



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE **A. MOTTI**



ISTITUTO PROFESSIONALE DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
CON I PERCORSI: ACCOGLIENZA TURISTICA, CUCINA, PASTICCERIA, SALA-BAR



ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO

Sede Amministrativa: Via Gastinelli 1/B – 42123 Reggio Emilia
tel +390522383162 +390522284480 +390522383201 fax +390522383205
Sede Via Cialdini 3 – 42121 Reggio Emilia – tel +390522453519 fax +390522455607
Sede Viale Trento Trieste 4 – 42124 Reggio Emilia – tel +393480041173
C.F. 80012710358 motti@istitutomotti.it www.motti.gov.it



PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA (TRIENNIO 2015/2018)

Piano Triennale dell'Offerta Formativa IIS Motti di Reggio Emilia

INDICE

ATTO DI INDIRIZZO

- I. LE PRIORITÀ STRATEGICHE**

- II. IL PIANO DI MIGLIORAMENTO**

- III. LA PROGETTAZIONE**
 - L'ANALISI DEL CONTESTO TERRITORIALE E LE FINALITÀ FORMATIVE
 - LA PROGRAMMAZIONE
 - L'INCLUSIONE SCOLASTICA
 - LA CONTINUITÀ E L'ORIENTAMENTO
 - LE NUOVE TECNOLOGIE
 - PROGETTI INTERNAZIONALI ED EVENTI
 - LA GESTIONE DELLA SICUREZZA NELL'IIS MOTTI
 - RISORSE UMANE E ORGANIZZATIVE

- IV. IL FABBISOGNO DI ORGANICO**

- V. LA PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ FORMATIVE RIVOLTE AL PERSONALE**

- VI. IL FABBISOGNO DI ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI**

ATTO DI INDIRIZZO

Oggetto: Prime linee d'indirizzo per l'attuazione del POF 2015/2016 e per l'avvio della progettazione del PTOF

Il Dirigente Scolastico

Visto l'art. 25 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165;

Visto l'art. 14 del C.C.N.L. , commi 2,3,4 dell'Area V relativo al quadriennio normativo 2006/2009;

- Visto il d.p.r.n. 275 dell'8 marzo 1999 così come modificato ed integrato dalla Legge n. 107 del 13 luglio 2015;
- Visto l'art. 1, commi 14,15,16,17,29,40,63,78,85,93 della Legge n. 107/2015;
- Visto il d.p.r.n. 80 del 28 marzo 2013;
- Esaminato il piano dell'offerta formativa della scuola per l'anno scolastico 2015/2016;
- Presa visione della Nota MIUR del 1 settembre 2015, relativa al Rapporto di Autovalutazione e al Piano di Miglioramento;
- Preso atto delle indicazioni fornite dal MIUR con la Nota del 21 settembre 2015, riguardante l'organico aggiuntivo;
- Tenuto conto che l'Istituto di Istruzione Superiore "A. Motti" negli anni ha elaborato un piano dell'offerta formativa sulla base dei bisogni e delle esigenze espresse dalle famiglie e dagli alunni, nonché delle offerte educative programmate sul territorio;
- Preso atto che le norme contenute nella Legge n. 107/2015 devono ancora essere fatte oggetto di disposizioni successive anche di tipo amministrativo;
- In qualità di D.S. reggente, sulla base delle azioni e delle attività seguite dall'inizio del corrente anno scolastico individua i seguenti indirizzi di carattere generale:
 1. Rendere coerente il POF 2015/2016 con quanto emerso dal RAV e con quanto previsto nel PdM.
 2. Migliorare la qualità dei processi formativi individuando quali obiettivi strategici le linee di progettualità che l'Istituto ha seguito successivamente alla introduzione dei nuovi ordinamenti.
 3. Vagliare i progetti e le attività di arricchimento ed ampliamento dell'offerta formativa, alla luce della loro coerenza con i punti 1 e 2.
 4. Trovare modalità e forme per presidiare il piano dell'offerta formativa nelle fasi di realizzazione, monitoraggio, autovalutazione e rendicontazione sociale dei risultati.
 5. Individuare i bisogni formativi del personale in coerenza con le azioni di miglioramento da attivare, con particolare attenzione alla valorizzazione delle professionalità esistenti e alle esigenze espresse dalla Legge n. 107/2015.

Quanto sopra indicato ha il solo scopo di orientare l'attività decisionale del Collegio dei Docenti in ordine ai contenuti tecnici di competenza, facendo emergere gli obiettivi della scuola, all'interno di

un quadro generale e di sistema della cui gestione è, invece, responsabile il Dirigente Scolastico. Pertanto, le linee di indirizzo sopra formulate rappresentano il risultato di un'attenta ancorché incompiuta analisi del piano dell'offerta formativa della scuola e delle numerose innovazioni previste dalla normativa più recente.

Al fine di meglio definire gli ambiti di intervento da parte del Collegio dei Docenti, si precisa quanto segue:

In ordine al punto 1, si sottolinea l'importanza e la necessità di combattere efficacemente l'insuccesso e l'abbandono scolastico attraverso una migliore organizzazione e potenziamento delle attività di recupero, nonché la predisposizione di azioni di orientamento volto ad accrescere negli studenti e nelle famiglie la piena consapevolezza di una scelta che si ponga in linea con un progetto di vita. Quanto al PdM, pur essendo affidata al Dirigente Scolastico la gestione del suo processo, di fatto chiama in causa tutti i docenti collegialmente e individualmente. E' opportuno, dunque, che i docenti definiscano cosa, in concreto credono sia praticabile in termini di efficacia per migliorare gli esiti degli alunni/studenti. Ovviamente si tratta di migliorare gli approcci metodologici e didattici, gli interventi sul curriculum di scuola, ecc. in una logica focalizzata sugli esiti e non semplicemente aggiuntiva.

In ordine al punto 2, l'attenta lettura dei commi della legge rende necessario individuare uno o più (certamente non tutti) obiettivi, in una logica di coerenza con il POF della nostra scuola, la tipologia dell'Istituto, le priorità del PdM, le risorse disponibili, anche di natura professionale, da integrare con la puntuale richiesta dell'organico aggiuntivo.

In ordine al punto 3, risulta evidente che tutti i progetti e le attività, previsti POF fino allo scorso anno scolastico, debbano subire un vaglio rigoroso che non può e non deve essere fatto in riferimento al gradimento, bensì all'efficacia educativa e didattica rapportata al PdM di cui al punto 1 ed agli obiettivi strategici individuati tra quelli enumerati nella recente legge di riforma.

In ordine al punto 4, fermo restando l'incertezza interpretativa della legge di riforma, soprattutto per quanto riguarda le modalità di designazione ed utilizzo di funzioni e figure – alcune già presenti nella scuola, altre da identificare in relazione al POF dell'anno scolastico in corso e al PdM e, soprattutto, in vista dell'elaborazione di quello triennale – si sottolinea la necessità di presidiare gli snodi più critici del PdM. Anche in questo caso si tratta di vagliare in modo accurato tutte le disponibilità esistenti, in vista di un organigramma in grado di supportare la transizione dal POF al PTOF.

Infine, in ordine al punto 5, è necessario sottolineare che, con la Legge n.107/2015, la formazione in servizio è diventata *“obbligatoria, permanente e strutturale”*. Pertanto, essa va rapportata al fabbisogno professionale della scuola, definito in base alle esigenze di miglioramento, che sono ineludibili perché emerse dall'autovalutazione di istituto. Per quanto riguarda, invece, l'aggiornamento professionale personale, la legge prevede l'attribuzione nominale di una *“Carta elettronica”*. Si tratta, in ogni caso, di arricchire le competenze professionali, sviluppando un'articolazione della funzione docente sempre più qualificata e complessa. La qualità di una scuola ha come condizione essenziale una elevata qualità della professionalità docente, intesa anche come la capacità dei singoli professionisti di porsi all'interno di una logica di sistema che vede il contributo di ciascuno per il miglioramento dell'offerta formativa di tutta la scuola, valutata in base ai risultati formativi.

Ovviamente, in questa fase, la struttura del POF della nostra scuola resta essenzialmente la medesima, in attesa di indicazioni che rendano possibile, anche sul piano della gestione contabile e finanziaria, l'elaborazione di un piano dell'offerta formativa la cui processualità si dovrà sviluppare nell'arco di un triennio.

I. LE PRIORITÀ STRATEGICHE

La legge 107 del 13 luglio 2015 (*La buona Scuola*), per dare attuazione al ruolo centrale della scuola nella società e concretizzare l'autonomia delle istituzioni scolastiche, individua come strumento fondamentale la programmazione triennale dell'offerta formativa, elaborata a partire dalle risultanze del Rapporto di Autovalutazione di Istituto (RAV). In particolare al Comma 7 si declinano gli obiettivi formativi considerati prioritari per la scuola. Tra essi l'Istituto Motti in particolare ha individuato le seguenti priorità strategiche:

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea;
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri;
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione;
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati;
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese;
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali.

In particolare i principi fondamentali che ispirano l'azione del servizio scolastico, dunque anche il nostro Istituto, sono:

UGUAGLIANZA

Nessuna discriminazione nell'erogazione del servizio scolastico può essere compiuta per motivi riguardanti sesso, razza, etnia, lingua, religione, opinioni politiche, condizioni psico-fisiche e socio-economiche.

IMPARZIALITÀ E REGOLARITÀ

I soggetti erogatori del servizio scolastico agiscono secondo criteri di obiettività ed equità. La scuola, attraverso tutte le sue componenti e con l'impegno delle Istituzioni collegate, garantisce la regolarità e la continuità del servizio e delle attività educative, anche in situazioni di conflitto sindacale, nel rispetto dei principi e delle norme sancite dalle legge e in applicazione delle disposizioni contrattuali in materia.

ACCOGLIENZA E INTEGRAZIONE

La scuola si impegna, con opportuni atteggiamenti ed azioni di tutti gli operatori del servizio, a favorire l'accoglienza dei genitori e degli alunni, l'inserimento e l'integrazione di questi ultimi, con particolare riguardo alla fase di ingresso delle classi iniziali. Particolare impegno è prestato per la soluzione delle problematiche relative agli studenti stranieri e a quelli in situazione di disabilità. Nello svolgimento della propria attività ogni operatore ha pieno rispetto dei diritti e degli interessi dello studente.

DIRITTO DI SCELTA, OBBLIGO SCOLASTICO E FREQUENZA

L'utente ha facoltà di scegliere fra le istituzioni che erogano il servizio scolastico. La libertà di scelta si esercita tra le istituzioni scolastiche, nei limiti della capienza obiettiva di ciascuna di esse. In caso di eccedenza di domande si farà riferimento alle procedure deliberate dal Consiglio di Istituto. L'obbligo scolastico, il proseguimento degli studi e la regolarità della frequenza sono assicurati con interventi di prevenzione e controllo dell'evasione e della dispersione scolastica da parte di tutte le istituzioni coinvolte, che collaborano fra loro in modo funzionale ed organico.

PARTECIPAZIONE EFFICIENZA E TRASPARENZA

Istituzione, personale, genitori, alunni sono protagonisti responsabili dell'attuazione del presente piano dell'offerta formativa, attraverso una gestione partecipata della scuola, nell'ambito degli organi e delle procedure vigenti. I loro comportamenti devono favorire la più ampia realizzazione degli standard generali del servizio. Le Istituzioni scolastiche e l'Ente Locale si impegnano a favorire le attività extra scolastiche che realizzino la funzione della scuola come centro di promozione culturale, sociale e civile, consentendo l'uso degli edifici e delle attrezzature fuori dall'orario del servizio scolastico. L'Istituzione scolastica, al fine di promuovere ogni forma di partecipazione, garantisce la massima semplificazione delle procedure e un'informazione completa e trasparente. L'attività scolastica, ed in particolare l'orario di servizio di tutte le sue componenti è basata su criteri di efficienza, di efficacia, di flessibilità nell'organizzazione dei servizi amministrativi e dell'attività didattica.

LIBERTÀ DI INSEGNAMENTO ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

La programmazione assicura il rispetto della libertà di insegnamento dei docenti e garantisce la formazione dell'alunno, facilitandone le potenzialità evolutive e contribuendo allo sviluppo armonico della personalità nel rispetto degli obiettivi formativi nazionali e comunitari. L'aggiornamento e la formazione costituiscono poi un impegno per tutto il personale scolastico e un compito per l'Amministrazione, che assicura interventi organici e regolari.

II. IL PIANO DI MIGLIORAMENTO

Il presente Piano Triennale dell'Offerta Formativa, come si evince dalla Legge 107 (Art.1, comma 14), individua come cardine metodologico il principio di coerenza e complementarità tra gli obiettivi didattico-educativi propri dell'Indirizzo di studi dell'Istruzione scolastica e gli obiettivi indicati nel Piano di Miglioramento (PdM), esplicitati all'interno del Rapporto di Valutazione (RAV).

