3^ ANNO
LINGUA ITALIANA STORIA	5	5	5
LINGUA INGLESE	3*	3*	3*
MATEMATICA	2	2	2
SC. ALIMENTAZIONE	2	2	2
LAB. CUCINA	14	14	14
SALA BAR	5*	5*	5*

*Inglese: in tutte le annualità è prevista un'ora in compresenza su cucina.

Sala: in tutte le annualità sono previste 5 ore in compresenza su cucina.

**Operatore delle trasformazioni agroalimentari
Addetto alla Panificazione e Pasticceria**

DISCIPLINE	1 ^ ANNO	2 ^ ANNO	3 ^ ANNO
LINGUA ITALIANA STORIA	5	5	5
LINGUA INGLESE	3*	3*	3*
MATEMATICA	2	2	2
SC. ALIMENTAZIONE	2	2	2
LAB. PASTICCERIA	14	14	14
SALA BAR	2*	2*	2*

*Inglese: in tutte le annualità è prevista un'ora in compresenza su pasticceria.

Sala: in tutte le annualità sono previste 2 ore in compresenza su pasticceria.

11. ORGANICO DOCENTI SU POSTI COMUNI E DEL POTENZIAMENTO

La scuola nel corso dell'A.S. 2015-16 ha proposto in vista delle attribuzioni dei posti del potenziamento, il seguente ordine di priorità: 1 - Potenziamento Laboratoriale; 2 - Potenziamento scientifico; 3 - Potenziamento linguistico; 4 - Potenziamento umanistico; 5 - Potenziamento socioeconomico e per la legalità; 6- Potenziamento motorio; 7 - Potenziamento artistico e musicale. L'attribuzione provvisoria del 2015, nonostante le richieste, non ha assegnato alcun docente per il potenziamento laboratoriale, elemento chiave per l'offerta formativa del Mantegna; nel caso di prospettive di accoglimento che al momento non sembrano presenti, si delega il dirigente scolastico a valutare l'opportunità di chiedere, quali risorse per l'organico potenziato del triennio 2016-19 due figure di insegnante tecnico pratico (C500 e C510) nelle aree "professionale/banchettistica" ed alternanza scuola lavoro, riducendo in tal caso di un'unità la richiesta di docenti su organico di potenziamento per ciascuna delle classi A050 ed A047 riportata nelle successive tabelle.

Si prevede che i docenti del potenziato siano utilizzati di norma per circa un terzo del monte ore per la sostituzione dei docenti assenti, per circa un terzo in attività di corsi, sportelli e sostegno alle attività progettuali e per circa un terzo in attività di supporto alle classi per attività di potenziamento o recupero da svolgersi utilizzando forme di organizzazione flessibile dei gruppi classe secondo le proposte provenienti dalla programmazione dei CDC. L'orario settimanale sarà fissato su base bimestrale. Nella fase transitoria, e comunque in caso di assenza di altre attività, si prevede l'utilizzo per le sostituzioni o con una diversa distribuzione. Si precisa che i docenti su posto comune potranno essere utilizzati anche parzialmente per le finalità dell'organico potenziato e viceversa.

Ciò premesso, osservati i risultati degli ultimi anni in termini di iscrizioni e di scelte degli allievi e la conseguente composizione delle classi, fatte salve le eventuali variazioni della popolazione scolastica per effetto delle future iscrizioni e dei trasferimenti e le attribuzioni che saranno effettivamente decise dagli organi centrali e periferici del ministero, la scuola presenta quale richiesta di organico dell'autonomia quella che risulta dalle tabelle sotto riportate.

IPSEOA ED IEFP DIURNO 2016-17										
Classe Concorso	Ore totali	Numero Cattedre	Resti ore	Ore potenziato	Numero Cattedre	Prime	Seconde	Terze	Quarte	Quinte
A013	20	1	2				10			
A017	84	4	6			2	2		7	8
A019	76	4	13	1200	2	11	11	8		
A019 Alter. IRC	18	1								
A029	104	5	14			14	13	11	7	7
A036	4		4						1	1
A038	22	1	4			11				
A047	171	9	6	1800	3	11	13	10	7	7
A048	3		3					1		
A050	312	17		1200	2	14	13	11	7	7
A050 Tutor.	8		8			3				

A057	127	7	3			11	13	11	7	8
A060	63	3	11	600	1	14	10			
A060 Alter.IRC	9									
A246	103	5	11	600	1	8	9	10	6	7
A346	156	8	12	1200	2	14	13	11	7	8
A446	38	2	2			2	2	3	3	4
A546	26	1	8			1	2	2	2	3
C500	262	14	10			13	12	8	6	7
C500 Alter.IRC	24									
C500 TUTOR.	10									
C510	160	8	16			12	11	2	6	7
C520	60	3	6			11	10	1	1	1
SOSTEGNO				600	1					

TECNICO TURISTICO 2016-17

ClasseConc.	Ore	Num. Cattedre	Resti ore			Prime	Seconde	Terze	Quarte	Quinte
A013	1		1				1			
A017	15		15			1	1	1	1	1
A019	12		12			1	1	1	1	1
A029	10		10			1	1	1	1	1
A038	2		2			1				
A039	6		6					1	1	1
A042	4		4			1	1			
A048	14		14			1	1	1	1	1
A050	30	1	12			1	1	1	1	1
A060	9		9			1	1			
A060 Alternativa IRC	3		3							
A061	6		6					1	1	1
A346	15		15			1	1	1	1	1
A446	14		14			1	1	1	1	1
A546	8		8					1	1	1
C520	10		10			1	1	1	1	1

IEFP SERALE 2016-17

ClasseConc.	Ore	Num. Cattedre	Resti ore			Prime	Seconde	Terze	Quarte	Quinte
A047	8		8			2	1	1		
A050	20	1	2			2	1	1		
A057	8		8			2	1	1		
A346	12		12			2	1	1		
C500	56	3	2			2	1	1		
C500 TUTOR.	16		16							
C510	17		17			2	1	1		

12. ORGANICO DI SOSTEGNO

La presenza di alunni con disabilità rappresenta per la nostra scuola un importante elemento di identità e di stimolo nella crescita professionale e sociale di ogni sua componente. In questi ultimi anni il costante aumento degli alunni disabili conferma lo sforzo operato per rendere sempre più efficace il processo di inclusione scolastica. L'organico erogato negli anni precedenti è stato utilizzato per garantire un efficiente servizio di inclusione degli alunni, attraverso molteplici attività tra le quali il progetto denominato "Laboratorio degli apprendimenti", con l'obiettivo di potenziare le abilità degli alunni in contesti pratici di apprendimento e per il quale sono necessarie risorse organizzative e gestionali. Nei laboratori sono coinvolti gli alunni che non si avvalgono della religione cattolica, e alunni di altre classi, creando in questo modo importanti esperienze educative tra pari. La tipologia d'istituto prevede periodi di alternanza scuola-lavoro anche per alunni disabili per i quali si rende

necessario un lavoro accurato nella scelta della sede dove svolgere l'attività. Pertanto le risorse vengono utilizzate per individuare e monitorare con maggiore attenzione le aziende e gli alunni coinvolti. Alla luce degli elementi sopra esposti e del trend di iscrizioni che sembra consolidarsi sul numero di 80 alunni con disabilità, si richiedono le seguenti risorse:

	Numero alunni	Con PEI semplificato	Numero deroghe richieste
Certificati Legge 104/92 art.3 comma 1	76	35	26
Certificati Legge 104/92 art.3 comma 3	4	0	4
Totali	80	35	30

ORGANICO		Totale
Docenti di sostegno	35	37
Docenti di sostegno con funzioni di coordinamento	2	

13. ORGANICO PERSONALE A.T.A.

Attualmente l'organico è formato dalle unità descritte in organico di fatto. Si segnala la richiesta di ulteriori unità (descritte nella colonna miglioramento offerta formativa), che nasce dalla complessità nella gestione ordinaria di questo Istituto che, per gli sbocchi professionali a cui dà accesso, è tra i più richiesti della città. Si descrivono di seguito sinteticamente le complessità rilevate: accoglienza studenti sia nella sede centrale che nella sede distaccata, comunità di 80 alunni diversamente abili, gestione corso serale perlopiù per studenti lavoratori e, conseguentemente particolare laboriosità nell'organizzazione del lavoro di tutti gli operatori che, a fronte di un'apertura giornaliera dalle 7,00 (ricevimento fornitori, derrate alimentari ed altro) alle ore 24,00, sono distribuiti in turnazioni su almeno due turni di lavoro, lezioni pratiche di laboratorio per tutti i corsi e in tutte le giornate senza alcuna interruzione se non dalle 16,00 alle 18,00.

PROFILI	ORGANICO DIRITTO	ORGANICO FATTO	MIGLIORAMENTO OFFERTA FORMATIVA	TOTALI
D.S.G.A.	1	1		1
A.A.	9	10	2	12
A.T.	12	13	1	14
C.S.	18	18	3	21

14. OBBLIGO D'ISTRUZIONE ED OBBLIGO FORMATIVO

Il diritto-dovere di istruzione e formazione (più semplicemente: obbligo formativo) è stato introdotto dalla riforma Moratti ed è entrato in vigore con il D.lgs. n. 76/05. Prima della sua introduzione, in Italia valevano da una parte l'obbligo scolastico (obbligo di frequenza della scuola, ad esclusione quindi della Formazione Professionale, fino al 15° anno di età) e dall'altra l'obbligo formativo (obbligo di mantenersi in un circuito formativo fino ai 18 anni, anche se al di fuori della scuola ed in situazione lavorativa). Il DDIF li ha uniti e superati, introducendo a fianco del concetto di "dovere" (corrispondente all'"obbligo"), anche quello di "diritto" della persona, superando la storica separazione tra "Istruzione" e "Formazione". Il DDIF ha una durata di almeno dodici anni o, comunque, sino al conseguimento di una qualifica di durata almeno triennale entro il diciottesimo anno di età; esso si realizza "nelle istituzioni del primo e del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione, costituite dalle istituzioni scolastiche e dalle istituzioni formative accreditate dalle Regioni". Nel 2007, con il DM n. 139, il ministro Fioroni ha introdotto anche

l'obbligo di istruzione della durata di 10 anni, che non sostituisce ma integra il DDIF ed è rivolto all'acquisizione di competenze e di saperi di base che garantiscono ad ogni persona i diritti di cittadinanza attiva. L'obbligo di istruzione è assolto sia in un percorso scolastico (Licei, Istituti Tecnici e Istituti Professionali) sia nei percorsi di I. e F.P. regionali.