Si riporta per esteso la parte conclusiva del Rapporto di Autovalutazione dell'Istituto, che esplicita le priorità, gli obiettivi ed i traguardi da raggiungere:

PRIORITÀ E TRAGUARDI

ESITI DEGLI STUDENTI	DESCRIZIONE DELLE PRIORITÀ	DESCRIZIONE DEL TRAGUARDO
RISULTATI SCOLASTICI	<ul style="list-style-type: none"> Migliorare i risultati scolastici degli studenti, in particolare dell'indirizzo tecnico economico. Attivare corsi di aggiornamento per i docenti su metodologie innovative d'insegnamento. 	<ul style="list-style-type: none"> Aumentare il successo formativo e scolastico. Aumentare il successo formativo e scolastico.
RISULTATI DELLE PROVE STANDARDIZZATE NAZIONALI	<ul style="list-style-type: none"> Motivare gli studenti verso le prove standardizzate, migliorando i risultati rispetto al contesto ESCS. 	<ul style="list-style-type: none"> Aumentare l'atteggiamento di serietà e l'assunzione di responsabilità.
COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> Sviluppare in modo organico competenze chiave di cittadinanza, estendendo pratiche positive già esistenti nell'area dei laboratori di indirizzo e stage. 	<ul style="list-style-type: none"> Maggiore responsabilità e rispetto delle regole da parte degli studenti.
RISULTATI A DISTANZA	<ul style="list-style-type: none"> Incrementare la percentuale di stinti che proseguono negli studi universitari. Sviluppare attività di monitoraggio sistematico dei risultati degli studenti dopo il diploma. 	<ul style="list-style-type: none"> Aumentare il successo formativo e scolastico. Aumentare il successo formativo e scolastico.

MOTIVAZIONE DELLA SCELTA DELLE PRIORITÀ

La scelta delle priorità è stata determinata selezionando tra i dati emersi quelli per noi più significativi e che ci permettono una maggiore possibilità di intervento efficace.

OBIETTIVI DI PROCESSO

AREA DI PROCESSO	DESCRIZIONE DELL'OBIETTIVO DI PROCESSO
CURRICOLO, PROGETTAZIONE E VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> Integrare in un curriculum di scuola, in una visione unitaria, le differenti programmazioni disciplinari.
AMBIENTE DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> Potenziamento dei dispositivi informatici in tutte le aule. Aumentare le dotazioni di laboratori dell'indirizzo tecnico. Attivazione di corsi d'aggiornamento e di potenziamento per modalità didattiche innovative rivolti ai docenti.
INCLUSIONE E DIFFERENZIAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> Migliorare le modalità dei processi di insegnamento adeguandole ai bisogni formativi di ciascun allievo. Implementare le attività di potenziamento opzionale.
CONTINUITÀ E ORIENTAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> Migliorare le azioni di continuità in ingresso non solo sulla formazione classi, ma con una comunicazione migliore del curriculum effettivo della scuola, garantendo la equi-eterogeneità delle classi.
ORIENTAMENTO STRATEGICO E ORGANIZZAZIONE DELLA SCUOLA	<ul style="list-style-type: none"> Migliorare la capacità di spesa e di gestione organizzativa finalizzandola agli obiettivi strategici della scuola (formazione, laboratori, personale), identificando direzioni di sviluppo sostenibili anche in rapporto al territorio e alla disponibilità di locali.
SVILUPPO E VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE	<ul style="list-style-type: none"> Valorizzazione delle risorse umane attraverso percorsi formativi di qualità, incentivando la collaborazione tra pari. Attribuire gli incarichi interni sulla base di professionalità e competenze accertate. Attivazione di varie modalità comunicative tra i docenti per facilitare la collaborazione tra gli stessi, aumentando anche spazi e occasioni di confronto.
INTEGRAZIONE CON IL TERRITORIO E RAPPORTI CON LE FAMIGLIE	<ul style="list-style-type: none"> Incentivare la partecipazione delle famiglie coinvolgendole in corsi di formazione. Migliorare e favorire i rapporti con le famiglie attraverso una comunicazione scritta efficace e chiara.

INDICARE IN CHE MODO GLI OBIETTIVI DI PROCESSO POSSONO CONTRIBUIRE AL RAGGIUNGIMENTO DELLE PRIORITÀ

Gli obiettivi di processo contribuiscono al raggiungimento delle priorità se condivisi e supportati dal Dirigente, dal corpo docenti, se compresi e condivisi anche dagli studenti e dalle famiglie. Nell'ottica del miglioramento, premesso che sono state indicate priorità basilari, gli obiettivi di processo si intendono perseguibili già dal prossimo anno scolastico e con il prioritario utilizzo delle risorse umane, affiancate ad una valida e mirata scelta della comunicazione più efficace in quel preciso contesto.

Declinazione delle azioni didattiche volte al perseguimento degli obiettivi

Priorità 1: Migliorare i risultati scolastici degli studenti, in particolare dell'indirizzo tecnico economico

AREA: RISULTATI SCOLASTICI

Azione	Tempi	Destinatari
Settimana di recupero e potenziamento	Nel mese di Febbraio	Tutti gli studenti di tutte le classi
Ri-orientamento (passaggi)	Entro la fine di dicembre	Alunni delle classi prime
Orientamento interno	Gennaio	Alunni delle classi seconde
Potenziamento / recupero curricolare in diverse discipline	Da gennaio fino al termine delle lezioni	Tutti gli studenti di tutte le classi coinvolte
Corsi di recupero estivi	Da metà giugno a fine agosto	Alunni in sospensione del giudizio

Priorità 2: Motivare gli studenti verso le prove standardizzate, migliorando i risultati rispetto al contesto ESCS

AREA: RISULTATI NELLE PROVE STANDARDIZZATE NAZIONALI

Azione	Tempi	Destinatari
Esercitazioni mirate alle abilità e competenze di base in Italiano e in Matematica	Tutto l'anno scolastico	Alunni delle classi prime e seconde
Analisi dei risultati delle prove INVALSI degli anni precedenti	Durante l'anno scolastico	Docenti di Italiano e Matematica del biennio
Revisione delle programmazioni di Italiano e Matematica	Durante l'anno scolastico	Docenti di Italiano e Matematica del biennio

Priorità 3: Sviluppare in modo organico competenze chiave di cittadinanza, estendendo pratiche positive già esistenti nell'area dei laboratori di indirizzo e stage

AREA: COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

Azione	Tempi	Destinatari
Potenziamento curricolare in Diritto ed Economia	Da gennaio fino al termine delle lezioni	Classi prime e seconde coinvolte
Progetto in rete "CittadinaRE"	Da gennaio	Classi prime e seconde coinvolte

III. LA PROGETTAZIONE

L'ANALISI DEL CONTESTO TERRITORIALE E LE FINALITA' FORMATIVE

ANALISI DEL TERRITORIO

L' istituto Motti eroga il servizio di scuola di enogastronomia e ospitalità alberghiera/Tecnico per il turismo in una parte consistente dei comuni della provincia di Reggio Emilia, il cui territorio è prevalentemente pianeggiante ed ha collegamenti stradali e ferroviari efficaci tra i vari comuni.

Il territorio di utenza, appartenente alla provincia di Reggio Emilia, ha una popolazione di circa 250.000 abitanti. Le caratteristiche socio-culturali della provincia hanno visto un notevole cambiamento intorno agli anni '70 in cui diventa meta della grande immigrazione dal Sud. Negli ultimi anni si è assistito ad una immigrazione consistente di extracomunitari, soprattutto nordafricani, cinesi e persone provenienti dall'est europeo e ciò ha determinato la presenza nelle classi del IIS Motti di diversi alunni di provenienza extracomunitaria.

FINALITA' ISTITUZIONALI DELL' IIS MOTTI

L'azione educativo-didattica tiene conto degli aspetti economici, sociali e culturali degli ambienti di provenienza degli studenti ed opera in modo differenziato, in rapporto all'età e alle competenze dei fruitori del servizio, pur perseguendo un comune fine educativo-didattico-professionale.

La scuola favorisce l'interazione formativa con la famiglia e con la più vasta comunità sociale, valorizzando le risorse culturali e ambientali del territorio.

PRESENTAZIONE DELL'IIS MOTTI DI REGGIO EMILIA

L'IIS Motti di Reggio Emilia eroga il servizio di scuola secondaria per una parte del territorio della provincia di Reggio Emilia e comprende tre sedi:

Sede "Gastinelli"

Sede "Cialdini"

Sede "Trento Trieste"

per un totale di oltre un migliaio di alunni (1377), suddivisi tra Istituto tecnico turistico con 212 studenti (9 classi), Istituto professionale per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera con 1113 alunni (46 classi) e corso serale con 52 studenti.

L'ufficio di Direzione è composto dal Dirigente Scolastico, dal Direttore Amministrativo, da otto assistenti amministrativi e da nove assistenti tecnici.

SEDI	CLASSI	STUDENTI
GASTINELLI	17	444
CIALDINI	29	700
TRENTO E TRIESTE	11	277
SERALE	3 periodi	50
TOTALE	60	1471

L'ORARIO SETTIMANALE DELLE SEDI

L'orario settimanale delle attività scolastiche nelle sedi è articolato in 32 ore dal lunedì al sabato, ad eccezione delle classi prime di enogastronomia con 33 ore. Gli studenti possono entrare nell'edificio 5 minuti prima dell'inizio delle lezioni.

SEDI	CLASSI	PROFESSIONALE	TECNICO
GASTINELLI	PRIME SECONDE TERZE QUARTE QUINTE SERALE	A-B-C-D A-B-C A-C-I-L A-G-I A-C-I 1°/2° - 3°/4° - 5°	
CIALDINI	PRIME SECONDE TERZE QUARTE QUINTE	E- F-G-H-L-M-N D- E-F-G-H-I-L B-F-G-H B-C-D-E-F-H B-E-F-G-H	
TRENTO TRIESTE	PRIME SECONDE TERZE QUARTE QUINTE		A-B-C A-B-C A-B A-B A

Ingresso anticipato/ uscita posticipata

Eventuali deroghe agli orari deliberati devono essere richieste, per iscritto, al Dirigente Scolastico, che può autorizzare l'ingresso posticipato e l'uscita anticipata, con riferimento ai criteri fissati dal Consiglio di istituto.

TIPOLOGIA DELL'OFFERTA FORMATIVA DI ISTITUTO

Il tempo scuola si caratterizza in un'erogazione del servizio di **32/33** ore settimanali, articolato su 6 giorni (dal lunedì al sabato), che prevede lezioni tutte le mattine e alcuni rientri pomeridiani.

ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO

Il **diplomato dell'istituto tecnico per il 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:

- a) **gestire servizi e/o prodotti turistici** con particolare attenzione alla valorizzazione del patrimonio paesaggistico, artistico, culturale, artigianale, enogastronomico del territorio;

- b) **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;
- c) **utilizzare i sistemi informativi**, disponibili a livello nazionale e internazionale, per proporre servizi turistici anche innovativi;
- d) **promuovere il turismo integrato** avvalendosi delle tecniche di comunicazione multimediale;
- e) **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.

- **Sa riconoscere e interpretare:** a) le tendenze dei mercati locali, nazionali, globali anche per coglierne le ripercussioni nel contesto turistico; b) i macrofenomeni socio-economici globali in termini generali e specifici dell'impresa turistica; c) 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.
- **Sa individuare e accedere alla normativa** pubblicitaria, civilistica, fiscale con particolare riferimento a quella del settore turistico.
- **Sa interpretare i sistemi aziendali** nei loro modelli, processi di gestione e flussi informativi.
- **Sa riconoscere le peculiarità organizzative** delle imprese turistiche e contribuire a cercare soluzioni funzionali alle diverse tipologie.
- **Sa gestire il sistema delle rilevazioni** aziendali con l'ausilio di programmi di contabilità integrata specifici per le aziende del settore Turistico.
- **Sa 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.
- **Sa contribuire a realizzare piani di marketing** con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici.
- **Sa progettare, documentare e presentare** servizi o prodotti turistici.
- **Sa individuare le caratteristiche del mercato del lavoro** e collaborare alla gestione del personale dell'impresa turistica.
- **Sa utilizzare il sistema delle comunicazioni** e delle relazioni delle imprese turistiche.

QUADRI ORARI ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI GENERALI COMUNI AGLI INDIRIZZI DEL SETTORE ECONOMICO

DISCIPLINE	ORE				
	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
			2° biennio e 5° anno costituiscono un percorso formativo unitario		
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	132	132	132
Diritto ed Economia	66	66			
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
Religione cattolica o attività alternative	33	33	33	33	33
Totale ore annue di attività e di insegnamenti generali	660	660	495	495	495
Totale ore annue di attività e insegnamenti di indirizzo	396	396	561	561	561
Totale complessivo ore annue	1056	1056	1056	1056	1056

ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO: ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI

DISCIPLINE	ORE				
	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
			2° biennio e 5° anno costituiscono un percorso formativo unitario		
	1^	2^	3^	4^	5^
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Geografia	99	99			
Informatica	66	66			
Economia aziendale	66	66			
Seconda lingua comunitaria	99	99	99	99	99
Terza lingua straniera			99	99	99
Discipline turistiche e aziendali			132	132	132
Geografia turistica			66	66	66
Diritto e legislazione turistica			99	99	99
Arte e territorio			66	66	66
Totale ore annue di attività e insegnamenti di indirizzo	396	396	561	561	561
Totale complessivo ore annue	1056	1056	1056	1056	1056

ISTITUTO PROFESSIONALE 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.

E' 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”**, **“Prodotti dolciari artigianali e industriali”**, **“Servizi di sala e di vendita”** e **“Accoglienza turistica”**, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

ENOGASTRONOMIA

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

PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

L'opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali” afferisce all'articolazione “Enogastronomia”. Nell'opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali” il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

SALA E VENDITA

Nell'articolazione “Servizi di sala e di vendita”, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; sa 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 triennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita” conseguono i risultati di apprendimento qui di seguito specificati in termini di competenze.

- a) **Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande** sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- b) **Predisporre menu coerenti con il contesto** e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- c) **Adeguare e organizzare la produzione e la vendita** in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

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.

- a) **Sa agire nel sistema di qualità** relativo alla filiera produttiva di interesse.
- b) **Sa utilizzare tecniche di lavorazione** e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera.
- c) **Sa 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.
- d) **Sa valorizzare e promuovere le tradizioni locali**, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- e) **Sa applicare le normative vigenti**, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- f) **Sa attuare strategie di pianificazione**, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell’articolazione “Enogastronomia”, opzione “Produzioni dolciarie artigianali e industriali”, consegue i risultati di seguito specificati in termini di competenze.

- **Controllare i prodotti** sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- **Adeguare e organizzare la produzione e la vendita** in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- **Agire nel sistema di qualità** relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.

- **Valorizzare e promuovere** le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
- **Applicare le normative** vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- **Attuare strategie** di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

ACCOGLIENZA TURISTICA

Nell'articolazione “Accoglienza turistica” il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione “Accoglienza turistica” consegue i risultati di apprendimento qui di seguito specificati in termini di competenze.

- Sa utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Sa adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Sa 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 eno-gastronomiche del territorio.
- Sa sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere

QUADRI ORARI ISTITUTO PROFESSIONALE

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE COMUNI AGLI INDIRIZZI DEI SETTORI: “SERVIZI” E “INDUSTRIA E ARTIGIANATO”.

DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	66	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
RC o attività alternative	33	33	33	33	33
Totale ore	660	660	495	495	495
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo	396	396	561	561	561
Totale complessivo ore	1056	1056	1056	1056	1056

MATERIE DI INDIRIZZO

**“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA”
ATTIVITA’ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL’AREA DI INDIRIZZO**

DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66	66			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66	66			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”					
Scienza e cultura dell’alimentazione			132	99	99
<i>di cui in compresenza</i>			66		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			198	132	132
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				66	66
ARTICOLAZIONE: “SERVIZI DI SALA E VENDITA”					
Scienza e cultura dell’alimentazione			132	99	99
<i>di cui in compresenza</i>			66		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina				66	66
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			198	132	132
ARTICOLAZIONE: “PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI”					
Laboratorio dei servizi enogastronomici – pasticceria			297	99	99
Laboratorio chimico e chimica industriale			33	66	33
Scienza e cultura dell’alimentazione			99	99	99
<i>di cui in compresenza con lab.chimico</i>			33	33	
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari				99	66
<i>di cui in compresenza con lab.chimico</i>				33	33
Diritto e tecniche amministrative				66	66
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			66	99	132
ARTICOLAZIONE “ACCOGLIENZA TURISTICA”					
Scienza e cultura dell’alimentazione			132	66	66
<i>di cui in compresenza</i>			66		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	198	198
Tecniche di comunicazione				66	66
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			198	132	132
Ore totali	396	396	561	561	561
<i>di cui in compresenza</i>			66		

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IeFP)

CORSO TRIENNALE PER LA QUALIFICA PROFESSIONALE REGIONALE

La regione Emilia-Romagna ha definito un nuovo sistema regionale di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) che permette ai giovani, in un percorso triennale, di conseguire una qualifica professionale.

Il sistema di IeFP è fondato sulla **progettazione congiunta di Istituti Professionali ed Enti di formazione professionale** accreditati dalla Regione, ovvero sull'integrazione tra istruzione e formazione professionale.

Tramite metodologie innovative, i percorsi triennali sono finalizzati all'acquisizione delle conoscenze:

- tecnico-professionali richieste dal mercato del lavoro regionale,
- linguistiche, matematiche, scientifiche, tecnologiche, storico-economiche, indispensabili per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

E' possibile conseguire una qualifica triennale nell'ambito del sistema di IeFP iscrivendosi al nostro Istituto Professionale.

Al termine del primo anno, è possibile scegliere se proseguire il percorso presso il nostro Istituto (qualora non si evidenzino particolari difficoltà) oppure presso un Ente di formazione professionale.

Le **qualifiche regionali** conseguibili al termine di un percorso triennale di IeFP sono **riconosciute a livello nazionale ed europeo**.

Quelle direttamente in relazione con il nostro istituto sono le qualifiche di:

- **Operatore della ristorazione**
- **Operatore della promozione e accoglienza turistica**

Gli studenti che hanno frequentato il triennio all'interno del nostro Istituto, dopo il conseguimento della qualifica, potranno proseguire direttamente il corso di studi e terminare il quinquennio all'interno dell'Istituto stesso. Tale accesso diretto potrebbe non essere garantito per gli allievi che hanno ottenuto la qualifica frequentando secondo e terzo anno presso l'Ente di Formazione.

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA (Corso serale)

Il Corso Serale vuole venire incontro alle esigenze dei numerosi adulti, già occupati o in cerca di occupazione, i quali vogliono perfezionare le proprie competenze professionali e completare la propria formazione culturale per andare verso sicure prospettive occupazionali.

L'Istituto offre **Corsi serali di cucina per adulti**

I corsi sono finalizzati al conseguimento della qualifica di cucina e all'acquisizione di elevate capacità professionali nel settore ristorativo. È previsto un sistema di **riconoscimento di crediti** derivanti da frequenza di istituti superiori o corsi di formazione e da esperienze lavorative nel settore.

DURATA

Corsi quinquennali da fine settembre a inizio giugno.

DIPLOMA

Diploma di **Istituto professionale Settore Servizi Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera" Articolazione "Enogastronomia"**

In ogni caso si può richiedere alla fine di ogni anno un attestato di frequenza.

DESTINATARI

- Adulti maggiorenni lavoratori o disoccupati
- Coloro che sono interessati ad ottenere un diploma superiore
- Coloro che hanno la passione per le arti culinarie
- Chi ha interrotto gli studi e desidera completarli

Gli allievi con particolari problemi di lavoro possono chiedere frequenza limitata per alcune materie, purché sostengano poi, con risultati sufficienti, le prove finali per l'ammissione alla classe successiva.

PROGRAMMI SCOLASTICI

La programmazione scolastica, pur ispirandosi ai corsi del diurno, può essere adattata alle esigenze ed ai livelli dei partecipanti.

I corsi serali sono caratterizzati da attività di laboratorio pratico di cucina con approfondimenti enogastronomici.

In presenza di allievi interessati a svolgere stage presso aziende, la scuola si renderà disponibile a coadiuvarli nella ricerca e a seguirli nel periodo interessato.

CREDITI FORMATIVI

I crediti costituiscono il riconoscimento di competenze già possedute dagli allievi ed acquisite in seguito a :

- Studi compiuti e certificati da titoli conseguiti in Istituti statali o paritari (crediti formali)
- Esperienze maturate in ambito lavorativo o della formazione professionale (crediti non formali)
- Studi o esperienze personali coerenti con l'indirizzo di studi (crediti informali)

I crediti comportano l'idoneità anticipata in una o più discipline con l'esonero dalla frequenza delle materie per le quali sono stati riconosciuti.

TEMPI E LUOGHI

I Corsi si svolgono nella sede centrale dell'Istituto "Motti", Via Gastinelli 1/B

Orario:

lunedì mercoledì giovedì e venerdì: dalle 18.30 alle 22.30; martedì: dalle ore 18.30 alle 23,30.

Per informazioni rivolgersi alla segreteria dell'Istituto tel. 0522383162

QUADRI ORARI

QUADRI ORARI ISTITUTO PROFESSIONALE SERALE

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE COMUNI AGLI INDIRIZZI DEI SETTORI: "SERVIZI" E "INDUSTRIA E ARTIGIANATO".

DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	90	90	90		
Lingua inglese	60	60	60		
Storia	30	30	30		
Matematica	90	90	90		
Diritto ed economia	60	60			
Totale ore	330	330	270		
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo	510	510	480		
Totale complessivo ore	840	840	750		

"SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

MATERIE DI INDIRIZZO

DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	1	2	3	4	5
Scienza degli alimenti	90	90	90		
Lingua francese	60	60	60		
Cucina	180	180	180		
Sala	120	120	60		
Economia aziendale			90		
Accoglienza turistica	60	60			

SPAZI E RISORSE

Ogni sede dell'istituto, oltre alle aule che sono utilizzate per lo svolgimento delle lezioni in classe, è fornita di altri spazi utilizzati come laboratori per attuare le attività di arricchimento dell'offerta formativa o di integrazione e recupero/sviluppo degli apprendimenti.

Sede	N°AULE/ CLASSI	N°AULE LABORATORI	PALESTRA	AREA CORTILIVA
"Gastinelli"	21	8	Esterna	Sì
"Cialdini"	29	5	Interna	Sì
"Trento e Trieste"	9	1	Esterna	Sì

Nello specifico, l'utilizzo degli spazi all'interno di ogni sede è strutturato nel modo seguente:

Sede "Gastinelli"

AULE	21 dislocate su 3 livelli.
LABORATORI ITALIA CARAVAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • 3 Laboratori di cucina/pasticceria; • 4 Laboratori (sala grande, piccola, sala bar e open bar); • 1 Laboratorio di accoglienza turistica; • 1 Aula multimediale/Laboratorio informatico; • 1 Aula con lavagna interattiva/multimediale; • 1 Laboratorio di accoglienza turistica; • 1 Sala riunioni (sala grande) e 1 aula docenti; • 1 piccola aula per attività individualizzate con alunni disabili.
GIARDINO	Spazio non recintato, non alberato, usato per scopi ricreativi.
PALESTRA	Esterna, attrezzata, usata da società sportive nel pomeriggio.

Sede "Cialdini"

AULE	29 dislocate su tre livelli
LABORATORI	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Aula multimediale/Laboratorio informatico; • 5 Aule con lavagna interattiva/multimediale; • 1 Atelier di ricevimento; • 3 Aule multifunzionali per attività interdisciplinari o di recupero e/o disabili; • 1 Aula video (usata anche per attività di recupero) • 1 Aula docenti; • 1 Laboratorio di scienze.
GIARDINO	Spazio recintato, alberato, usato per scopi ricreativi.
PALESTRA	Interna, attrezzata, usata per attività ginniche anche di pomeriggio.

Sede "Trento e Trieste"

AULE	9 dislocate in un unico livello.
LABORATORI	<ul style="list-style-type: none"> • Ogni aula di ciascuna classe con video e personal computer; • 1 aula multifunzionale per attività interdisciplinari o di recupero e/o disabili; • 1 aula docenti e per il ricevimento genitori;
GIARDINO	Spazio recintato, alberato, usato per scopi ricreativi.
PALESTRA	Esterna, attrezzata, usata da società sportive nel pomeriggio.

FINALITÀ EDUCATIVO-PROFESSIONALI

Alla luce dell'attuale normativa di riferimento, l'obiettivo primario che il nostro istituto cerca di raggiungere è la formazione dell'uomo e del cittadino, nonché l'acquisizione di specifiche competenze professionali.

Il nostro Piano dell'offerta formativa si ispira ad un'idea di scuola che è, al tempo stesso, luogo di relazione e di apprendimento: riteniamo, infatti, che non sia possibile operare in campo educativo-didattico-professionale facendo leva solamente sulla sfera intellettuale e pratica, senza coinvolgere il campo dell'affettività e delle emozioni, cioè quello relazionale.

Scuola come luogo di relazione

Ci riferiamo ad una scuola che:

- ponga come obiettivo il benessere degli studenti, favorisca un buon clima relazionale e persegua, perciò, valori come l'accoglienza, la tolleranza, il rispetto degli altri e delle norme che regolano il vivere insieme;
- si riappropri, come comunità educante e professionalizzante, delle sue finalità educative e cerchi di raggiungerle in sintonia con la famiglia e con le altre Agenzie presenti sul territorio;
- presti attenzione ai bisogni degli studenti, che consideri gli stessi soggetti provvisti di diritti e che, contemporaneamente, operi perché acquisiscano consapevolezza dei loro doveri e siano sempre più responsabili del proprio operato;
- tenga conto delle esperienze che lo studente ha vissuto e vivrà nell'ambito del contesto formativo della scuola di base, ricercando e promuovendo una continuità di intenti tra i vari ordini di scuola/indirizzi scolastici e gli ambienti di lavoro.

Scuola come luogo di apprendimento

Ci riferiamo ad una scuola che:

- stimoli in ogni studente l'autonomia, l'iniziativa, la curiosità intellettuale, il senso di responsabilità e lo spirito di collaborazione;
- promuova negli studenti un apprendimento gratificante, cercando di rimuovere ostacoli, e di rinforzare la motivazione allo studio e all'esperienza pratica;
- guidi gli studenti a problematizzare l'esperienza e fornisca, attraverso i processi logici e le metodologie proprie di ogni disciplina, le chiavi per conoscere il mondo circostante, lavorativo e non;
- stimoli la creatività e lo spirito critico.