Al termine dei percorsi, su richiesta, l'ente di formazione rilascia un'apposita certificazione in cui sono messe in evidenza le competenze raggiunte.

L'idea è quella di creare un sapere che contribuisca alla crescita globale della persona; non a caso il Decreto Ministeriale sull'obbligo scolastico prevede attraverso l'acquisizione delle competenze di base anche quella delle competenze chiave di cittadinanza necessarie a tutti per realizzare sé stessi, rafforzare la società nella quale viviamo e sostenere l'apprendimento permanente, uno degli obiettivi prioritari dell'Unione Europea nel settore dell'istruzione.

Il 19 ottobre 2010 è stato approvato in via definitiva alla Camera dei deputati il Disegno di legge delega noto come "Collegato Lavoro" che introduce il rafforzamento dell'istituto dell'apprendistato. L'ultimo anno di obbligo scolastico, dai 15 ai 16 anni, si potrà perciò assolvere anche attraverso un contratto di apprendistato in un'azienda, a patto che il giovane abbia un congruo numero di ore di formazione garantite.

COMPETENZE DI BASE AL TERMINE DELL'OBBLIGO DI ISTRUZIONE (D.M. 139/2007)

Di seguito troviamo elencate le competenze, divise per assi culturali ai quali afferiscono le varie discipline, che gli alunni devono sviluppare al termine dell'obbligo scolastico.

COMPETENZE DI BASE
Asse dei linguaggi
lingua italiana: <ul style="list-style-type: none"> • padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti • leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo • produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
lingua straniera <ul style="list-style-type: none"> • utilizzare la lingua..... per i principali scopi comunicativi ed operativi
altri linguaggi <ul style="list-style-type: none"> • utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario • utilizzare e produrre testi multimediali
Asse matematico <ul style="list-style-type: none"> • utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica • confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni • individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi • analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico
Asse scientifico-tecnologico <ul style="list-style-type: none"> • osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità • analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza • essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate
Asse storico-sociale <ul style="list-style-type: none"> • comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali • collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente • riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

Le competenze chiave di cittadinanza

Sono altresì da acquisite riconducendosi ai predetti assi culturali le competenze chiave di cittadinanza:

1. **Imparare ad imparare:** sviluppare un adeguato metodo di studio/apprendimento in relazione a varie modalità e fonti informative e conoscitive.
2. **Progettare:** analizzare obiettivamente il reale nei suoi limiti e nelle sue opportunità, pianificare progetti formativi e di lavoro, stabilire obiettivi concreti in base alle premesse e definire i tempi di realizzazione.
3. **Comunicare:** comprendere messaggi di vario genere espressi con linguaggi e mezzi differenziati, utilizzare e integrare diverse conoscenze disciplinari, possedere più codici linguistici per esprimersi in diversi contesti e situazioni, avvalendosi anche di supporti alternativi e innovativi.
4. **Collaborare e partecipare:** acquisire la capacità di interagire in modo proficuo nel gruppo, affermando coerentemente il proprio punto di vista e rispettando nel contempo l'opinione altrui; contenere la conflittualità.
5. **Agire in modo autonomo e responsabile:** integrarsi spontaneamente nel proprio contesto sociale e nel suo sistema di diritti, doveri e regole.
6. **Risolvere problemi:** trovare ipotesi risolutive alle situazioni problematiche, raccogliendo dati, individuando strategie, risorse e utilizzando all'occorrenza le proprie conoscenze curriculari.
7. **Individuare collegamenti e relazioni:** intuire la natura sistemica di determinati fenomeni attraverso l'individuazione tra gli stessi di analogie e contrasti, causa ed effetti, coefficienti comuni.
8. **Acquisire ed interpretare informazioni:** recepire in maniera critica l'informazione proveniente da vari canali ed espressa in diversificate modalità, interrogandosi sulla sua attendibilità, utilità e oggettività.

15. ESAME DI STATO

L'esame di stato finalizzato all'erogazione dei seguenti titoli, **Diploma di istruzione professionale, settore Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** (articolazione Enogastronomia, Servizi di sala e vendita ed Accoglienza turistica) e **Diploma di istruzione tecnica settore economico indirizzo "Turismo"**, è così organizzato:

- la commissione è formata da tre docenti della classe, e da tre docenti esterni ed il Presidente nominati dal Ministero;
- l'esame consta di tre prove scritte e un colloquio orale;
- la valutazione finale è espressa in centesimi e risulta dalla somma dei punteggi di:

prove scritte	max. 45 punti
colloquio	max. 30 punti
credito scolastico	max. 25 punti.

La commissione dispone inoltre di un bonus di 5 punti da assegnare a candidati che abbiano riportato almeno 70 punti complessivi nelle prove d'esame e abbiano un credito scolastico di almeno 15 punti.

15.1 OBBLIGO D'ISTRUZIONE ED OBBLIGO FORMATIVO

Il documento del Consiglio di Classe (cosiddetto "Documento del 15 maggio") attesta e illustra il percorso formativo compiuto dalla classe nell'ultimo anno esplicitando tempi, contenuti, metodi, obiettivi raggiunti, criteri e strumenti di valutazione adottati ed ogni altro elemento che i Consigli di classe ritengano significativo ai fini dello svolgimento degli esami. Viene compilato entro il 15 maggio, esposto all'Albo e reso disponibile ad ogni studente.

15.2 SIMULAZIONI DELLE PROVE SCRITTE

Nel corso del 2° quadrimestre vengono predisposte e somministrate simulazioni delle prove scritte d'esame. I risultati delle discipline coinvolte, valutate in decimi, possono essere acquisiti dai rispettivi docenti come elemento di valutazione curriculare. Il coordinatore di classe provvede a raccogliere le simulazioni e a comunicare agli alunni la valutazione in quindicesimi. I testi delle prove sono inseriti nel Documento del 15 maggio.

15.3 CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico è attribuito nello scrutinio finale di giugno secondo la relativa tabella ministeriale, a partire dalla media dei voti ottenuti.

Nell'attribuzione del Credito scolastico vengono considerati i seguenti descrittori:

- Frequenza
- Partecipazione

- Impegno
- Partecipazione positiva (valutazione superiore a 75/100) all'attività di stage o ad altre attività culturali organizzate dalla scuola.
- Credito formativo

Per ottenere la fascia alta all'interno della banda di oscillazione, illustrata dalla tabella sottostante, è necessario ottenere la segnalazione su almeno 3 descrittori (nel caso di una valutazione superiore a 95/100 nello stage i descrittori necessari per l'accesso alla fascia alta sono 2 soltanto).

Media dei voti	Credito scolastico (candidati interni)		
	I anno	II anno	III anno
M = 6	3-4	3-4	4-5
6 < M ≤ 7	4-5	4-5	5-6
7 < M ≤ 8	5-6	5-6	6-7
8 < M ≤ 9	6-7	6-7	7-8
9 < M ≤ 10	7-8	7-8	8-9

15.4 CREDITO FORMATIVO

D.M. n. 49/2000, art. 2, comma 2: "I consigli di classe procedono alla valutazione dei crediti formativi, sulla base di indicazioni e parametri preventivamente individuati dal collegio dei docenti al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni dei consigli di classe medesimi, e in relazione agli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studi e dei corsi interessati". Art. 3, c 5. "La documentazione relativa ai crediti formativi deve pervenire all'istituto sede di esame entro il 15 maggio 2013 per consentirne l'esame e la valutazione da parte degli organi competenti".

O.M. 42/2011: "È ammessa l'autocertificazione, ai sensi e con le modalità di cui al D.P.R. n. 445/2000, nei casi di attività svolte presso pubbliche amministrazioni".

Sulla base di quanto affermato dall' art.1 del D.M. 49/2000 tutte "le esperienze che danno luogo all'acquisizione dei crediti formativi sono acquisite, al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale quali quelli relativi, in particolare, alle attività culturali, artistiche e ricreative, alla formazione professionale, al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione e allo sport".

Le certificazioni concernenti le attività di formazione nel settore linguistico, ai fini della legalizzazione devono essere rilasciate, o previamente convalidate, da enti legittimati a rilasciare certificazioni ufficiali e riconosciute nel Paese di riferimento. Tali certificazioni devono recare l'indicazione del livello di competenza linguistica previsto dall'ordinamento locale o da un sistema ufficiale di standardizzazione.

Il credito viene concesso se l'alunno presenta documentazione valida per attività formative per un totale complessivo (anche sommando attività differenti attività) di almeno 20 ore.

15.5 AREA PROFESSIONALIZZANTE – ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Con area professionalizzante s'intende l'insieme di tutte quelle esperienze di lavoro che permettono ai nostri allievi di acquisire, consolidare e sperimentare sul campo le proprie competenze nel settore professionale di riferimento. Lo strumento principale utilizzato dalla nostra scuola per fornire queste opportunità è lo stage lavorativo. Lo stage rappresenta un ponte che collega i processi scolastici e formativi e il mondo delle imprese e prevede attività pratiche di lavoro in una situazione reale (azienda del settore di riferimento) in cui la responsabilità formativa è condivisa dalla scuola e dall'impresa. Le modalità di svolgimento del periodo di stage cambiano a seconda del percorso scolastico scelto dallo studente.

Per le classi del percorso statale IPSEOA la legge 107/2015 quantifica in almeno 400 ore complessive nel secondo biennio e nell'ultimo anno le attività di alternanza scuola lavoro che la scuola deve organizzare. Tali attività impegneranno obbligatoriamente gli studenti delle classi terze per 6 settimane ed un giorno in un periodo compreso tra fine maggio ed il 30 giugno; le classi quarte per un periodo obbligatorio di 4 settimane e 2 giorni. Le classi del Tecnico Turistico seguiranno la stessa organizzazione dello stage previsto per le classi IPSEOA.