QUALE STUDENTE?

Il nostro istituto si riconosce nello studente quale soggetto attivo di un ampio contesto relazionale e d'interazione con la realtà socioculturale, allo stesso tempo portatore di DIRITTI e di DOVERI.

Sono DIRITTI:

- la libertà di pensiero, di coscienza, di religione;
- la possibilità di formarsi e di esprimere liberamente le proprie opinioni nel rispetto degli altri
- la possibilità di instaurare relazioni stabili e positive;
- la conquista dell'autonomia;
- l'acquisizione di conoscenze e competenze.

Sono DOVERI:

- la conoscenza e il rispetto delle regole condivise;
- il rispetto delle persone e delle cose;
- la collaborazione attiva nel gruppo classe;
- l'impegno e la partecipazione alle varie attività, secondo le capacità di ognuno.

Tenendo conto di questi enunciati i docenti stimolano gli studenti a sviluppare:

- una positiva immagine di sé;

- la capacità di instaurare rapporti corretti e rispettosi con coetanei ed adulti;
- un pensiero critico e divergente;
- una competenza sempre più ampia;
- una motivazione costante verso l'apprendimento, il fare, il saper fare, il saper essere.

QUALE DOCENTE?

L'idea di docente alla quale si fa riferimento è una persona dotata di professionalità e di autorevolezza, che detiene un ruolo importante nella formazione umana, professionale e critica degli studenti, è perciò persona degna di fiducia e rispetto da parte di studenti e genitori.

È richiesto, pertanto, ai docenti:

- di possedere la padronanza di specifiche competenze culturali, pedagogiche, metodologiche;
- di condividere i principi, le finalità, le linee, i contenuti formativi proposti dai Programmi vigenti, nel rispetto della libertà d'insegnamento;
- di essere ri-elaboratori, insieme agli studenti, di cultura, di conoscenze tecniche e competenze professionali;
- di essere disponibili alla relazione educativa con gli studenti e alla corresponsabilità educativa con gli altri docenti;
- di ricercare la trasparenza nella programmazione delle attività e nei criteri di valutazione;
- di lavorare per progetti, cogliendo le stimolazioni degli studenti e adattandole alla realtà della classe;
- di collaborare con la famiglia, con le istituzioni del territorio in cui opera la scuola e con le realtà professionali.

Assegnazione dei docenti alle classi

I docenti sono assegnati alle rispettive classi/plessi dal Dirigente Scolastico (secondo la normativa vigente - decreto 150/2009 e decreto legislativo 141/2011), il quale, eventualmente, terrà conto di alcuni criteri sottoelencati:

- 1) rispetto della continuità didattica;
- 2) anzianità di appartenenza al Sede e all'istituto;
- 3) attenzione alle classi che hanno già subito diversi cambiamenti di docenti nel tempo;
- 4) garanzia di stabilità per le classi prime;
- 5) formazione di team rispettosi delle affinità professionali espresse dai docenti;
- 6) possesso di specifiche competenze professionali;

Caratteristiche della funzione docente

All'interno della classe a tutti gli insegnanti è riconosciuta pari dignità e responsabilità. Tale organizzazione permette, nel rispetto delle competenze individuali, di realizzare un progetto educativo-didattico unitario e multi- disciplinare.

Nello specifico gli insegnanti si prefiggono:

- 1) un'UNITARIETÀ EDUCATIVA attraverso la programmazione (educativa e didattica di istituto/piano di lavoro/POF) e la verifica di obiettivi educativi condivisi, che si uniformi ai principi e alle finalità generali della scuola secondaria di secondo grado;
- 2) un'UNITARIETÀ ORGANIZZATIVA, gestendo la classe in modo unitario relativamente alla disciplina degli studenti, all'assegnazione dei compiti,

all'intrattenimento dei rapporti con le famiglie, alle modalità di intervento e di organizzazione del lavoro in classe;

- 3) un'UNITARIETÀ DIDATTICA, rispettando la specificità di tutte le discipline, ma perseguendo in ogni ambito la conquista di quelle abilità e di quelle competenze necessarie per affrontare ogni ambito del sapere, nel massimo grado possibile.

LA VALUTAZIONE

Compito del docente è la VALUTAZIONE, intesa come processo complesso che tenta di registrare una realtà in continua evoluzione. Essa ha uno scopo formativo/sommativo, perciò il criterio base è quello di adeguare il percorso didattico alle esigenze degli studenti e di valutare i risultati in base alle possibilità degli stessi.

Ogni momento di valutazione è anche un momento di auto-valutazione sia per l'insegnante, perché lo aiuta a verificare il proprio operato e a adeguare il proprio intervento, sia per lo studente, perché gli dà consapevolezza dei progressi raggiunti.

Come previsto dall'attuale normativa le nostre scuole sono coinvolte, nelle classi seconde, nella rilevazione nazionale degli apprendimenti (prove INVALSI) che si terranno nell'anno in corso, relativa a prove di lingua italiana, matematica e scienze.

Tenendo conto di questi presupposti i docenti provvedono:

- 1) alla creazione di un clima sereno nel quale lo studente costruisce gradualmente la consapevolezza delle proprie possibilità e della fiducia in se stesso;
- 2) alla raccolta continua d'informazione attraverso un'osservazione sistematica degli studenti e dei loro comportamenti;
- 3) alla predisposizione mirata e graduata di prove specifiche per la verifica del raggiungimento dei singoli obiettivi esplicitati nella programmazione/piano di lavoro;
- 4) alla comunicazione (tempestiva) dei criteri utilizzati nella valutazione e dei risultati riportati dallo studente, sia allo stesso che alla famiglia;
- 5) alla formulazione collegiale di valutazioni periodiche, a scadenza bimestrale/trimestrale, da comunicare attraverso un colloquio ai genitori;
- 6) alla comunicazione dei risultati raggiunti sulla scheda personale a conclusione di ogni quadrimestre.

RAPPORTI SCUOLA - FAMIGLIA

Il collegamento tra la famiglia e la scuola deve essere il più stretto possibile perché entrambi si occupano, anche se in modi diversi, della componente affettiva e della socializzazione dello studente ed hanno bisogno di confrontarsi sui modelli di riferimento e sui valori di base.

Per favorire il rapporto tra la scuola e la famiglia sono previsti vari tipi di incontri nel corso di ogni anno scolastico:

- 1) le assemblee di classe, nelle quali è presentata la programmazione didattica/piano di lavoro e nelle quali si discutono problematiche relative al gruppo/classe;
- 2) gli incontri individuali, da alternare alle assemblee, per fornire informazioni sulla socializzazione e sull'andamento scolastico di ogni studente;
- 3) la verifica bimestrale in sede di Consiglio di classe dell'andamento educativo – didattico delle classi e degli eventuali progetti in atto .

Qualora particolari problemi lo richiedessero, i docenti e il Dirigente Scolastico, inoltre, sono a disposizione dei genitori, in giorni ed orari da concordare, al di fuori dell'orario scolastico e degli impegni collegiali.

RAPPORTI CON IL TERRITORIO

L'IIS Motti intrattiene regolari rapporti con il territorio e le realtà produttive attraverso il Dirigente Scolastico, il docente vicario e gli insegnanti responsabili di Sede/di progetto che s'impegnano nelle diverse commissioni e che fungono da tramite tra le iniziative promosse e le singole realtà scolastiche e produttive.

LA PROGRAMMAZIONE

PERCHE' E COME PROGRAMMARE

La programmazione ha un valore determinante per il processo innovativo della scuola, perché delinea i percorsi e le procedure più idonee per lo svolgimento dell'insegnamento. Essa tiene conto dei tempi e delle risorse disponibili, decide quali sono le metodologie più adeguate agli scopi prefissati, individua le attività di verifica e gli strumenti adatti a valutare il proprio operato.

Questo processo trae origine dal rilevamento delle aspettative e dei bisogni degli studenti, tiene conto delle sollecitazioni del territorio ed è, per questo, uno strumento flessibile, che si articola su 4 livelli:

- a livello di **ISTITUTO** i docenti individuano, nella programmazione educativa/piano di lavoro e nel Piano dell'offerta formativa, i bisogni, le finalità educative, le idee di riferimento, i progetti che caratterizzano le proposte avanzate dalle scuole dell'istituto all'utenza.

- a livello di **AREA DISCIPLINARE/DIPARTIMENTO** nel Piano sintetico annuale/Piano di lavoro si fissano gli obiettivi formativi, gli strumenti di verifica, le competenze dell'azione educativa e didattica;

- a livello di **CLASSE** si verifica la situazione di partenza degli studenti, si individuano eventuali obiettivi trasversali e le strategie per perseguirli, i contenuti che permettono raccordi tra le varie discipline, le metodologie più opportune relativamente agli stili individuali di apprendimento, si stendono piani educativi personalizzati per il recupero o il potenziamento di abilità e competenze;

- a livello di **SEDE** si elaborano percorsi che consentano

- **l'apertura delle classi e l'utilizzo dei laboratori,**
- **l'integrazione e l'accoglienza,**
- **legami specifici con il territorio,**
- **la definizione dell'identità di ogni singolo indirizzo, nel contesto più ampio dell'identità di istituto.**

IL PROFILO EDUCATIVO-CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

Il decreto legislativo 59/2004 ha introdotto nella scuola italiana la nozione di profilo educativo culturale dello studente alla fine del primo ciclo di istruzione (16 anni), sostituendo la programmazione educativa.

Il Profilo educativo, culturale e professionale rappresenta ciò che un ragazzo/a di 16 anni dovrebbe sapere e saper fare per essere l'uomo e il cittadino che è giusto attendersi da lui al termine del primo biennio della scuola secondaria di secondo grado.

Il traguardo può ritenersi raggiunto se le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative (il fare) apprese ed esercitate nel sistema formale (la scuola), non formale (le altre istituzioni formative) e informale (la vita sociale nel suo complesso) sono diventate competenze personali di ciascuno.

Un ragazzo è riconosciuto "competente" quando, facendo ricorso a tutte le capacità di cui dispone, utilizza le conoscenze e le abilità apprese per:

- esprimere un personale modo di essere e proporlo agli altri;

- interagire con l’ambiente naturale e sociale che lo circonda e influenzarlo positivamente;
- risolvere i problemi che di volta in volta incontra;
- riflettere su se stesso e gestire il proprio processo di crescita, anche chiedendo aiuto, quando occorre;
- comprendere, per il loro valore, la complessità dei sistemi simbolici e culturali;
- maturare il senso del bello;
- conferire senso alla vita.

IL PIANO SINTETICO ANNUALE/PIANO DI LAVORO

Il “cuore” del processo educativo è identificabile nel compito delle istituzioni scolastiche e dei docenti di individuare in generale gli obiettivi formativi adatti e significativi per la realtà socio – economico - culturale in cui la scuola eroga il servizio e in particolare per i singoli studenti, compresi quelli diversamente abili.

Il Piano di lavoro Annuale identifica gli obiettivi specifici di apprendimento e gli obiettivi formativi adeguati alle varie classi.

PROGRAMMARE PER PROGETTI

Sono attivi i seguenti progetti:

Progetto Celiachia – Cucinare senza glutine

Il progetto si propone di far acquisire una corretta conoscenza degli aspetti psicologici, patologici e dietetici, correlati all’intolleranza al glutine, con l’obiettivo di saper manipolare alimenti adatti per ottenere menù privi di glutine. Esso coinvolgerà le classi terze e prevedrà sia lezioni teoriche con esperti AIC sia attività di laboratorio, al termine delle quali gli alunni saranno sottoposti a test e riceveranno un attestato con la certificazione delle competenze acquisite.

Madrelingua inglese

Il progetto si rivolge agli alunni di tutte le classi del tecnico ed a quarte e quinte del professionale e prevede di consolidare e potenziare la funzione comunicativa della lingua inglese attraverso la figura di un insegnante madrelingua, con l’obiettivo di raggiungere una maggior dimestichezza e scioltezza nella conversazione in lingua.

Progetto Certificazione internazionale lingua inglese

Il progetto intende fornire maggiore motivazione, consapevolezza e conoscenza della lingua inglese, fornendo la possibilità di ottenere una certificazione riconosciuta internazionalmente e spendibile nel modo del lavoro: preliminary english test (Pet) Cambridge. Esso si rivolge agli alunni delle classi quarte e quinte del professionale e terze, quarte e quinte del tecnico: le insegnanti referenti si occuperanno di individuare gli allievi con un livello di lingua inglese adatto a frequentare il corso extrascolastico, seguito da insegnanti madrelingua della scuola Lingua Point di Reggio Emilia. Il corso prevede una serie di lezioni che affronteranno le diverse competenze (reading, listening, grammar) che gli studenti sosterranno all’esame.

Progetto punto d’ascolto

Uno psicologo è a disposizione - a orari ben definiti - di tutti i membri della comunità scolastica (studenti, docenti, personale A.T.A., genitori).

Progetto tecnologie per la disabilità

E’ un progetto che contempla l’applicazione di aggiornate strumentazioni informatiche nella prassi didattica, in particolare per quel che riguarda gli alunni diversamente abili.

Progetto Italiano L2

Il progetto consiste in attività didattiche volte a far sì che gli studenti stranieri frequentanti l'Istituto "Motti" acquisiscano maggiore competenza e sicurezza nell'uso della lingua italiana.

Gruppo scolastico sportivo

Consiste in una serie d'iniziative di carattere sportivo che si attuano in diversi momenti dell'anno scolastico.

Progetto tutor

E' un progetto mirato sugli studenti diversamente abili: vengono affiancati - nella loro esperienza scolastica ordinaria - da un "tutor", un giovane collaboratore che li sostiene ed aiuta con amichevole attenzione e competenza.

Alternanza Scuola-Lavoro estiva

Consiste in periodi di tirocinio da effettuarsi durante le vacanze estive in ambienti di lavoro opportunamente selezionati. Lo scopo del progetto è: consentire agli alunni di mettere effettivamente alla prova le conoscenze e le competenze acquisite durante l'anno scolastico.

Un aiuto alle scuole per l'integrazione degli allievi stranieri (Progetto Manodori)

Il progetto in rete con altre scuole attraverso corsi di lingua italiana di diverso livello, finanziati dalla Fondazione Manodori, si propone di fornire agli studenti non italofoeni un supporto finalizzato ad acquisire i principi basilari della lingua italiana ed un efficace metodo di studio.

Progetto Erasmus - Movet

Il progetto prevede stages di studio e lavoro all'estero e si rivolgerà a studenti delle classi quarte del tecnico e del professionale che partiranno per 5 settimane nei mesi estivi ed a alcuni neodiplomati di quinta, che faranno un'esperienza di tre mesi dopo la maturità.

Educare alla legalità

Il progetto, rivolto ad alcune classi prime, seconde e terze dell'Istituto, è finalizzato all'approfondimento ed al confronto sui temi della convivenza civile, della legalità e della giustizia. Sono pervisti incontri a scuola con esperti dell'Agenzia delle Entrate e della Polizia di Stato, durante i quali saranno affrontate le tematiche degli illeciti civili e penali commessi dai minori, con particolare attenzione al fenomeno del cyberbullismo o cybercrime. Alcune classi parteciperanno ad incontri dell'Associazione "Noi contro le mafie".

Progetto Tutor in lingua madre

Tale progetto, promosso dalla Fondazione Mondinsieme e gratuito per le famiglie, ha come obiettivo il sostegno scolastico degli studenti stranieri e fornisce a tali alunni la possibilità di usufruire dell'aiuto di un tutor per il supporto nello studio e nello svolgimento dei compiti a casa. I tutor impiegati sono giovani di seconda generazione che avranno funzione di mediazione interculturale.

Progetto Bar didattico

Il bar interno all'Istituto è concepito come un vero e proprio laboratorio all'interno del quale gli studenti operano a turno nel corso di tutto l'anno scolastico per sviluppare negli alunni le competenze per l'esercizio di una piccola imprenditorialità.

Scambio linguistico-professionale con la Scuola alberghiera M. P. Théas di Montauban

Il progetto, che prevede uno scambio tra gli studenti delle due scuole, ha come obiettivi una miglior conoscenza della lingua francese e della Francia, l'acquisizione di fluidità nella comprensione e nella produzione orale unita ad una più profonda conoscenza della civiltà, degli usi e costumi del paese di cui si studia la lingua. Si rivolge ad alunni di tutte le classi, in particolare di seconda e terza.

Progetto Orto, piante aromatiche e giardinaggio

Il progetto, rivolto in particolare agli alunni diversamente abili, si propone di offrire un'attività utile e partecipata, facilitando la conoscenza delle principali piante aromatiche utilizzate in cucina nella preparazione dei piatti, promuovendo azioni in rete con il vicino Istituto Zanelli ed favorendo attività laboratoriali a piccolo gruppo fortemente inclusive e responsabilizzanti come la cura dell'orto.

Progetto “Differenziamo?!” “Differenziamoci!”

Rivolto in particolare agli alunni diversamente abili, tale progetto è pensato per sensibilizzare tutti sull'importanza e la ricaduta positiva della raccolta differenziata in un istituto alberghiero, che produce notevoli quantità di rifiuti. Sono previsti anche incontri con referenti Iren.

Nuovi sport

Il progetto vuole migliorare la conoscenza del proprio corpo in movimento, mediante la pratica di altre attività sportive, che si svolgeranno durante le ore curricolari di Scienze motorie.

Progetto piscina-ippoterapia

Le attività di piscina ed ippoterapia si rivolgono ai ragazzi diversamente abili dell'Istituto, ma a rotazione saranno invitati a partecipare anche alcuni dei loro compagni di classe. Tale progetto permetterà di instaurare relazioni significative con i compagni, nonché il potenziamento delle abilità coordinative generali e l'approfondimento delle conoscenze tecniche dei vari stili del nuoto. Le attività in piscina si svolgono presso l'impianto di via Melato in collaborazione con il CSI. L'ippoterapia avviene presso il centro ippico di Viano/Stradello.

Coro dei musicanti

Destinatari del progetto sono studenti, docenti, genitori e personale ATA, in quanto il Coro ha finalità terapeutiche, aiuta a stare meglio nel gruppo e a lavorare in team, inoltre si pone l'obiettivo di divulgare e promuovere le attività della scuola in modo alternativo e soprattutto creativo.

Istituto nell'anno scolastico 2015/2016 il Coro, diretto dal soprano Paola Tognetti, ha effettuato nello scorso anno due eventi: un'esibizione presso il Teatro MaMiMo, presentando brani ispirati al tema di Fotografia Europea “La Strada”, e partecipazione alla rassegna “Composizioni per Maria” presso la Basilica della Ghiara. Per il corrente anno scolastico gli obiettivi sono i seguenti:

- auguri di natale alla cittadinanza presso la prefettura ed in Piazza Duomo,
- spettacolo presso il Teatro Ariosto con corpo di ballo,
- partecipazione a Composizioni per Maria nel caso si ripresentasse la possibilità.

Le prove si tengono il Giovedì pomeriggio dalle ore 15 alle ore 17 presso la sede di via Cialdini.

Madrelingua francese

Tale attività è rivolta alle classi dell'indirizzo tecnico che studiano francese ed offre l'opportunità di potenziare le abilità di comprensione e produzione orale, di ampliare le conoscenze lessicali e favorire la conoscenza della cultura e civiltà francese.

So far so close

Il progetto intende motivare e stimolare i ragazzi ad utilizzare l'inglese per comunicare con una scuola americana, attraverso mail e/o video che descrivano la nostra realtà, per poi ricevere video dai ragazzi americani sulla loro scuola.

Saboreando el espanol

Il progetto prevede l'intervento di un esperto madrelingua, che aiuti gli studenti a considerare la lingua come parte integrante di una cultura e reale strumento di comunicazione, mettendo in pratica le strutture apprese. È rivolto a tutti gli studenti dell'indirizzo tecnico che studiano spagnolo.

Quotidiano in classe

Il progetto porta a scuola copie di alcuni quotidiani, nell'intento anche di avvicinare i giovani alla lettura, offrendo agli studenti la possibilità di usare il giornale, sotto la guida dell'insegnante, come un vero e proprio strumento didattico.

L'INCLUSIONE SCOLASTICA

PREMESSA

L'Istituto Motti pone come obiettivo prioritario lo "star bene a scuola" di ogni studente. Ciò vale in primo luogo per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali, cioè coloro che per raggiungere il successo formativo necessitano di particolari attenzioni educative e didattiche.

I docenti, in collaborazione con gli operatori socio-sanitari ed educativi ed in accordo con le famiglie, elaborano e mettono in pratica percorsi personalizzati finalizzati all'accoglienza e all'inclusione di tutti gli studenti in situazione di svantaggio, sia esso dovuto ad una disabilità, alla presenza di un Disturbo Specifico di Apprendimento, alla inadeguata conoscenza della lingua italiana o ad una condizione di disagio socio-economico o culturale.

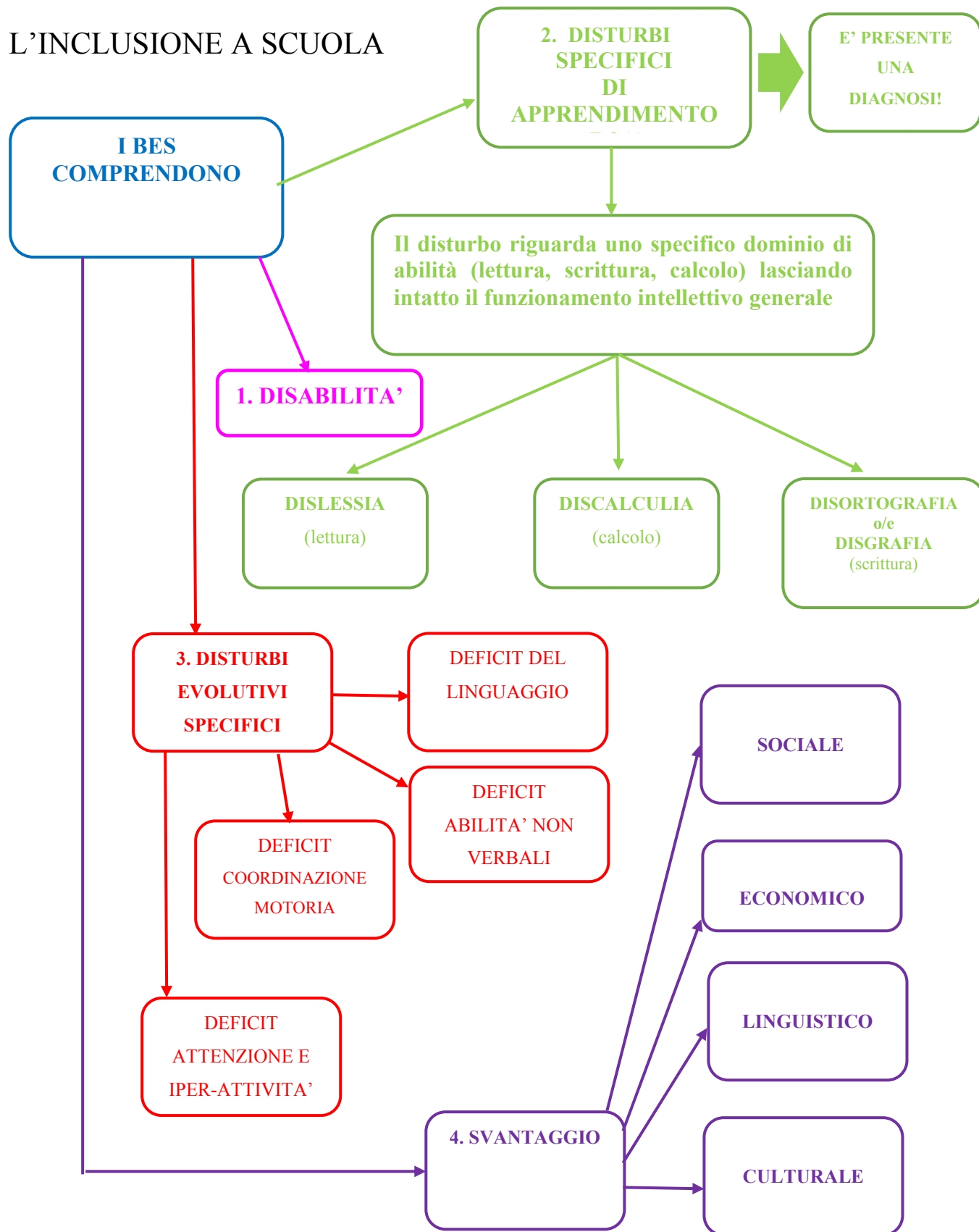
Gli insegnanti nel corso della quotidiana attività didattica:

- predispongono attività che suscitino atteggiamenti di disponibilità verso l'altro, che aiutino a cogliere il valore positivo e arricchente della diversità;
- valorizzano le capacità di ognuno, per rafforzare una positiva immagine del sé;
- favoriscono attività di collaborazione e di reciproco aiuto che stimolino a mettere le proprie competenze al servizio dei compagni;
- predispongono momenti di piccolo gruppo che favoriscano la socializzazione;
- sollecitano l'espressione attraverso vari e diversi linguaggi, anche non verbali.

I docenti, per favorire l'inclusione, nello specifico si impegnano a:

- conoscere e organizzare la situazione di partenza di ogni alunno;
- studiare un percorso di lavoro che preveda gli strumenti e le modalità organizzative più idonee;
- individuare metodologie che tengano conto delle diversità.

L'INCLUSIONE A SCUOLA



Gli alunni con **Bisogni Educativi Speciali** (Dir. 27/12/2012 CM 8/2013) non sono solo quelli in possesso di una certificazione ma sono molti di più. Infatti vi rientrano anche gli studenti che necessitano di attenzione e di interventi mirati, pur non essendo stata formulata alcuna diagnosi.