La valutazione dell'esperienza di alternanza rappresenta un ulteriore elemento di valutazione nell'attribuzione dei voti dell'area professionale e può contribuire, come più avanti specificato, nell'attribuzione del credito scolastico o di un voto in più in condotta.

Per i percorsi regionali IFP lo stage lavorativo presso aziende del settore è una parte integrante e rilevante del percorso scolastico obbligatorio. Avviene nelle classi seconde e terze per un totale 13 settimane ed un giorno ed è svolto in genere tra febbraio e maggio.

Vista la peculiarità anche in termini di monte ore, la valutazione delle esperienze di stage contribuisce alla valutazione complessiva del discente. L'alternanza infatti viene intesa e valorizzata in senso pedagogico come un continuo scambio tra contesti e modalità di apprendimento finalizzato ad incrementare l'efficacia delle azioni formative. Pertanto il Consiglio di Classe ne tiene conto come un elemento aggiuntivo ai risultati conseguiti durante l'anno scolastico, riconoscendo i punteggi di seguito indicati dalla commissione Alternanza Scuola-Lavoro come modifica massima del voto finale per le classi seconde o voto d'ammissione all'esame di qualifica per le classi terze:

Valutazione	voti da aggiungere
Da 91 a 100	+ 3
Da 76 a 90	+ 2
Da 60 a 75	+ 1
Da 46 a 60	0
Valutazione	voti da detrarre
Da 31 a 45	- 1
Da 16 a 30	- 2
Da 0 a 15	- 3

16. IL CURRICOLO

Da qualche anno il collegio docenti organizza la programmazione e la valutazione secondo la seguente scansione temporale: un primo trimestre che termina con lo scrutinio entro dicembre ed un pentamestre da gennaio a giugno. È prevista una pausa didattica per il recupero delle lacune in gennaio, alla ripresa dopo le vacanze natalizie. L'organizzazione ha come obiettivo di facilitare attraverso uno studio mirato il recupero delle lacune accumulate nel primo trimestre utilizzando il periodo di sospensione.

16.1 FREQUENZA

L'Istituto è tenuto a controllare il processo di formazione degli studenti, per garantire la legalità dei titoli rilasciati (rispondenza tra preparazione e certificazione) e l'adempimento del diritto dovere all'istruzione/formazione. In merito alla frequenza, la legge prescrive che lo studente debba assolvere l'obbligo di istruzione (fino a 16 anni) e di formazione (fino a 18 anni o al conseguimento di una qualifica professionale). In caso di mancato rispetto degli obblighi di legge, le istituzioni scolastiche devono segnalarlo agli organi competenti. Le norme sulla valutazione (DPR n. 122/2009) entrate in vigore nel 2010/11 impongono inoltre una frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale (contando anche permessi annuali, ritardi e uscite anticipate) ai fini del riconoscimento della validità dell'anno scolastico, pena l'esclusione dallo scrutinio finale e la non ammissione alla classe successiva o all'esame finale di ciclo; per situazioni particolari documentate si possono applicare deroghe motivate e straordinarie. Il collegio dei docenti ha individuato i seguenti criteri per l'applicazione delle deroghe al superamento dei giorni di assenza previsti ai fini la validità dell'anno scolastico:

- gravi motivi di salute adeguatamente documentati;
- terapie e/o cure programmate;
- donazioni di sangue;
- partecipazione ad attività sportive e agonistiche organizzate da federazioni riconosciute dal C.O.N.I.;

- adesione a confessioni religiose per le quali esistono specifiche intese che considerano il sabato come giorno di riposo (cfr. Legge n. 516/1988 che recepisce l'intesa con la Chiesa Cristiana Avventista del Settimo Giorno; Legge n. 101/1989 sulla regolazione dei rapporti tra lo Stato e l'Unione delle Comunità Ebraiche Italiane, sulla base dell'intesa stipulata il 27 febbraio 1987);
- altri gravi motivi oggettivi indipendenti dalla volontà della famiglia e/o dello studente ove adeguatamente documentati.

16.2 OBIETTIVI DIDATTICI GENERALI

Ogni Consiglio di Classe, nell'ambito della definizione degli obiettivi educativi di tipo didattico, decide che tutte le discipline, nella loro specificità, si attiveranno per il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- acquisire efficaci metodi di lavoro individuali e di gruppo;
- potenziare il metodo di studio attraverso un uso consapevole ed appropriato di diversi strumenti di lavoro (laboratoriali, manuali, informatici);
- usare il linguaggio appropriato per ogni contesto;
- produrre testi scritti e orali (relazioni, scalette, appunti, riassunti, definizioni) efficaci e corretti;
- individuare gli strumenti più efficaci e il procedimento migliore per risolvere un problema, tenendo conto di vincoli e risorse;
- interpretare fatti e fenomeni ed esprimere giudizi personali.

16.3 ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITA' DIDATTICA

Le attività didattiche possono essere organizzate e svolte con modalità diverse, allo scopo di rendere più efficace l'intervento formativo. Tra le tipologie di apprendimento-insegnamento adottate si indicano ad es. la lezione collettiva a livello di classe (frontale di esposizione o di sintesi/sistematizzazione, dialogata ecc.), le attività di piccolo gruppo (didattica tutoriale, cooperative learning), gli interventi individualizzati, il problem solving. La strumentazione didattica prevista nell'attività curricolare fa riferimento ai libri di testo, alla lettura diretta di testi/documenti, all'utilizzo di supporti audiovisivi e multimediali, ai laboratori (di settore professionale, informatici).

16.4 INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Le norme che regolano il recupero sono il D.M. n. 80 del 03/10/2007 e l'O.M. n. 92 del 05/11/2007, con cui viene cancellato dal nostro sistema scolastico il concetto di debito e introdotto il recupero delle lacune pregresse. Dal 2007 la scuola tenuta a fornire agli studenti degli strumenti aggiuntivi nel caso siano riscontrate delle lacune. Le attività di recupero delle carenze costituiscono perciò parte ordinaria e permanente della programmazione annuale dell'Istituto, che utilizza gli spazi di autonomia e di flessibilità consentiti per diversificare e rendere più efficaci gli interventi.

Lo studente, da parte sua, è tenuto a seguire le indicazioni fornite dai Consigli di classe; in caso contrario il Consiglio valuta alla fine dell'anno anche la mancata partecipazione agli interventi. È possibile esimersi solo presentando formale dichiarazione dei genitori, nella quale si assumono la responsabilità di provvedere in forma autonoma al recupero. La scuola informa le famiglie tramite avvisi pubblicato sul sito internet dell'Istituto sull'organizzazione delle attività, il cui esito è documentato tramite le valutazioni inserite nel registro elettronico.

Le modalità di recupero deliberate dal collegio dei docenti si aggiungono al c.d. "recupero in itinere" che fa parte della programmazione ordinaria di tutti i docenti, e sono messe a disposizione degli studenti con l'intento, tra l'altro, di stimolarne il senso di responsabilità e la presa di coscienza della propria situazione didattica; in quest'ottica va letta la diversificazione degli sportelli e degli altri interventi didattici, nel complesso così articolati:

- **sportello didattico (sportello Help d'istituto)**. È un intervento in orario extracurricolare richiesto dall'alunno che ritiene di aver bisogno d'aiuto a docenti che si rendono disponibili verso tutte le classi secondo un calendario annuale; l'alunno può rivolgersi al docente prescelto per il recupero di uno più argomenti della materia desiderata, su prenotazione con qualche giorno di anticipo. Si attiva se gli iscritti raggiungono un numero minimo di 3.
- **Sportello didattico Help con docente della classe**. Si attiva se ci sono almeno 4 alunni che lo richiedono ed è svolto in orario extracurricolare.
- **Interventi didattici di recupero brevi (c.d. "flash")**. Sono moduli di 3 ore per 6/8 allievi, proposti dal docente disciplinare al primo verificarsi di importanti lacune, svolti dal medesimo o da altro docente disponibile previa autorizzazione del DS o di un suo delegato.

- **Corso di recupero.** Attivato dal docente della classe se ne riscontra la necessità didattica. Per l'attivazione è necessaria la partecipazione di almeno 10 studenti. Viene svolto in orario extracurricolare non impegnando gli studenti per più di 2 pomeriggi a settimana.
- **Corso di recupero estivo.** Attivati per gli alunni con sospensione di giudizio (art. 5 D.M. n. 80 del 03/10/2007) secondo le modalità comunicate ogni anno nel mese di giugno.
- **Pausa didattica.** Nelle giornate che seguono le vacanze natalizie per circa una decina di giorni, i docenti che hanno alunni insufficienti non procedono con il programma curricolare ma attuano verifiche di recupero su argomenti indicati prima delle vacanze. Gli altri docenti si asterranno da effettuare altre verifiche o interrogazioni. Si cerca in questo modo di facilitare il recupero delle lacune invitando gli alunni a lavorare su specifiche indicazioni del docente sfruttando il periodo di vacanza. Anche in questo caso l'ottica è quella di responsabilizzare l'alunno sull'esito del proprio percorso scolastico. Gli alunni che non devono recuperare svolgono attività di consolidamento-potenziamento organizzate dal docente.

17. VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione è espressione dell'autonomia professionale propria della funzione docente nonché dell'autonomia didattica delle istituzioni scolastiche. Ogni alunno ha diritto ad una valutazione trasparente e tempestiva. Essa concorre, con la sua finalità anche formativa e attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascuno, ai processi autovalutazione degli alunni stessi, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo.

In applicazione del DPR n. 122/09, emergono alcuni concetti importanti, di seguito elencati:

- la modalità della sospensione del giudizio acquista validità permanente e i corsi di recupero estivi diventano obbligatori per la scuola;
- il voto di condotta rientra nella media per crediti e borse di studio;
- tenendo conto dello Statuto degli Studenti e delle Studentesse modificato nel 2007, vengono definite in via generale le fattispecie di comportamento che danno luogo all'allontanamento, così come gli organi che le irrogano (Consiglio di Classe sino a 15 giorni e Consiglio di Istituto oltre i 15 giorni), le procedure e gli organi di garanzia. Viene abrogato il D.M. n. 5 del gennaio 2009 che stabiliva l'insufficienza in condotta in caso di sospensioni oltre i 15 giorni. Essa viene attribuita in funzione anche dei commi sui doveri n. 1, 2, 5 dell'art. 3 dello statuto (regolarità della frequenza e dell'impegno, rispetto del capo d'istituto, dei docenti, del personale tutto della scuola e dei compagni, uso corretto delle strutture, dei macchinari e dei sussidi didattici in modo da non arrecare danni al patrimonio della scuola).

La programmazione didattica deve prevedere momenti di verifica e valutazione quali strumenti di regolazione dell'attività di insegnamento-apprendimento. Gli insegnanti somministrano diversi tipi di verifiche, volte ad accertare il grado di raggiungimento degli obiettivi da parte di ogni studente. Per l'alunno, la valutazione va intesa in senso formativo, anche come occasione di riflessione per una eventuale e consapevole richiesta di aiuto, che ogni docente cerca di assicurare anche attraverso interventi individualizzati e diversificati. Per il docente, diventa un momento di verifica in itinere dell'efficacia della propria azione educativo-didattica per procedere all'eventuale revisione della programmazione iniziale apportando i necessari correttivi e integrazioni, al fine di raggiungere gli obiettivi minimi definiti a livello di dipartimento.

Le tipologie di verifica prevalenti sono prevalentemente scelte tra le seguenti:

- Osservazione sistematica impegno, interesse e partecipazione
- Interrogazioni orali
- Prove strutturate/semi strutturate
- Prove scritte tradizionali
- Domande a risposta aperta
- Quesiti a risposta singola
- Soluzione di casi pratici
- Problemi a soluzione rapida
- Verifiche interdisciplinari
- Ricerche individuali e/o di gruppo
- Relazioni orali e/o scritte
- Prove pratiche: attività in laboratorio o in palestra

La valutazione finale tiene conto dei momenti formali di verifica (interrogazioni, compiti scritti, ecc.) e di tutte le osservazioni registrate dai docenti nel corso dell'anno scolastico: la misurazione delle verifiche scritte, pratiche e orali è perciò uno degli elementi che contribuiscono a determinare il livello di apprendimento, che fa riferimento ad una prospettiva più ampia ed articolata in cui si tiene

conto anche dell'interesse, della partecipazione e dell'impegno, della situazione di partenza dello studente, del contesto-socio-affettivo-culturale, del ritmo di apprendimento e delle capacità individuali. La valutazione finale dunque non è mai il mero risultato della media aritmetica delle valutazioni misurative, ma considera la complessità dei risultati e dei comportamenti di un intero anno scolastico, ottenuti con diverse modalità, finalizzate ad accertare le competenze dell'alunno.

17.1 CRITERI GENERALI PER LO SVOLGIMENTO DEGLI SCRUTINI FINALI

Il docente propone il voto in base ad un giudizio motivato da annotare sul registro personale, dove sono sinteticamente dettagliati i descrittori (raggiungimento delle competenze disciplinari, raggiungimento degli obiettivi didattici trasversali previsti dal documento di programmazione del Consiglio di classe, impegno, interesse, partecipazione). Il voto espresso, (voto unico per tutte le discipline) è desunto dagli esiti di un congruo numero di prove effettuate e sulla base di una valutazione complessiva dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione dimostrati nell'intero percorso formativo.

- Le proposte di voto non sufficienti devono essere motivate analiticamente ed individuano esplicitamente le carenze.
- La situazione didattica va valutata non come media aritmetica dei voti ma in relazione ai livelli di partenza, al raggiungimento degli obiettivi trasversali, al recupero delle lacune agli esiti documentati nell'intero anno scolastico.
- Ogni decisione è presa collegialmente

In base ai criteri deliberati dal collegio dei docenti:

- un allievo è **promosso** in caso di piena sufficienza in tutte le discipline
- un allievo **può essere promosso**, qualora il Consiglio di classe ritenga che possa seguire in modo proficuo il programma dell'anno successivo, in caso di:
 - massimo un'insufficienza non grave (voto 5)
 - con segnalazione di lacune non gravi
- il Consiglio di classe **può sospendere il giudizio**, tenendo conto di: rendimento complessivo, comportamento, obiettivi trasversali, partecipazione, presenza di una o più discipline con valutazioni insufficienti e ritenga che l'alunno possa colmare le lacune nel periodo estivo. Il giudizio può essere, pertanto, sospeso in caso di:
 - insufficienze non gravi (voto 5) fino ad un massimo di tre
 - insufficienze gravi (voto inferiore a 5) fino ad un massimo di due
 - una o due insufficienze non gravi (voto 5) ed una grave (voto inferiore a 5)
 - due insufficienze gravi (voto inferiore a 5) ed una non grave (voto 5)

di norma un allievo **non è promosso** in caso di:

- più di tre insufficienze non gravi (voto 5)
- più di due insufficienze gravi (voto inferiore a 5)
- più di due insufficienze non gravi (voto 5) accompagnate da una o più insufficienze gravi (voto inferiore a 5)
- una o più insufficienze talmente gravi (voto 2) che denotino il completo abbandono della materia

Il CdC deve illustrare in modo analitico i motivi della non promozione.

In caso di sospensione di giudizio la decisione del CdC viene comunicata alle famiglie, che sono tenute a far svolgere all'alunno le attività di recupero stabilite dal CdC (studio autonomo, corsi estivi) ma possono richiedere di non frequentare i corsi di recupero pomeridiani o estivi; in caso di una tale mancata richiesta l'assenza ai corsi deve essere giustificata e può comportare l'attribuzione di una sanzione disciplinare. L'alunno in ogni caso è tenuto a sostenere le prove di verifica in genere fissate per fine agosto, dando prova di aver colmato le lacune pregresse.

Per gli alunni promossi con voto di consiglio che non sostengono esame a settembre e non frequentano i corsi di recupero estivi è prevista la compilazione della relativa scheda di segnalazione. Durante lo scrutinio di settembre:

- Il CdC può dichiarare promosso l'allievo se ha recuperato le lacune segnalate a giugno.
- Il CdC può dichiarare promosso l'allievo anche nel caso in cui non abbia recuperato la lacuna in una materia segnalata a giugno, qualora la valutazione complessiva venga considerata adeguata alla frequenza della classe successiva (insufficienza non grave).

17.2 CRITERI GENERALI PER LO SVOLGIMENTO DEGLI SCRUTINI PER IL PERCORSO IEFP

Data la specificità del percorso regionale IeFP il collegio dei docenti del Mantegna ha deciso di integrare i criteri generali esposti in precedenza con alcune indicazioni specifiche per questo tipo di indirizzo di studi:

Criteria generali per la non ammissione alla classe successiva

Uno studente di norma **non è ammesso** alla classe successiva quando si riscontra:

- un'insufficienza grave nella materia tecnico pratica (voto < 5) e/o l'abbandono di una materia, con valutazione 2.

I suddetti criteri sono applicabili a qualsiasi classe del percorso regionale.

Dato l'esiguo numero di discipline affrontate nel primo anno degli IeFP., il collegio dei docenti ha individuato ulteriori criteri per l'ammissione alla classe successiva differenziandoli tra classi prime e seconde/terze. Nello specifico:

• Classi prime

Un allievo è **promosso** a giugno in caso di:

- a) piena sufficienza in tutte le discipline
- b) non più di due insufficienze con voto 5

• Classi seconde/terze

Un allievo è **promosso** a giugno in caso di:

- a) piena sufficienza in tutte le discipline
- b) non più di tre insufficienze con voto 5

Si ricorda, inoltre, data la particolare importanza degli obiettivi trasversali che nel percorso regionale è necessario formalizzare con un voto sul registro il livello di raggiungimento di tali obiettivi al termine di ogni periodo di valutazione.

Voto di ammissione esami di qualifica IeFP.

Proposta di voto disciplinare in centesimi che tiene conto di:

voto sulle conoscenze, valutazione degli obiettivi trasversali nella disciplina (impegno, interesse, partecipazione), comportamento dell'alunno/a nella disciplina.

Il coordinatore di classe propone il voto in condotta in centesimi utilizzando la griglia contenuta nel PTOF della scuola, formulando un breve giudizio di ammissione da inserire nel registro elettronico.

I voti di tutte le discipline (inclusa la condotta) sono trascritti sul registro elettronico nella sezione esami di qualifica in centesimi (il voto 6,7, ad esempio diventa 67); il voto di ammissione è il risultato della media aritmetica alla quale va aggiunto una variazione massima di + 3 o -3 punti sulla base della valutazione dell'alternanza scuola/lavoro come da apposita scheda.

Il voto di ammissione è trasformato da centesimi in trentesimi con la seguente formula: voto ammissione per 100 diviso 30.

Il voto risultante può essere arrotondato all'unità successiva se sono positivamente indicati almeno tre descrittori tra quelli sotto riportati:

1. Raggiungimento degli obiettivi nell'area professionalizzante;
2. Assenza di gravi sanzioni disciplinari formalizzate;
3. Impegno costante nell'intero percorso di studi;
4. Significativi progressi realizzati nel corso del triennio.

N.B. Per l'ammissione all'esame di qualifica regionale tutte le competenze sono certificate.

17.3 RICONOSCIMENTO ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI

- Le diverse attività proposte dall'istituto in orario extrascolastico (banchettistica, partecipazione a progetti, eventi, manifestazioni ecc.) hanno sempre finalità di tipo formativo e contribuiscono all'acquisizione del credito scolastico; la partecipazione positiva oltre le 25 ore determina l'incremento di un voto nella condotta e, se lo studente avesse già dieci, l'aumento di un voto su una diversa disciplina.
- Le singole attività di servizio sono valutate dall'insegnante che le segue, il quale inserisce la valutazione nella propria disciplina; qualora invece il docente non sia quello della classe, questi invierà la valutazione collega di area professionale della classe che la registrerà quale elemento di valutazione di cui terrà conto congiuntamente agli altri acquisiti in corso d'anno.