Tra questi alunni troviamo quelli che, pur non presentando deficit nell'apprendimento, risultano non possedere competenze cognitive adeguate nell'area meta-cognitiva, linguistica e sociale, quelli che vivono situazioni familiari difficili, quelli che sono figli di migranti e presentano una serie di problematiche: l'incapacità di comunicare a causa del linguaggio e di una cultura molto differente dalla nostra, a difficoltà legate principalmente a situazioni precarie e transitorie. In questi in casi abbiamo alunni con normali capacità di apprendimento che sono però ostacolati da una scarsa dotazione di mezzi di apprendimento o da risposte psicologiche e comportamentali eccessive.

L'accoglienza degli **Allievi Diversamente Abili** (Legge 104/92) viene attuata attraverso l'adempimento di incontri preliminari con i genitori, con i docenti della scuola secondaria di primo grado ed i Servizi Specialistici per progettare le prime strategie di intervento. Dopo una prima fase di osservazione reale dell'alunno, in maniera condivisa viene definita la stesura del "Piano Educativo Individualizzato" in cui vengono inseriti le ipotesi di lavoro e gli obiettivi raggiungibili di autonomia, conoscenze, competenze, inclusione scolastica e sociale. Si attivano, inoltre, esperienze di tutoraggio e progetti di alternanza scuola-lavoro ed interventi di monitoraggio con le famiglie e gli operatori A.U.S.L. per verificare, proseguire o introdurre eventuali cambiamenti al Piano Educativo. Nel corso dell'anno scolastico si intraprendono progetti specifici, mirati all'integrazione degli studenti disabili nella vita dell'istituto. Nel corrente anno scolastico l'istituto si è impegnato finanziando con le proprie risorse il Progetto Tutor, attivo da tempo e non più sovvenzionato dalla Provincia.

In questo contesto, la figura dell'insegnante di sostegno è molto importante, perché garantisce la contitolarità nella gestione della classe e dello studente e stimola la cooperazione per una sua efficace integrazione.

Il docente è assegnato alla classe per le attività di sostegno: oltre ad intervenire sulla base di una preparazione specifica nelle ore in classe, collabora con gli insegnanti curricolari e con le altre figure che l'affiancano nel progetto di integrazione (educatori, terapisti, ...) affinché l'iter formativo dell'alunno possa continuare anche in sua assenza, tramite una programmazione integrata.

La sua funzione è di coordinare la rete delle attività previste per l'effettivo raggiungimento dell'inclusione. Il docente di sostegno gode degli stessi diritti e doveri dei colleghi, essendo, per legge, contitolare della classe. Il suo ruolo non si esaurisce nell'occuparsi del "suo" alunno, ma gli è richiesto anche di partecipare alla stesura e agli aggiornamenti della programmazione, di proporre attività che consentano una maggiore integrazione, di intervenire nella organizzazione scolastica, di riferire dei livelli di abilità dello studente in difficoltà, per il quale, facendo da tramite fra lui e la classe, è fautore di socializzazione. Ciò consente, quando la situazione lo renda possibile, un'interscambiabilità dei ruoli: l'insegnante di sostegno può lavorare con la classe o con gruppi di alunni, mentre un docente di classe può svolgere attività con lo studente disabile. Il docente di sostegno è supportato nelle sue attività dal Gruppo di lavoro per l'inclusione attraverso incontri di formazione specifica e confronto. Gli interventi a favore dell'alunno diversamente abile saranno registrati in un documento, il PEI, dove vengono riportate le osservazioni iniziali, le attività svolte, le verifiche, la valutazione finale, i colloqui con la famiglia e gli operatori AUSL e comunali. All'interno dell'istituto opera il gruppo H per l'Inclusione in cui trovano rappresentanza l' AUSL, il comune, i genitori degli alunni disabili e non, i docenti. Compito del gruppo è sostenere e monitorare i percorsi di inclusione, proponendo anche iniziative di riflessione sui temi della diversità. A tal proposito, durante l'anno scolastico si prevedono momenti di incontro e confronto per i genitori degli alunni disabili.

Il nostro Istituto è impegnato attivamente per individuare precocemente eventuali **Disturbi Specifici di Apprendimento** (Legge 170/2010).

Per ogni studente con Disturbo Specifico di Apprendimento e con Bisogni Educativi Speciali viene predisposto un Piano Didattico Personalizzato.

Tale documento - che tiene conto delle valutazioni pedagogiche del Consiglio di classe, della diagnosi medica e del contributo della famiglia e di eventuali operatori sociali - esplicita gli strumenti compensativi e dispensativi idonei a consentire il raggiungimento del successo scolastico.

L'Istituto Motti accoglie al suo interno diversi **Alunni Stranieri** ponendosi come obiettivo la loro piena integrazione sociale e culturale. Ogni anno viene predisposto un test d'ingresso per i nuovi studenti che mira a verificare i livelli di competenza nella lingua Italiana per poter predisporre un Piano Educativo Personalizzato adeguato. La scuola organizza corsi interni pomeridiani, sia di prima alfabetizzazione che più avanzati, per consentire agli alunni stranieri di acquisire velocemente le necessarie competenze in lingua italiana.

L'istituto Motti fa anche parte di una rete di scuole della provincia che organizzano corsi di italiano di livello A2, B1 e B2. Preziosa, inoltre, è la collaborazione con l'Università di Parma che effettua corsi di italiano per studenti stranieri, al termine dei quali viene rilasciata una certificazione Italstudio riconosciuta a livello europeo.

In collaborazione con l'associazione Mondinsieme, la nostra scuola fornisce un servizio di tutoraggio pomeridiano nell'ambito del Progetto "Tutor in lingua madre".

LA CONTINUITÀ/L'ORIENTAMENTO

PREMESSA

L'IIS Motti ha posto tra i suoi impegni prioritari quello di sviluppare costanti forme di continuità/orientamento con gli ordini di scuola precedenti e seguenti, al fine di offrire all'utenza un percorso scolastico il più lineare possibile, in grado di creare azioni di accoglienza reali e curricoli distesi, rassicurando i genitori e gli alunni nei momenti di passaggio.

Continuità del processo educativo significa la valorizzazione delle competenze già acquisite dall'alunno, il riconoscimento delle specificità e della pari dignità delle finalità e dell'azione educativa di ogni ordine di scuola.

PROGETTO CONTINUITÀ/ORIENTAMENTO CON LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

L'IIS Motti ha indirizzato la sua azione verso la scuola secondaria di primo grado per costruire momenti di raccordo pedagogico, curricolare e organizzativo fra la nostra istituzione e le scuole secondarie di primo grado.

PROGETTO DI ORIENTAMENTO

Al fine di favorire la conoscenza dell'istituto, da parte delle funzioni strumentali dedicate sono predisposti appositi materiali (brochure, presentazioni Power Point, fotografie, video) e incontri con gli alunni e le famiglie delle scuole secondarie di primo grado sia presso le loro sedi, sia in occasione della Giornata Provinciale dell'Orientamento, sia presso il nostro istituto negli open days organizzati. Vengono inoltre organizzate mattinate di stage per tutti gli alunni delle classi terze delle scuole secondarie di primo grado interessati a vivere un'esperienza diretta e concreta all'interno del nostro istituto.

Tra gli strumenti predisposti:

la preparazione di una griglia di passaggio delle informazioni che sia esaustiva e di facile lettura e la socializzazione del documento delle competenze in uscita;

l'individuazione di valori formativi condivisi e le strategie da attuare per favorire l'integrazione degli alunni con disagio;

la ricerca di strategie da intraprendere per l'accoglienza dei futuri iscritti alla classe prima

PROGETTO DI RIORIENTAMENTO

Al fine di valorizzare al meglio le potenzialità di ogni studente entro il mese di dicembre, gli studenti delle classi prime possono passare da un istituto all'altro, senza penalizzazioni sul loro percorso formativo, previa parere favorevole di entrambi i Consigli di Classe in uscita e in entrata.

PROGETTO CONTINUITÀ/ORIENTAMENTO CON IL MONDO DEL LAVORO E L'ISTRUZIONE UNIVERSITARIA

L'IIS Motti organizza incontri con rappresentanti del mondo del lavoro al fine di fornire agli studenti delle classi quinte adeguati strumenti per un più agevole ingresso nell'ambito lavorativo.

Si forniscono, inoltre, agli studenti delle classi terminali tutte le informazioni riguardanti gli open days universitari (Università di Parma, Modena e Reggio, Bologna e Rimini, Milano) e si predispongono, laddove le università si rendano disponibili, visite di gruppo ai campus con facoltà inerenti i nostri corsi di studio (Campus di Parma: Scienze Gastronomiche e Scienze e Tecnologie Alimentari).

LE NUOVE TECNOLOGIE

PREMESSA

Le continue innovazioni informatiche e multimediali della società impongono una riflessione sulla necessità di sostenere il formarsi di nuove competenze nello studente che oggi, fin dalla prima infanzia, si confronta, sia come spettatore che come attore, con media e linguaggi comunicativi sempre nuovi e in veloce trasformazione.

E' compito della scuola aiutare lo studente a familiarizzare con l'esperienza della multimedialità, favorendo un contatto attivo con i media inteso come ricerca di informazioni, stimolo ad affrontare situazioni di 'problem solving' e messa in atto di nuove possibilità espressivo-creative, in contesti socializzanti.

La didattica basata sulle nuove tecnologie induce infatti processi metariflessivi e promuove di conseguenza la comprensione di nessi e concatenazioni fra le conoscenze in un'ottica euristica delle discipline, contribuendo a consolidare un sapere in costante rinnovamento, in grado di confrontarsi coi sempre più rapidi mutamenti della società odierna.

AZIONI ALL'INTERNO DEL NOSTRO ISTITUTO

In ragione di quanto sopra esposto l' IIS Motti di Reggio Emilia ha, negli anni, investito in questo senso con acquisto di hardware e potenziamento di software, produce inoltre da tempo esperienze informatiche e multimediali nei vari plessi.

In tutte le scuole dell'istituto sono attivi laboratori informatici, ovvero computer in classe.

FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DOCENTI

L'Istituto Motti cura con particolare attenzione la formazione e l'aggiornamento dei docenti, promuovendo azioni di vario genere, anche in collaborazione con enti ed organismi all'uopo accreditati e nel rispetto delle normative vigenti. Le attività di aggiornamento e formazione sono volte a migliorare e sostenere la professionalità docente e riguardano in particolar modo la didattica delle varie discipline nei suoi diversi aspetti, l'uso delle nuove tecnologie multimediali, la miglior conoscenza delle lingue straniere.

LA DIDATTICA CON LE LAVAGNE INTERATTIVE MULTIMEDIALI

Da qualche anno il MIUR ha predisposto il progetto "Scuola Digitale LIM": un piano che prevede di dotare le scuole statali di kit tecnologici composti da lavagne interattive multimediali con proiettore integrato e personal computer al fine di sviluppare e potenziare l'innovazione didattica attraverso l'uso delle tecnologie informatiche. Nel nostro istituto sono presenti 7 LIM e altre saranno installate e rese operative nel corso dell'anno.

SITO WEB MOTTI

L'Istituto "Motti" possiede un sito internet (www.motti.gov.it) che viene costantemente aggiornato. Attraverso la consultazione di tale sito chiunque può ottenere utili ed esaustive informazioni intorno ai più vari aspetti della vita dell'Istituto.

PROGETTI INTERNAZIONALI ED EVENTI

PREMESSA

L'istituto "Motti" partecipa da anni a progetti internazionali nell'ambito del programma di apprendimento permanente adottato dall'Unione Europea in materia di istruzione e formazione.

Collabora con diverse scuole del territorio europeo allo sviluppo di iniziative intese a rafforzare la dimensione europea dell'educazione e ad incoraggiare l'innovazione nella realizzazione di materiali didattici e lo scambio di buone pratiche. I progetti internazionali si pongono come obiettivi primari la sensibilizzazione all'esercizio di una cittadinanza europea attiva, l'apertura ad altre culture attraverso la conoscenza e la comprensione della diversità culturale e linguistica europea e del suo valore, la ricerca della qualità. Stimolano, inoltre, gli alunni ad acquisire le competenze di base necessarie per la vita e le competenze utili ai fini dello sviluppo personale e dell'occupazione.

OBIETTIVI

Attraverso gli scambi, la cooperazione e la mobilità la nostra scuola si pone come obiettivi operativi di incoraggiare l'apprendimento delle lingue straniere moderne, di promuovere lo sviluppo di soluzioni pedagogiche e prassi innovative basate sulle TIC, di migliorare la qualità e la dimensione europea degli insegnanti.

I progetti internazionali si articolano in tre diverse direzioni:

- **Partenariati multilaterali e bilaterali** che offrono agli alunni l'opportunità non solo di acquisire e migliorare le proprie conoscenze dell'argomento o della disciplina su cui si basa il partenariato, ma anche di accrescere la propria capacità di lavorare in gruppo, di programmare, di intraprendere attività in collaborazione, di utilizzare le tecnologie dell'informazione e della comunicazione, di migliorare la capacità di comunicare in altre lingue accrescendo la motivazione all'apprendimento delle lingue straniere.
- Partecipazione a **concorsi ed eventi dell'Associazione Europea degli Istituti Alberghieri e del Turismo**, volti a favorire gli scambi di alunni e docenti di scuole alberghiere e del turismo dell'Unione europea, a rafforzare la cooperazione tra scuola e impresa e a condividere strumenti pedagogici, conoscenze e competenze professionali.
- **Stage internazionali**: poiché lo stage costituisce un'importante opportunità di crescita personale e professionale in vista dell'entrata nel mondo del lavoro, l'Istituto "Motti" intende progettare stage all'estero per favorire l'integrazione europea e l'internazionalizzazione del mercato del lavoro in modo che gli studenti degli ultimi anni possano applicare nell'azienda straniera la formazione acquisita in Italia, conoscere altri mercati del lavoro ed altre economie, padroneggiare metodi di lavoro diversi da quelli italiani, perfezionare la padronanza di una o più lingue straniere, familiarizzare con strutture e meccanismi socio-culturali di altri Paesi, maturando la capacità di cogliere la complessità e di dialogare con altre culture e sogetti.