17.4 PROTOCOLLI MINIMI PER L'UNIFORMITA' DELLE VALUTAZIONI

- Effettuare un congruo numero di valutazioni scritte, e/o orali e pratiche secondo le indicazioni stabilite in sede di del dipartimento

- Diversificare gli strumenti di misurazione.
- Le "interrogazioni programmate" non possono rappresentare l'unico mezzo di accertamento.
- Programmare le verifiche scritte delle diverse discipline evitando, quando possibile, di sottoporre agli studenti di una classe più di due verifiche al giorno.
- Riconsegnare d'abitudine entro 2 settimane gli elaborati corretti e comunque non dopo le 3 settimane.
- Controllare puntualmente gli standard generali (risposta della classe).
- Rendere sempre noto il voto, motivandolo e suggerendo sempre le modalità di recupero.
- Rispettare la griglia di valutazione concordata.

17.5 GRIGLIA DI VALUTAZIONE

CONOSCENZA	COMPRESIONE	APPLICAZIONE	ANALISI	SINTESI	Voto	GIUDIZIO
Nulla	Nulla	Nulla	Nulla	Nulla	1	Assolutamente negativo
Nulla	Non riesce a seguire i ragionamenti più semplici; non sa eseguire nessun compito, neanche elementare.	Non riesce ad applicare le minime conoscenze in suo possesso ai problemi più semplici; non sa orientarsi, neanche guidato.	Non identifica i concetti principali, non riesce a scoprire le cause e gli effetti, non deduce modelli neanche banali	Non sa scrivere composizioni, non sa riassumere scritti banali, non formula ipotesi	2	Negativo
Scarsa	Riesce a seguire molto poco e con difficoltà, commette errori molto gravi anche in compiti molto semplici.	Commette errori frequenti e gravissimi anche in problemi semplici; neanche la guida dell'insegnante gli dà una sufficiente capacità di orientamento.	Non analizza in nessun modo le tecniche più comuni, non separa gli effetti del fenomeno osservato.	Non sa costruire piani, creare progetti e seguire metodi, neanche con l'aiuto del docente.	3	Scarso
Superficiale e molto lacunosa	Riesce a seguire poco; commette errori gravi in compiti poco più che elementari.	Commette gravi errori, ma guidato dall'insegnante è in grado di evitarli almeno in parte e di correggere quelli commessi.	Identifica leggi e teorie in modo superficiale, ma con una guida esterna riesce almeno in parte a correggersi.	Non produce autonomamente lavori, non progetta soluzioni, ma, se guidato, riesce in parte a correggersi.	4	Gravemente insufficiente
Superficiale con qualche lacuna	Riesce a seguire con difficoltà, presenta incertezze, talvolta commette errori anche gravi, in compiti di media difficoltà.	Sa applicare in modo autonomo le conoscenze, pur se talvolta commette errori e incorre in frequenti imprecisioni.	Analizza le relazioni e riesce in una qual misura a scoprire gli errori, distingue le particolarità del discorso.	Riesce, anche se in modo scarso, a riferire sui lavori, a formulare piani e progetti	5	Insufficiente
Sufficientemente completa	Riesce a seguire; svolge i compiti semplici e sa orientarsi in quelli di media difficoltà.	Sa svolgere i compiti semplici, ma talvolta fa errori o imprecisioni in quelli appena più complessi.	Individua le caratteristiche, analizza le funzioni, ma non riesce ancora a dedurre modelli anche superficiali.	Riesce a creare lavori non particolareggiati ma corretti, progetta semplici procedimenti.	6	Sufficiente
Sufficientemente completa e abbastanza approfondita.	Riesce a seguire con disinvoltura; svolge anche compiti di media difficoltà con qualche imprecisione.	Pur con delle imprecisioni, riesce a svolgere problemi di difficoltà medio-alta.	Deduce modelli e identifica le pertinenze, discrimina le ipotesi.	Formula correttamente criteri, elabora tecniche e scrive lavori in modo esauriente.	7	Discreto
Completa e	Segue attivamente ed	Commette delle	Con disinvoltura	Produce	8	Buono

approfondita.	esegue con sicurezza qualsiasi compito, anche complesso.	imprecisioni, ma non errori in qualunque problema, anche di buona difficoltà.	analizza causa ed effetti, identifica le relazioni, scopre gli errori.	relazioni, schemi, combina, pianifica progetti.		
Completa, ordinata e ampliata.	Segue attivamente ed è in grado di svolgere in modo sicuro compiti complessi.	Sa applicare con proprietà tutte le procedure apprese.	Analizza gli elementi, le relazioni, organizza la sua analisi dando un apporto personale alla soluzione finale.	Produce schemi, modelli e relazioni efficaci	9	Ottimo
Rigorosa ed ampliata con autonomia.	Segue attivamente ed è in grado di svolgere in modo sicuro ed originale,	Applica in modo rigoroso, autonomo ed originale	Analizza in modo critico, personale e con spunti innovativi.	Produce schemi, modelli e relazioni di assoluto rigore.	10	Eccellente

17.6 CONDOTTA

VOTO	Frequenza e puntualità.	Partecipazione alle lezioni e alla vita scolastica in genere	Rispetto del Regolamento di Istituto e delle norme comportamentali	Collaborazione con docenti e con compagni.	Rispetto degli impegni scolastici assunti.
10	Frequenza assidua. Puntualità costante	Attenzione e interesse continui e partecipazione attiva	Pieno rispetto	Ruolo propositivo nel gruppo classe	Adempimento regolare delle consegne scolastiche
9		Attenzione e interesse continui		Ruolo positivo nel gruppo classe	
8	Frequenza alterna. Saltuari ritardi	Attenzione e interesse non costanti	Lievi infrazioni ma comportamento sostanzialmente corretto	Partecipazione marginale alla vita della classe	Adempimento non sempre puntuale delle consegne scolastiche
7	Assenze e ritardi frequenti	Attenzione e interesse saltuari	Infrazioni. Disturbo del lavoro scolastico Rapporti interpersonali talvolta scorretti		Adempimento saltuario delle consegne scolastiche
6*	Assenze e ritardi frequenti	Attenzione e interesse pressoché assenti		Ruolo negativo nel gruppo classe	
5	Normativa di riferimento				

* viene attribuito in presenza di almeno un provvedimento disciplinare formalizzato concluso.

Chiave di lettura e applicazione della griglia:

il voto viene assegnato in presenza di tutti i descrittori corrispondenti al voto; nel caso vi sia anche un solo descrittore nella fascia relativa ad un voto inferiore, il consiglio di classe può decidere di attribuire la valutazione più bassa.

Oltre ai criteri sopra indicati il collegio ha previsto che sia attribuito allo studente un punto in più (1/10) sul voto di condotta in caso di partecipazione positiva agli stage (valutazione uguale /superiore ai 90/100 o uguale/superiore ai 75/100 qualora l'alunno abbia già ottenuto il credito scolastico indipendentemente dall'indicatore dello stage).

18. L'INTEGRAZIONE DEL CURRICOLO: I PROGETTI

Salve eventuali modifiche in sede di revisione annuale del P.T.O.F., l'offerta formativa è integrata come segue da alcune attività progettuali che testimoniano da anni la sensibilità dell'istituto all'ascolto dei bisogni dell'utenza e della comunità territoriale in cui è inserito.

18.1 ORIENTAMENTO

Soprattutto nel primo biennio, cioè all'interno dell'obbligo di istruzione, le procedure interne consentono i passaggi tra i diversi ordini e sistemi formativi in modo strutturato e in accordo con le famiglie, attraverso l'effettuazione ove necessario di esami integrativi prima dell'inizio delle lezioni dell'a. s. successivo. La fase di riorientamento interno, da concludere entro il mese di dicembre prevede quanto segue:

- I Consigli di classe esaminano la situazione degli alunni, distinguendo tra necessità di recupero e di riorientamento;
- il riorientamento è indicato per gli alunni con un profilo personale non corrispondente a quello del percorso scelto, e non per gli alunni che possiedono le capacità richieste nel percorso scelto ma non si impegnano adeguatamente, per i quali è più opportuna la modalità del recupero;
- le problematiche comportamentali non costituiscono titolo preferenziale per il riorientamento verso altri indirizzi;

I ragazzi di quinta che intendono proseguire gli studi a livello universitario possono partecipare alle iniziative di orientamento di cui di volta in volta si delibera l'organizzazione.

FASI DEL RIORIENTAMENTO

1. individuazione da parte dei CdC degli alunni da riorientare;
2. verifica della disponibilità di posti nelle classi dei vari percorsi, a cura della f. s.;
3. colloqui con gli alunni e con le famiglie degli alunni, a cura del coordinatore di classe;
4. coordinamento delle fasi n. 2 e 3 e dei risultati emersi, a cura della f. s.;
5. eventuale applicazione dei criteri di selezione delle richieste in esubero (considerazione della tipologia di studente, confronto valutazioni materia di indirizzo e altre materie) a cura della f. s.;
6. comunicazione all'ufficio di segreteria didattica per la formalizzazione dei passaggi, a cura della f. s.

DISPONIBILITA' DI POSTI NELLE CLASSI

L'esperienza degli ultimi anni, vista l'elevata richiesta d'iscrizioni e la composizione delle classi, evidenzia che *il numero di posti disponibili è notevolmente ridotto*, in particolare nelle classi prime; il dato, combinato con l'elevato numero di richieste di passaggio ad altro indirizzo in corso d'anno, in particolare verso i corsi regionali, rende particolarmente difficile accogliere le istanze provenienti dagli alunni e dai consigli di classe. I primi sono pertanto invitati a scegliere il percorso con estrema attenzione alla prima iscrizione, i secondi a identificare i casi con estremo rigore.

18.2 VALORIZZAZIONE DELL'AREA PROFESSIONALE

Ogni anno il Mantegna organizza una serie di attività per valorizzare le figure professionali dei diversi indirizzi. Tra le attività, che tengono conto delle proposte provenienti dal territorio e delle indicazioni dei dipartimenti dei docenti tecnico pratici, vengono realizzate esercitazioni didattiche in ambiente d'apprendimento reale, per convenzione definite "servizi professionali", cui partecipano alunni selezionati dai docenti tecnico pratici e che abbiano dato disponibilità, con l'intento di assicurare ove possibile la rotazione degli studenti che chiedono di partecipare; i servizi realizzano banchetti esterni.

Da quest'anno con la collaborazione e secondo le disponibilità organizzate nei dipartimenti dei docenti tecnico pratici, alcuni alunni impegnati in attività di laboratorio di sala o cucina realizzeranno esercitazioni di servizio e preparazione attraverso il bar dell'Istituto.

Altri progetti specifici relativi all'area professionalizzante sono:

VENERDI' DEL MANTEGNA

Il progetto, che negli anni passati ha coinvolto prevalentemente classi del corso serale ed alcuni alunni diversamente abili con PEI differenziato nell'allestimento di cene a tema aperte alle famiglie ed ai docenti, da quest'anno prevede che le cene siano preparate anche da parte di altre classi dell'istituto, nell'intento di promuovere nel modo più esteso possibile la possibilità per gli alunni di sperimentare una situazione didattica che riproduce in ogni aspetto la complessità di un vero ristorante, mentre per gli alunni diversamente abili, impegnati sia in sala che in cucina, è indubbiamente un momento formativo fondamentale per il loro percorso di autonomia ed integrazione.

ALLA SCOPERTA DELL'ANIMATORE TURISTICO

Il progetto intende far comprendere agli studenti la peculiarità dell'attività di animatore turistico da svolgere all'interno di un villaggio turistico, di un hotel o di una struttura recettiva attraverso uno stage di approfondimento svolto a scuola in collaborazione con enti esterni accreditati.

CORSO DI SOMELERIE

Il progetto intende promuovere negli studenti e nei docenti, attraverso la sinergia con associazioni esterne specializzate, la conoscenza delle tecniche per la degustazione del vino e un approfondimento sulle molteplici modalità di abbinamento nella realizzazione di un menù. L'attività è finalizzata alla realizzazione di corsi extracurricolari tenuti da relatori esterni che permettano il raggiungimento dei primi due livelli di certificazione di somellier: gli interessati sono tenuti a versare una quota di partecipazione.

CORSO TECNICO PRATICO SULL'OLIO EXTRAVERGINE

Il progetto intende promuovere negli studenti e nei docenti, attraverso la sinergia con associazioni esterne specializzate, la conoscenza delle tecniche per la degustazione dell'olio extravergine e un approfondimento sulle molteplici modalità di sfruttamento nella preparazione di menù.

FAI - APPRENDISTI CICERONI

Il progetto ha la finalità di preparare "studenti ciceroni" nell'ambito del progetto nazionale del FAI che possano guidare i visitatori nei beni che verranno aperti al pubblico in occasione delle Giornate di Primavera 2016.

PROGETTO CONCORSI

Il progetto si prefigge di sostenere e agevolare la partecipazione degli studenti della scuola ai concorsi a cui l'Istituto decida di partecipare nell'ambito dell'ospitalità turistica e della filiera enogastronomica.

PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Il progetto è stato organizzato al fine di consentire l'attuazione del protocollo tecnico di formazione sui luoghi di lavoro per l'implementazione del Progetto P01 e si concretizza nell'erogazione in orario curricolare di una formazione generale e specifica per le classi destinate a progetti di alternanza scuola lavoro.

SERVIZIO ACCOGLIENZA

Il progetto è teso alla realizzazione di un laboratorio di accoglienza turistica che si concretizza nell'affidamento ai ragazzi della gestione delle attività di front-office del centralino della scuola.

18.3 EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA E ALLA LEGALITÀ

In coerenza con gli esiti del RAV e in particolare alla priorità fissata nel Piano di miglioramento relativa allo sviluppo delle competenze di cittadinanza l'Istituto sta sviluppando una serie di attività progettuali riconducibili a questo macroprogetto:

AFFRESCO DEL MANTEGNA

Il progetto intende valorizzare la capacità progettuale dei singoli Consigli di classe riservando al protagonismo e alla partecipazione studentesca un'occasione privilegiata di espressione attraverso l'organizzazione di alcune giornate focalizzate sull'obiettivo di condividere con la comunità scolastica gli esiti concreti di alcuni approfondimenti didattici svolti nel corso dell'anno scolastico. Il Collegio può individuare un tema conduttore non vincolante e comunque utilizzare l'Affresco come contenitore in cui confluiscono tutti i progetti, momento di chiusura delle attività didattiche e di condivisione dei prodotti-risultati ottenuti che rende visibili le diverse attività portate avanti nel corso dell'intero a. s., compresi i progetti dei singoli C.d.C.

EDUCAZIONE ALL'ANTIMAFIA SOCIALE

Il progetto intende promuovere tra gli studenti l'impegno contro la criminalità organizzata di stampo mafioso e la diffusione di una cultura di educazione alla cittadinanza e alla legalità democratica.

PREVENZIONE DEL BULLISMO E CYBERBULLISMO

Il progetto, realizzato in collaborazione con la polizia locale, mira a sviluppare negli studenti una consapevolezza dei propri diritti e doveri nell'ambito delle relazioni di gruppo in particolare riferimento al tema della violenza fisica e verbale che si sviluppa nelle interazioni sociali anche veicolate dai moderni sistemi di comunicazione massmediatica.

FARSI PROSSIMI IN CARCERE

Il progetto intende favorire la conoscenza della realtà carceraria sviluppando, in un confronto sportivo, il dialogo con i detenuti e diffondendo la conoscenza della loro realtà di vita fuori e dentro dal carcere.

18.4 PER NON DIMENTICARE

Da anni il nostro istituto pone particolare attenzione al tema della convivenza civile, della tolleranza, del rispetto dei diritti umani e civili di ogni cittadino. In quest'ottica il progetto prevede iniziative formative inerenti "la giornata della memoria" ad esempio incontri con storici, testimoni, rappresentazioni ecc., e iniziative che hanno quale elemento unificante il tema della legalità, la lotta alla criminalità organizzata ecc.

18.5 INTERNAZIONALIZZAZIONE

In coerenza con gli esiti del RAV e in particolare alla priorità fissata nel Piano di miglioramento relativa allo sviluppo dell'Internazionalizzazione è in corso di realizzazione un'attività di formazione dei docenti, in collaborazione con associazioni accreditate, destinata a creare in prima istanza le condizioni per una candidatura dell'Istituto per la partecipazione ai bandi europei Erasmus plus per la mobilità internazionale degli studenti nell'ambito dell'alternanza scuola lavoro all'estero; in seconda battuta per l'individuazione di Istituzioni scolastiche europee partner per lo sviluppo di progetti di scambio, basati sul principio della reciprocità, con l'obiettivo di promuovere esperienze di alternanza scuola lavoro all'estero.

In questa prospettiva si collocano le seguenti azioni progettuali:

PROGETTO POTENZIAMENTO COMPETENZE LINGUA INGLESE

Il progetto si prefigge di attivare una serie di corsi di potenziamento/sostegno nelle competenze di comprensione e comunicazione in lingua inglese anche al fine di preparare gli studenti al colloquio degli esami di Stato o l'accesso alle certificazioni linguistiche.

PROGETTO CONVERSAZIONE IN LINGUA TEDESCA

Il progetto ha l'obiettivo di potenziare le capacità di comprensione e comunicazione in lingua tedesca e si concretizza nell'organizzazione di una serie di corsi extracurricolari tenuti da un madrelingua.

PROGETTO EDUCHAGE

Il progetto ha l'obiettivo di potenziare le capacità di comprensione e comunicazione in lingua spagnola e si concretizza nell'accoglienza di uno studente madrelingua in mobilità internazionale da inserire nelle ore curricolari di spagnolo a supporto dell'ordinaria attività didattica.

PROGETTO VIAGGI D'ISTRUZIONE E SCAMBI

I viaggi di istruzione rientrano nell'attività didattica e corrispondono alla fase operativa (in termini di uscita) di una precisa progettualità del Consiglio di classe, che decide di portare avanti un progetto inserito nella programmazione annuale anche in base al confronto con gli studenti. L'aspetto qualificante del progetto è il carattere interdisciplinare. Il messaggio da trasmettere è che il viaggio di istruzione è tempo scuola, un tempo dedicato all'educazione, alla partecipazione matura e responsabile degli studenti, oltre ad una piena condivisione delle finalità didattiche.

Il regolamento d'istituto, consultabile sul sito web del Mantegna al seguente link <http://bit.ly/1MEwqVs>, ne prevede le modalità di organizzazione.

18.6 AREA ESPRESSIVITA'

L'Istituto Mantegna sostiene e promuove la formazione dell'alunno in una prospettiva culturale globale, che comprende dimensioni emotive ed espressive spesso non facili da coltivare nel lavoro didattico ordinario; le seguenti azioni sono orientate a sviluppare gli strumenti critici della conoscenza del mondo e di se stessi anche attraverso le life skills della creatività, dell'empatia, del lavoro in equipe, dell'autostima:

LABORATORIO TEATRALE

Questo progetto è rivolto a tutti gli alunni dell'Istituto "A. Mantegna" con l'obiettivo di consolidare la compagnia teatrale d'Istituto di recente costituzione e tesa a valorizzare gli alunni relativamente al coraggio, all'impegno, al sapersi confrontare con i compagni d'avventura per vincere la naturale timidezza ed incanalare sul giusto binario l'esuberanza di troppo. La metodologia sarà attiva e coinvolgente, sono previsti incontri settimanali in orario extracurricolare, svolti sotto la conduzione didattica dei docenti e di operatori specializzati esterni, finalizzati alla messa in scena di uno spettacolo teatrale.

PROMUOVIAMO IL TEATRO

Il progetto, svolto in collaborazione con il teatro stabile di Brescia, mira a promuovere la conoscenza e la fruizione da parte degli studenti di spettacoli teatrali di ambito cittadino.

18.7 PIU' SPORT MA NON PER SPORT

Il progetto si articola in diverse proposte alcune delle quali sono presenti nei programmi e nelle indicazioni ministeriali, gestite a diversi livelli (nazionale, regionale, provinciale, distrettuale o di singolo istituto d'istituto). Il dipartimento di Scienze Motorie e Sportive aderisce ad alcune di queste proposte.

Le attività messe in campo dal Mantegna coinvolgono tutti gli studenti disponibili favorendo l'integrazione e la cooperazione. Fra queste iniziative vi è il gruppo sportivo che ha l'obiettivo precipuo di dare la possibilità di partecipare ad attività sportive a quegli alunni che non usufruiscono di opportunità simili al di fuori della scuola e di partecipare, laddove è possibile, ai campionati studenteschi.