EVENTI ESTERNI

I docenti responsabili della funzione organizzazione eventi hanno l'obiettivo di organizzare un ricevimento in modo efficiente e pertanto programma l'evento in tutti i suoi dettigli.

L'evento è un ricevimento organizzato in occasioni particolari, durante il quale si offre un pasto agli invitati.

La funzione strumentale non è limitata alla preparazione e somministrazione del pasto concordato, ma include anche l'organizzazione di tutti gli elementi "di contorno".

Il contatto con il pubblico attrae i giovani con un livello di partecipazione e di responsabilizzazione ben più elevato rispetto alle tradizionali esercitazioni pratiche realizzate solo tra le pareti scolastiche.

Si tratta di una formazione in assetto lavorativo che non modifica lo status dello studente ma arricchisce l'organizzazione didattica con esperienze di alternanza scuola lavoro, progettate e organizzate dalla scuola come parte costitutiva del percorso formativo. E ben venga se la scuola riesce a ricavare degli utili da reinvestire nelle attrezzature didattiche: in tempi di limitate risorse pubbliche il commercio dei prodotti della didattica è un aiuto prezioso per mantenere i laboratori pienamente efficienti.

L'obiettivo principale della funzione strumentale "Organizzazione Eventi" è la realizzazione di esercitazioni pratiche in collaborazione con enti e istituzioni pubbliche esterne all'Istituto, tramite le quali gli allievi possono fare esperienze professionali di elevato livello tecnico, superando i limiti imposti dalla simulazione utilizzata durante le normali attività pratiche.

Agire in situazioni operative reali, è per gli allievi e per i docenti molto stimolante, considerando il fatto che la loro attività viene immediatamente giudicata e valorizzata da utenti qualificati.

Le attività che l'Istituto seleziona con il carattere della massima qualità operativa e d'immagine per il territorio permettono di portare benefici oltre che per la preparazione professionale di allievi e docenti, anche per gli enti pubblici del territorio che possono godere per le loro attività istituzionali, dell'alta professionalità di chi opera nella scuola.

Rimanere a contatto con la realtà operativa obbliga ad un continuo aggiornamento sia per quanto riguarda le risorse umane che strumentali, con un forte beneficio per l'utenza scolastica.

Le attività si identificano in vere e proprie esercitazioni pratiche nell'ambito della ristorazione (cene di gala, buffet, coffee-break, colazioni di lavoro ecc.) o in situazione di accoglienza e di assistenza al cliente (partecipazione a fiere, convegni, work-shop), utilizzando l'orario delle esercitazioni pratiche, operando eventualmente sulla flessibilità dell'orario.

Destinatari del progetto sono: a) Allievi classi terze ricevimento e ristorazione; b) Allievi classe terza, quarta e quinta turistica e ristorazione; c) Allievi classi seconde in particolari eventi in cui non sia richiesta un elevato grado di autonomia professionale.

Durata: l'attività si svolge in corrispondenza della normale attività didattica annuale.

In particolare a partire dalla fine di settembre fino al 31 maggio.

Essendo un'attività proposta da enti esterni non è facilmente programmabile, si può comunque prevedere l'effettuazione.

LA GESTIONE DELLA SICUREZZA NELL'IIS MOTTI

Il **Decreto Legislativo numero 81 del 9 aprile 2008** (come integrato dal D.M. 106 del 3 agosto 2009), prescrive misure per la tutela della salute e per la sicurezza degli alunni e del personale.

Educare gli studenti alla sicurezza vuol dire porre le basi perché nel futuro essi possano diventare cittadini consapevoli della propria e altrui salute, sapendo che rispettare le regole della sicurezza in tutti i luoghi di vita, vuol dire rispettare se stessi e gli altri.

Nell'IIS Motti la sensibilità per la tutela degli studenti e degli operatori è sempre stata dignitosa, perciò dopo l'accordo dell'USL con l'allora Provveditorato è entrata la **sicurezza** nelle scuole.

Da allora tanti sono stati gli aspetti affrontati: da quelli di tipo strutturale, tecnico organizzativo, collegato alle condizioni di sicurezza degli edifici, agli adeguamenti, alla valutazione dei rischi, alla realizzazione del piano di sicurezza, al sistema complesso di gestione della sicurezza nella scuola richiesto dalle leggi; a quelli di tipo educativo e formativo, riguardante la promozione negli alunni della conoscenza delle problematiche della sicurezza dal punto di vista della salute e della incolumità fisica e tutti sono sempre stati svolti con grande professionalità.

Il tema sicurezza è inserito nella programmazione curricolare attraverso percorsi formativi interdisciplinari alle diverse materie scolastiche da svolgere attivando azioni positive per la promozione della "cultura della sicurezza"; collaborando tra le Istituzioni e le forze sociali presenti sul territorio. Infatti promuovere "sicurezza" in una comunità è possibile solo se le azioni si realizzano insieme e con la condivisione di tutti: studenti, famiglia, scuola, enti locali, associazioni. Affrontare il tema della "sicurezza" vuol dire offrire un ambiente favorevole per tutti e significa investire sulla qualità del futuro dell'intera comunità.

Nel nostro istituto è attivo un GRUPPO DI LAVORO PER LA SICUREZZA che si riunisce periodicamente durante l'anno scolastico che è formato da un rappresentante di ogni sede, da un insegnante che riveste il ruolo di RSPP, da un docente come rappresentante dei lavoratori RLS e dal Dirigente scolastico che coordina il gruppo.

Chi si occupa della sicurezza?

In primo luogo il **Dirigente Scolastico**, che ha il suo ufficio nella sede di via Gastinelli.

Il braccio destro del Dirigente Scolastico è il **Responsabile del servizio di prevenzione e protezione** (R.S.P.P.), che ha il compito di studiare le misure di prevenzione e protezione che poi devono essere messe in pratica nella scuola.

In ogni sede troviamo un **docente** (ASPP) che si occupa della **sicurezza attiva e passiva degli alunni e degli insegnanti**; inoltre è prevista un'ulteriore figura, il **Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza** (RLS) che controlla che tutto funzioni al meglio.

Infine tutti gli **insegnanti** e il **personale A.T.A.** sono tenuti a seguire e a far rispettare le misure di prevenzione.

La prevenzione dei rischi

Il Dirigente Scolastico e l'RSPP, per fare prevenzione, devono seguire diversi passaggi:

- individuare i rischi presenti nelle varie attività scolastiche,
- cercare di eliminare i rischi direttamente alla fonte,
- creare delle condizioni di lavoro ottimali per la prevenzione dei rischi nelle aule, in palestra, nei laboratori informatici, di cucina e sala,
- mettere a punto delle misure di emergenza per pericoli gravi ed immediati (ad esempio incendi e terremoti)
- informare tutti gli studenti, gli insegnanti e gli altri lavoratori dei rischi esistenti e delle misure prese per evitarli.

Tutte queste misure sono descritte in alcuni documenti tenuti a scuola: il primo documento si chiama “**Documento di valutazione dei rischi**” e vi sono elencati tutti i rischi presenti nella scuola. Il secondo documento è il “**Piano delle emergenze interne**”, dove sono individuate le misure per far fronte ai rischi di incendio, scoppio, allagamento, terremoto e alle norme da rispettare in caso di evacuazione.

RISORSE UMANE E ORGANIZZATIVE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO E LO STAFF DI DIREZIONE

Il **Dirigente Scolastico** assolve alle funzioni previste dalla normativa vigente (decreto legislativo 165/2001 e 150/2009) relativamente alla direzione e al coordinamento, alla promozione e alla valorizzazione delle risorse, umane e professionali, alla gestione delle risorse finanziarie e strumentali dell'istituto.

È affiancato da **docenti collaboratori** (tra cui il vicario e il collaboratore organizzativo), da uno **Staff di direzione** formato dai docenti **funzioni strumentali al POF** e dai **responsabili di sede**. Questo Comitato ha come compito specifico la preparazione dei lavori del Collegio Docenti e il coordinamento delle iniziative all'interno dell'istituto.

I DOCENTI COLLABORATORI svolgono un incarico fiduciario, sovrintendono all'organizzazione generale dell'istituto e rispondono del proprio operato al Dirigente Scolastico.

I RESPONSABILI DI SEDE sono docenti coordinatori che svolgono i seguenti compiti:

- organizzare e gestire gli Albi della sede, sostituzioni e assenze;
- far circolare la posta e le informazioni fra i colleghi;
- segnalare in direzione i vari problemi;
- coordinare l'attività di documentazione delle sedi;
- assumere decisioni in caso di emergenza.

I DOCENTI FUNZIONE STRUMENTALE AL POF sono insegnanti scelti dal Collegio sulla base di requisiti e competenze precise per occuparsi di particolari aspetti dell'offerta formativa dell'istituto, esplicitate nel POF. Hanno il compito di svolgere azioni di progettazione, di intervento e di coordinamento del lavoro di altri docenti. Per questo compito ricevono una retribuzione aggiuntiva.

Alcune funzioni coordinano i lavori di una **COMMISSIONE**.

PERSONALE DI SEGRETERIA, TECNICI E COLLABORATORI SCOLASTICI

Ufficio di segreteria

Svolge tutte le incombenze di tipo amministrativo/contabile. È costituito da un DSGA e da otto assistenti amministrativi.

Assistenti Tecnici

Operano a sostegno dell'azione educativo-didattica favorendo lo svolgimento delle lezioni e delle esercitazioni

Collaboratori scolastici

Il personale ausiliario dipende dall'Amministrazione statale ed è coordinato dal DSGA.

Oltre alle mansioni di pulizia dei locali, i collaboratori scolastici svolgono un ruolo prezioso a fianco degli insegnanti e sono per gli studenti un punto di riferimento. Sono, infatti, deputate a loro le seguenti funzioni:

- la sorveglianza degli studenti prima e durante le lezioni
- la collaborazione con i docenti nella gestione degli studenti disabili e degli alunni, in mancanza del titolare della classe; la distribuzione della posta e l'uso della fotocopiatrice

DOCENTI E COMMISSIONI

Al fine di strutturare azioni organizzative coerenti, annualmente si costituiscono un numero variabile di commissioni per affrontare i problemi organizzativi / gestionali dell'istituto (per compiti e composizione vedere Piano annuale delle attività, allegato A del POF e organigramma di istituto). Tutte le commissioni definiscono con puntualità i loro obiettivi, il percorso da intraprendere e le verifiche da effettuare a fine anno.

Gruppo sicurezza

Commissione Piano dell'Offerta Formativa (POF).