Il progetto prevede inoltre attività sportive in ambiente naturale. Lo scopo è di mettere in gioco le competenze acquisite confrontandosi con esperti in un ambiente naturale.

Particolarmente significative sono le attività denominate "Unici e Pari". L'iniziativa è promossa da Special Olympics Italia ed è un'occasione per realizzare nelle scuole attività sportiva integrata che coinvolge gli alunni diversamente abili. Il progetto prevede che nelle classi individuate convergano gli studenti diversamente abili partecipanti e si svolgano le attività proposte utilizzando metodi quali il cooperative learning e la peer education. Il progetto terminerà con una manifestazione sportiva finale. Il nostro istituto ha ottenuto in queste manifestazioni risultati più che lusinghieri.

18.8 ISTRUZIONE DOMICILIARE

In coerenza con la linea dell'esperienza pregressa, considerata l'identità educativa e culturale definita nel POF relativamente al sostegno al diritto allo studio e a tutela in particolar modo delle fasce deboli, l'Istituto prevede la possibilità di attivare progetti di istruzione domiciliare per alunni affetti da gravi patologie che ne compromettano la frequenza per lunghi periodi perché ospedalizzati o seguiti in day-hospital durante il periodo della cura. L'azione è collegata in stretta sinergia con il progetto di scuola in ospedale, da anni diventata una reale struttura scolastica organizzata, in modo da realizzare il collegamento del progetto educativo con quello terapeutico. Le finalità perseguite sono:

- garantire il diritto allo studio assicurando il reinserimento dell'alunno nella classe di appartenenza;
- prevenire l'abbandono scolastico;
- favorire la continuità del rapporto insegnamento-apprendimento;
- mantenere rapporti affettivi con l'ambiente di provenienza per incidere sull'aspetto motivazionale nel percorso terapeutico e nell'atteggiamento psicologico di reazione alla malattia;
- perseguire le finalità educative del P.O.F.

Per attivare un intervento di istruzione domiciliare è necessario presentare una richiesta documentata alla scuola, che in base alle risorse disponibili (umane ed economiche) elabora un piano con precise indicazioni di durata e del numero di docenti coinvolti che deve essere approvato dal Collegio dei Docenti e dal Consiglio di Istituto. La richiesta, con allegata certificazione sanitaria, e il progetto elaborato vengono poi inoltrati al competente Ufficio Scolastico Regionale, che attraverso la Scuola Polo procede alla valutazione della documentazione presentata ai fini dell'eventuale approvazione e della successiva assegnazione delle risorse finanziarie. Il riferimento normativo è costituito dalla Legge 440/97 "Iniziativa volte al potenziamento e alla qualificazione dell'offerta di integrazione scolastica degli alunni ricoverati in ospedale o seguiti in regime di day-hospital".

18.9 QUOTIDIANO IN CLASSE

Per le scuole superiori, da qualche anno "l'Osservatorio permanente Giovani-Editori" organizza il progetto "Quotidiano in classe", che prevede l'arrivo gratuito a scuola, per ogni classe, di alcune copie di quotidiani locali e nazionali. Ogni settimana le classi ricevono copia del quotidiano. Gli alunni utilizzano tale strumento, sotto la guida del docente, nei modi più vari quali: coltivare il gusto dell'informazione e dell'aggiornamento, imparare a cogliere opinioni differenti, a gestire confronti, a svolgere un articolo di cronaca, un saggio breve o un testo argomentativo. Potranno poi, attraverso il portale web del progetto, confrontarsi settimanalmente con gli studenti di tutta Italia sui temi di attualità e rendere pubbliche le proprie opinioni, attraverso inchieste, articoli, contributi fotografici e video

19. PIANO ANNUALE PER L'INCLUSIVITA'

La circolare ministeriale n.8/2013 sulla base della direttiva ministeriale del 27/12/12 "Strumenti d'intervento per alunni con bisogni educativi speciali e organizzazione territoriale per l'inclusione scolastica" ha introdotto il Piano Annuale per l'Inclusività riferito a tutti gli alunni con Bisogni Educativi Speciali (Bes). Tale strumento di cui le scuole devono dotarsi rappresenta un dispositivo utile a perseguire una "politica per l'inclusione" che permetta, sulla base dei bisogni e delle effettive esigenze, di documentare le azioni messe in campo dalla scuola e dalle istituzioni territoriali al fine di incrementare il livello di inclusività generale dell'istituzione scolastica.

In questa prospettiva la scuola estende il suo campo di responsabilità ed intervento all'area dei Bisogni Educativi Speciali che comprende situazioni di: "svantaggio sociale, disturbi specifici di apprendimento e/o disturbi evolutivi specifici, difficoltà derivanti dalla non conoscenza della cultura e della lingua italiana perché appartenenti a culture diverse". La direttiva esplicita inoltre che "ogni alunno, con continuità o per determinati periodi, può manifestare Bisogni Educativi Speciali o per motivi fisici, biologici, fisiologici o anche per motivi psicologici, sociali rispetto ai quali è necessario che le scuole offrano adeguata e personalizzata risposta".

L'attenzione dovrà, quindi, essere rivolta all'elaborazione di strategie didattiche ed educative che valorizzino attraverso percorsi personalizzati le potenzialità e le capacità di questi studenti ponendoli al centro dell'azione formativa della scuola al fine di garantire ad ognuno il successo formativo secondo quanto stabilito dall'art. 1 del DPR 275/99.

Sarà, inoltre, compito dei singoli consigli di classe deliberare in merito all'attivazione di percorsi personalizzati per alunni con Bisogni Educativi Speciali dando luogo ad un Piano Didattico Personalizzato (PDP) firmato dal Dirigente Scolastico o da un docente da questi specificamente delegato, dai docenti e dalla famiglia.

La nostra istituzione scolastica ha, comunque, da sempre cercato di mettere in atto strategie educative e didattiche volte a favorire l'inclusione cercando di ridurre la dispersione scolastica attraverso un'attenta azione di orientamento ed auto-orientamento, una didattica basata sul *learning by doing* (didattica laboratoriale), la valorizzazione di alternanza scuola lavoro/stage e in genere promuovendo un'azione formativa attenta alle esigenze della persona.

Il Piano Annuale per l'Inclusione del nostro Istituto è già pienamente operativo per quanto riguarda gli alunni con disabilità, DSA e alunni non italofoni e si può trovare al seguente link:

<http://bit.ly/1ZS3Bhq>

19.1 DISABILITA'

L'Istituto A. Mantegna ha fatto propria la volontà, espressa nella sentenza n. 215/87 della Corte Costituzionale e nella C.M. n. 262/88, di operare per l'integrazione e la formazione degli alunni diversamente abili riconoscendo e valorizzando le capacità e le competenze di ciascuno.

In questi ultimi anni la nostra scuola ha visto un costante aumento degli alunni iscritti, questo a conferma degli sforzi operati dalle diverse componenti, Dirigenza, docenti, alunni, genitori, personale A.T.A. e operatori socio-sanitari, per rendere sempre più efficace il processo di inclusione scolastica. La particolare tipologia della scuola con le attività di carattere professionale articolate nei differenti percorsi formativi, può rappresentare una valida opportunità per lo sviluppo di competenze che possono concorrere al positivo inserimento nel contesto sociale. A tal fine, all'interno dell'Istituto esistono le seguenti realtà operative:

- il GLI, gruppo di lavoro inclusione che ingloba il vecchio GLH allargandone la partecipazione a nuove risorse professionali presenti nell'istituto che lavora allo scopo di promuovere, coordinare, monitorare iniziative operando in accordo con le realtà sanitarie, amministrative e sociali presenti nel territorio;
- un insegnante referente con l'incarico di coordinare gli interventi e il personale che opera nel contesto scolastico;

- un dipartimento composto da un nucleo consistente di insegnanti di sostegno che si riuniscono durante l'anno scolastico per confrontarsi e lavorare insieme
- I GLHO, gruppi di lavoro operativi che si occupano della predisposizione dei PEI coinvolgendo docenti, famiglie, operatori socio-sanitari, rappresentanti degli enti locali e delle strutture che si trovano ad operare sui singoli casi.

La ricerca della qualità dell'integrazione ha visto svilupparsi procedure e strumenti tesi al continuo miglioramento e perfezionamento dell'intero processo, dalla fase informativa iniziale alla fase di accoglienza, alla costruzione del P.E.I. (Piano Educativo Individualizzato) e ai rapporti con le famiglie.

Il PEI è il piano di lavoro studiato per l'alunno in situazione di handicap. È possibile l'adozione di uno dei seguenti due modelli:

- **semplificato**, dove l'alunno segue tutte le discipline presenti nel percorso formativo, si assumono gli stessi obiettivi della classe ma ridotti e adeguati alle difficoltà individuali, con obiettivi che riducono al livello minimo le competenze richieste alla fine del percorso. Lo svolgimento di un programma semplificato consente di ottenere il titolo di studio al termine del percorso triennale o quinquennale;
- **diversificato**, strutturato in modo da permettere lo sviluppo e la valorizzazione delle abilità possedute e costruito sulle esigenze specifiche dello studente in situazione di handicap, senza obbligatori riferimenti ai programmi ministeriali. Si intende che, laddove possibile, esso preveda comunque attività attinenti a quelle della classe. L'assunzione di un programma differenziato è subordinato all'accettazione scritta da parte dei genitori e comporta il mancato ottenimento del titolo di studio, in luogo del quale è rilasciato una certificazione delle competenze raggiunte che non produce effetti legali ma che rappresenta una tappa all'interno del progetto di vita.

La finalità ultima di ogni programma, sia esso semplificato o diversificato è comunque sempre la massima integrazione possibile del ragazzo in situazione di handicap. Così come lo studente in situazione di handicap è studente della classe, l'insegnante di sostegno è docente della classe e non esclusivamente del singolo alunno.

I momenti principali del percorso di inserimento degli alunni diversamente abili sono:

- **Fase informativa iniziale**. Attivazione di momenti formali e informali finalizzati alla raccolta di informazioni quali ad esempio: giornate di "open day", visite individuali alla struttura scolastica, contatti con le scuole secondarie di primo grado, incontri e visite con docenti alunni e genitori.
- **Fase della costruzione del P.E.I.** Per gli alunni che si iscrivono al primo anno sono previsti 3 incontri:
 - il 1° da svolgersi verso la fine dell'anno scolastico precedente, tra docenti delle due scuole, alunno e genitori, per la raccolta di informazioni e l'attivazione di eventuali progetti ponte per l'inserimento graduale dell'alunno nella scuola nuova anche attraverso il supporto, per un periodo determinato, dell'insegnante della scuola precedente.
 - il 2°, nel mese di settembre, tra gli insegnanti del Consiglio di Classe e genitori per la preparazione del Piano Educativo Individualizzato.
 - il 3°, entro mese di novembre, tra il Consiglio di Classe, i genitori e gli operatori sociosanitari, per la formalizzazione del Piano Educativo Individualizzato.

Nel corso dell'anno scolastico vengono poi effettuati incontri tra genitori, operatori sociosanitari e docenti per monitorare l'andamento del processo d'integrazione, nello specifico:

- colloqui individuali e generali tra docenti del Consiglio di Classe e genitori
- incontri programmati tra docenti e personale sociosanitario.

IL LABORATORIO DEGLI APPRENDIMENTI

Il progetto "Laboratorio degli apprendimenti" si propone di far convergere i percorsi di integrazione dei singoli studenti diversamente abili, soprattutto con PEI differenziato (che pertanto devono assistere al progressivo allontanamento dal percorso della classe), in un insieme organico che permetta di sviluppare potenzialità inespresse nelle ore di lezione curriculare e acquisire competenze di carattere professionale, cognitivo e sociale con riferimento ad una didattica legata ad un sapere pratico e operativo attraverso diverse iniziative:

- Attività di collaborazione col bar dell'Istituto
- Cineforum
- Supporto elaborazione tesine
- Laboratorio dell'espressività
- Partecipazione all'organizzazione dei Venerdì del Mantegna

- Ecomanualità
- Laboratorio espressività
- Unici e pari
- Orto d'Istituto

Le attività coinvolgono, in modo trasversale, numerose discipline curricolari; dal punto di vista metodologico vengono utilizzati approcci didattici diversificati quali l'apprendimento cooperativo, l'apprendimento in situazione, il problem solving, l'educazione tra pari. Uno degli aspetti più interessanti è infatti il coinvolgimento e l'apporto degli studenti che non si avvalgono dell'I.R.C. che collaborano con gli studenti con disabilità, con i docenti, gli operatori per l'integrazione ed il personale tecnico e amministrativo. Nella fase di stesura del Piano Educativo di ogni alunno viene concordata l'adesione al progetto per una parte variabile dell'orario settimanale, in accordo con il Consiglio di classe, la famiglia e gli operatori socio sanitari.

L'Istituto cura in modo particolare il rapporto con le famiglie, nella convinzione che solo nella ricerca di una costante collaborazione e confronto si possa migliorare il processo di inclusione. In aggiunta ai momenti istituzionali, promuove incontri di informazione-formazione con la collaborazione di operatori specialisti esterni, in cui vengono affrontati temi di particolare interesse dal punto di vista educativo ed esperienziale con lo scopo di ampliare le conoscenze e condividere la riflessione sulla realizzazione del percorso di vita degli alunni diversamente abili.

19.2 D.S.A.

In attuazione di quanto stabilito dalla legge 170/2010 e dal D.M. 5669/2011 per gli alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento, l'Istituto ha adottato un modello di Piano di studio personalizzato, nel quale vengono esplicitate e formalizzate le misure compensative e dispensative che la normativa prevede. Il Piano di studi personalizzato rappresenta la formalizzazione di un progetto nel quale il Consiglio di classe identifica gli strumenti e le metodologie necessarie al superamento delle singole problematiche. L'elaborazione del Piano è il risultato di un confronto tra scuola, famiglia ed eventuali operatori socio-sanitari.

19.3 ALUNNI NON ITALOFONI

Tra gli effetti del notevole e repentino aumento delle iscrizioni di studenti non italofofoni si presenta la necessità di una sensibile ridefinizione dei compiti della scuola, sia in relazione all'impianto organizzativo sia agli aspetti concernenti la didattica.

Il Mantegna ha recepito quanto espresso dal D.L. n. 286 del 25 luglio 1998 (Testo unico) in materia di disciplina della immigrazione e di normativa sulla condizione dello straniero con particolare riferimento alla comunità scolastica e, pertanto, "accoglie le differenze linguistiche e culturali come valore da porre a fondamento del rispetto reciproco, dello scambio tra le culture e della tolleranza".

In questa prospettiva si inserisce il Progetto rivolto agli alunni non italofofoni che coinvolge studenti del nostro Istituto da poco giunti in Italia frequentanti le classi dell'obbligo scolastico.

Gli alunni coinvolti seguono interventi volti ad agevolare la prima alfabetizzazione in orario curricolare per apprendere gli elementi fondamentali della lingua italiana. Nelle restanti ore curricolari gli alunni seguono le normali lezioni nelle rispettive classi. Per questi alunni i consigli di classe predispongono il Piano Didattico Personalizzato, nel quale sono inseriti gli obiettivi minimi disciplinari che gli alunni devono raggiungere nel corso del primo biennio di studi. La prima annualità è centrata sull'apprendimento della lingua italiana e tutte le discipline esprimono una valutazione che misura tale obiettivo. La valutazione sarà definita sugli obiettivi individuati nel PDP.

20 PIANO DI FORMAZIONE

Il piano di formazione del nostro istituto scaturisce innanzitutto dall'analisi dei bisogni dei docenti raccolti tramite un questionario reperibile al seguente link: <http://bit.ly/1NJvaqV>.

Dall'analisi del questionario e dalla successiva elaborazione e lettura dei dati è stato quindi possibile elaborare un piano di formazione che tenesse conto degli interessi, delle esigenze e delle specificità del nostro istituto. In tal modo la formazione risulterà il più possibile adeguata e coinvolgente per i docenti stessi e sarà ben correlata con le esigenze evidenziate dal piano di autovalutazione e dal piano di miglioramento.

In relazione alle indicazioni fornite dal MIUR il piano di formazione prevede di attuare, anche in forma differenziata, le seguenti azioni rivolte ai soggetti di seguito riportati.

- 1) **Docenti neo-assunti**: si strutturano le attività di competenza dell'istituto così come definito nel DM 850/15, emesso ai sensi della L. 107/15, art. 1, c. 118, e la nota del 5 novembre 2015, prot. AOODGPER 36167.
- 2) **Gruppi di miglioramento** (impegnati nelle azioni conseguenti al RAV e a PdM):

- a. Tema della mobilità internazionale: formazione di un gruppo di docenti con la consulenza di un soggetto esterno (Cooperativa Tempo Libero) per la costruzione di un progetto di mobilità internazionale per gli studenti tramite scambi culturali, linguistici e professionali.
 - b. Tema delle competenze di cittadinanza attiva: tramite il Centro di Promozione della Legalità della provincia di Brescia si attuano dei percorsi di formazione per i docenti sui temi cittadinanza, diritti e doveri dei cittadini, costituzione e legalità.
- 3) **Docenti impegnati nello sviluppo dei processi di digitalizzazione e innovazione metodologica:**
- a. Formazione interna tramite l'avvio di momenti laboratoriali per l'acquisizione delle competenze digitali in base alle esigenze manifestate dai docenti, i laboratori saranno proposti da personale interno o da esperti esterni con un equilibrato dosaggio di attività in presenza, studio personale, lavoro in rete e rielaborazione degli apprendimenti realizzati.
 - b. Corsi di formazione on line o in presenza nell'ambito delle azioni definite nel PNSD (flipped classroom; utilizzo di strumenti didattici digitali...)
- 4) **Docenti coinvolti nei processi di inclusione e integrazione:** corso di formazione relativo alla didattica con studenti con BES svolto da un formatore esterno accreditato presso il MIUR.
- 5) **Docenti impegnati in innovazioni curriculari e organizzative:**
- a. CLIL: così come già fatto negli scorsi anni scolastici, un gruppo di docenti viene formato da un istituto accreditato dal MIUR in vista della certificazione B1, B2 e C1.
 - b. Corso AIS.
 - c. Corso AIPOL.
 - d. Temi proposti dai vari dipartimenti, con l'ausilio di formatori interni (condivisione di buone pratiche e peer-education) e esperti esterni.
 - e. Imparare ad utilizzare la propria voce per motivare efficacemente chi ascolta ed utilizzare in modo consapevole la comunicazione visiva e i mezzi informativi.
- 6) **Figure sensibili impegnate a vari livelli di responsabilità sui temi della sicurezza, prevenzione, primo soccorso:**
- a. Formazione della figura del RLS.
 - b. Corsi per la formazione obbligatoria in materia di sicurezza dei docenti e del personale ATA.
 - c. Formazione per il supporto sanitario ai ragazzi disabili da parte del personale ATA disponibile.
 - d. Formazione primo soccorso e antincendio nel caso in cui si ritenga necessario integrare le figure formate nell'anno scolastico 2014/2015.
 - e. Formazione degli ITP per l'erogazione dei corsi di formazione agli studenti in alternanza scuola-lavoro.

ALLEGATI AL PTOF 2016-19

Piano di Miglioramento: <http://bit.ly/1ZSdV9c>

Patto di corresponsabilità: <http://bit.ly/1ZSaSOw>

Schede di valutazione: a) attività extracurricolari <http://bit.ly/1UCpWwb>

b) valutazione stage (schede in modulistica docenti: <http://bit.ly/1Ogjnva>)

ALTRA DOCUMENTAZIONE DI RILIEVO

Regolamenti d'Istituto: **disciplina:** <http://bit.ly/1mLaCSW>;

transito, parcheggio entrate e uscite alunni: <http://bit.ly/1OUSAnC>;

viaggi: <http://bit.ly/1Rp6BRi>;

divieto di fumo: <http://bit.ly/1n8jsKJ>;

fund-raising: <http://bit.ly/1OSfGlf>;

utilizzo laboratori: <http://bit.ly/1SEkbQ3>