Commissione Handicap

Commissione Progetti internazionali

Commissione Orientamento/continuità/accoglienza

Commissione Prove INVALSI

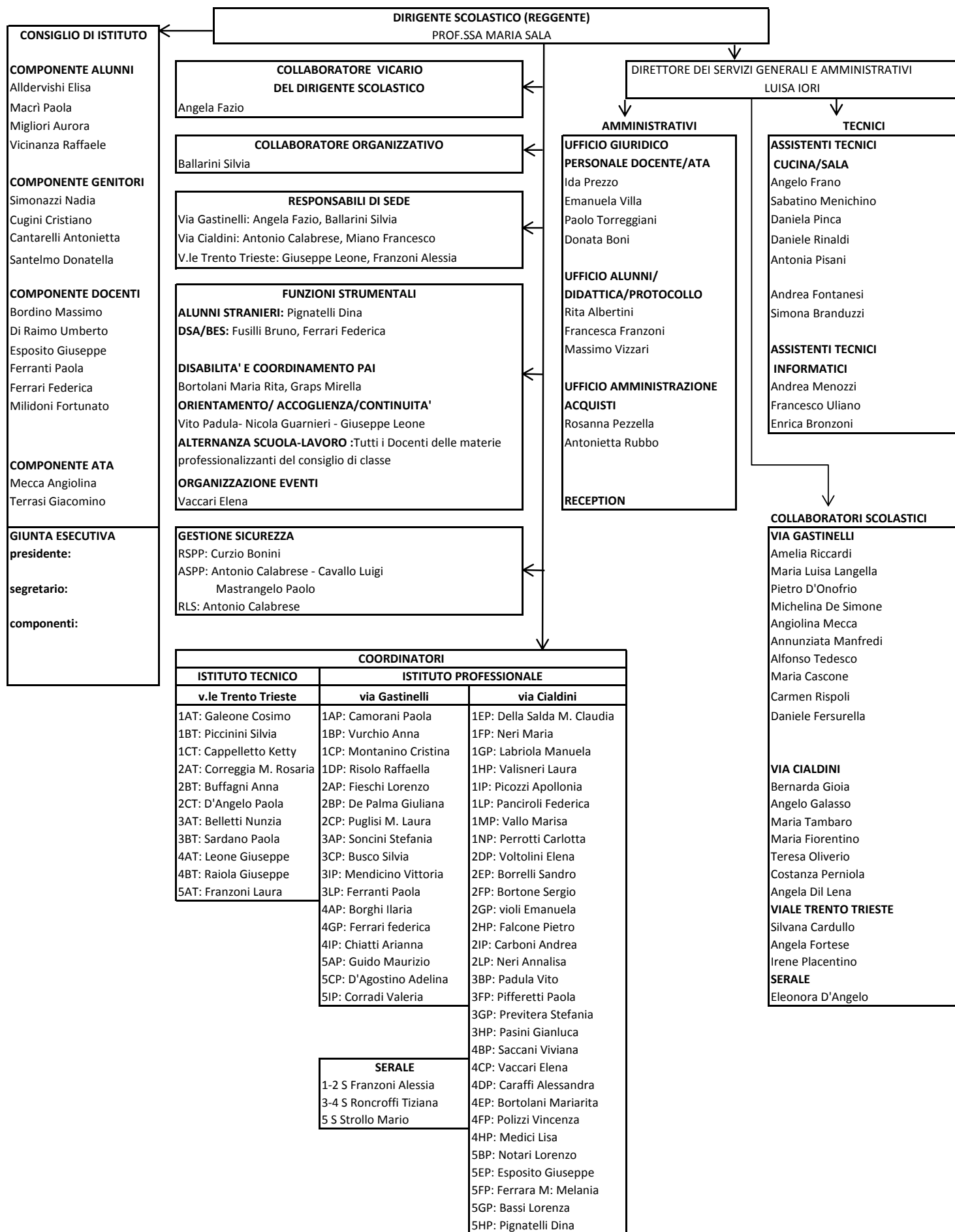
Commissione Formazione classi prime

GLI ORGANI COLLEGIALI

QUADRO DEGLI ORGANI COLLEGIALI: COMPOSIZIONE, ATTRIBUZIONI E FUNZIONI

ORGANO	COMPONENTI	FUNZIONI
Assemblea di classe	Dirigente Scolastico/docente delegato, studenti docenti e genitori della classe	Discutere la programmazione annuale. Eleggere i rappresentanti di classe . Discutere iniziative inerenti alla programmazione. Verificare il lavoro didattico e gli aspetti educativi della classe.
Consiglio di classe (docenti/genitori)	Dirigente scolastico/docente delegato, docenti della classe, rappresentanti di classe	Verificare l'andamento educativo- didattico delle classi. Formulare proposte al Collegio docenti sull'azione educativa e didattica e su iniziative di sperimentazione. Esprimere parere sull'adozione dei libri di testo.
Consiglio di classe (docenti)	Dirigente Scolastico/docente delegato, docenti della classe	Coordinare l'azione educativa e didattica. Verificare bimestralmente l'andamento educativo- didattico.
Collegio docenti	Dirigente Scolastico, docenti dell'istituto	Elaborare la programmazione educativa e didattica dell' istituto. Approvare progetti di sperimentazione nella scuola . Verificare periodicamente l'azione educativa e didattica Eleggere il comitato per la valutazione dei docenti in prova e i suoi rappresentanti nel Consiglio di istituto. Adottare i libri di testo. Formulare proposte relative agli orari delle lezioni . Promuovere iniziative di aggiornamento.
Consiglio di Istituto	Dirigente Scolastico, genitori (8), di cui 1 Presidente docenti (8), personale ATA (2)	Nel rispetto delle prerogative dirigenziali (decreto legislativo 165/2001-150/2009 e successive modificazioni e integrazioni): Disporre e deliberare il Piano finanziario (acquisto materiale, attrezzature, sussidi...) Definire l'orario di funzionamento delle scuole dell'istituto. Promuovere attività para, extra, interscolastiche e concedere l'uso dei locali e delle attrezzature. Indicare i criteri generali per la formazione delle classi. Promuovere forme e modalità di iniziative assistenziali. Approvare attività complementari (gite,soggiorni, visite guidate). Esprimere parere sull'andamento didattico/amministrativo dell'istituto.
Giunta esecutiva	Dirigente Scolastico, Direttore amministrativo , genitori (2), docente(1), ATA (1)	Nel rispetto delle prerogative dirigenziali (decreto legislativo 165/2001 -150/2009 e successive modificazioni e integrazioni): Dare esecuzione alle delibere del Consiglio di istituto e preparare i lavori dello stesso.

ORGANIGRAMMA ANNO SCOLASTICO 2016/17



CONSIGLIO DI ISTITUTO

COMPONENTE ALUNNI
 Alldervishi Elisa
 Macrì Paola
 Migliori Aurora
 Vicinanza Raffaele

COMPONENTE GENITORI
 Simonazzi Nadia
 Cugini Cristiano
 Cantarelli Antonietta
 Santelmo Donatella

COMPONENTE DOCENTI
 Bordino Massimo
 Di Raimo Umberto
 Esposito Giuseppe
 Ferranti Paola
 Ferrari Federica
 Milidoni Fortunato

COMPONENTE ATA
 Mecca Angiolina
 Terrasi Giacomino

GIUNTA ESECUTIVA
presidente:

segretario:

componenti:

COLLABORATORE VICARIO DEL DIRIGENTE SCOLASTICO
 Angela Fazio

COLLABORATORE ORGANIZZATIVO
 Ballarini Silvia

RESPONSABILI DI SEDE
 Via Gastinelli: Angela Fazio, Ballarini Silvia
 Via Cialdini: Antonio Calabrese, Miano Francesco
 V.le Trento Trieste: Giuseppe Leone, Franzoni Alessia

FUNZIONI STRUMENTALI
ALUNNI STRANIERI: Pignatelli Dina
DSA/BES: Fusilli Bruno, Ferrari Federica
DISABILITA' E COORDINAMENTO PAI
 Bortolani Maria Rita, Graps Mirella
ORIENTAMENTO/ ACCOGLIENZA/CONTINUITA'
 Vito Padula- Nicola Guarnieri - Giuseppe Leone
ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO :Tutti i Docenti delle materie professionalizzanti del consiglio di classe
ORGANIZZAZIONE EVENTI
 Vaccari Elena

GESTIONE SICUREZZA
 RSPP: Curzio Bonini
 ASPP: Antonio Calabrese - Cavallo Luigi
 Mastrangelo Paolo
 RLS: Antonio Calabrese

AMMINISTRATIVI

UFFICIO GIURIDICO
PERSONALE DOCENTE/ATA
 Ida Prezzo
 Emanuela Villa
 Paolo Torreggiani
 Donata Boni

UFFICIO ALUNNI/DIDATTICA/PROTOCOLLO
 Rita Albertini
 Francesca Franzoni
 Massimo Vizzari

UFFICIO AMMINISTRAZIONE ACQUISTI
 Rosanna Pezzella
 Antonietta Rubbo

RECEPTION

TECNICI

ASSISTENTI TECNICI CUCINA/SALA
 Angelo Frano
 Sabatino Menichino
 Daniela Pinca
 Daniele Rinaldi
 Antonia Pisani

Andrea Fontanesi
 Simona Branduzzi

ASSISTENTI TECNICI INFORMATICI
 Andrea Menozzi
 Francesco Uliano
 Enrica Bronzoni

COLLABORATORI SCOLASTICI

VIA GASTINELLI
 Amelia Riccardi
 Maria Luisa Langella
 Pietro D'Onofrio
 Michelina De Simone
 Angiolina Mecca
 Annunziata Manfredi
 Alfonso Tedesco
 Maria Cascone
 Carmen Rispoli
 Daniele Fersurella

VIA CIALDINI
 Bernarda Gioia
 Angelo Galasso
 Maria Tambaro
 Maria Fiorentino
 Teresa Oliverio
 Costanza Perniola
 Angela Dil Lena

VIALE TRENTO TRIESTE
 Silvana Cardullo
 Angela Fortese
 Irene Placentino

SERALE
 Eleonora D'Angelo

COORDINATORI		
ISTITUTO TECNICO	ISTITUTO PROFESSIONALE	
v.le Trento Trieste	via Gastinelli	via Cialdini
1AT: Galeone Cosimo	1AP: Camorani Paola	1EP: Della Salda M. Claudia
1BT: Piccinini Silvia	1BP: Vurchio Anna	1FP: Neri Maria
1CT: Cappelletto Ketty	1CP: Montanino Cristina	1GP: Labriola Manuela
2AT: Correggia M. Rosaria	1DP: Risolo Raffaella	1HP: Valisneri Laura
2BT: Buffagni Anna	2AP: Fieschi Lorenzo	1IP: Picozzi Apollonia
2CT: D'Angelo Paola	2BP: De Palma Giuliana	1LP: Panciroli Federica
3AT: Belletti Nunzia	2CP: Puglisi M. Laura	1MP: Vallo Marisa
3BT: Sardano Paola	3AP: Soncini Stefania	1NP: Perrotti Carlotta
4AT: Leone Giuseppe	3CP: Busco Silvia	2DP: Voltolini Elena
4BT: Raiola Giuseppe	3IP: Mendicino Vittoria	2EP: Borrelli Sandro
5AT: Franzoni Laura	3LP: Ferranti Paola	2FP: Bortone Sergio
	4AP: Borghi Ilaria	2GP: violi Emanuela
	4GP: Ferrari federica	2HP: Falcone Pietro
	4IP: Chiatti Arianna	2IP: Carboni Andrea
	5AP: Guido Maurizio	2LP: Neri Annalisa
	5CP: D'Agostino Adelina	3BP: Padula Vito
	5IP: Corradi Valeria	3FP: Pifferetti Paola
		3GP: Previtiera Stefania
		3HP: Pasini Gianluca
		4BP: Saccani Viviana
		4CP: Vaccari Elena
		4DP: Caraffi Alessandra
		4EP: Bortolani Mariarita
		4FP: Polizzi Vincenza
		4HP: Medici Lisa
		5BP: Notari Lorenzo
		5EP: Esposito Giuseppe
		5FP: Ferrara M: Melania
		5GP: Bassi Lorenza
		5HP: Pignatelli Dina

SERALE
 1-2 S Franzoni Alessia
 3-4 S Roncroffi Tiziana
 5 S Strollo Mario

IV. IL FABBISOGNO DI ORGANICO

In questa sezione si indica il numero di posti di organico, anche in riferimento alle sezioni “L’organico dell’autonomia” e “Reti di scuole e collaborazioni esterne” della nota MIUR prot. n. 2805 del 11.12.2015:

a. Posti comuni e di sostegno

SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO

Classe di concorso /sostegno	a.s. 2016-17	a.s. 2017-18	a.s. 2018-19	Motivazione: indicare il piano delle classi previste e le loro caratteristiche
AD03	1	1	1	Presenza di un numero elevato di alunni seguiti ai sensi della legge 104

b. Posti per il potenziamento a.s. 2015/2016

Tipologia	n. docenti	Motivazione
A017DISCIPLINE ECONOMICHE ED AZIENDALI	1	Aumentare il successo formativo e scolastico
A019 DISCIPLINE GIURIDICHE ED ECONOMICHE	2	Aumentare il successo formativo e scolastico
A021 DISCIPLINE PITTORICHE	1	Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla sostenibilità ambientale ed alla cura dei beni paesaggistici, nonché del patrimonio culturale
A029 EDUCAZIONE FISICA DI SECONDO GRADO	1	Sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano
A047 MATEMATICA	1	Cattedra del Vicario
A246LINGUA E CIV. STRANIERA (FRANCESE)	1	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche
A346LINGUA E CIV. STRANIERA (INGLESE)	1	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche
A051 LETTERE ,LATINO NEI LICEI E IST. MAG.	1	Utilizzo I.C. Cadelbosco Sopra A043
A060 SC.NA.,CH.,GEOG.,MIC.	1	Aumentare il successo formativo e scolastico
AD03 SOST.SCUOLA SEC.DI II GRADO-AREA TECN-PROF-ART	1	Aumentare il successo formativo e scolastico

**c. Posti per il potenziamento
(Organico dell'autonomia a.s. 2016/2017-a.s.2017/2018)**

Tipologia	n. docenti	Motivazione
C500 TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI CUCINA	2	Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
C510 TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI SALA BAR	1	Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
A017-DISCIPLINE ECONOMICHE - AZIENDALI	1	Aumentare il successo formativo e scolastico
A047 MATEMATICA	2	Rinforzo delle competenze logico-matematiche
A246 LINGUA E CIV. STRANIERA (FRANCESE)	1	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche
A346 LINGUA E CIV. STRANIERA (INGLESE)	1	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche
A050 LETTERE	1	Rinforzare l'acquisizione delle competenze trasversali di base
A019 DISCIPLINE GIURIDICHE ED ECONOMICHE.	1	Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità
A057 SCIENZA DEGLI ALIMENTI	1	Aumentare il successo formativo e scolastico

d. Posti per il personale amministrativo e ausiliario, nel rispetto dei limiti e dei parametri come riportati nel comma 14 art. 1 legge 107/2015.

Tipologia	n.
Assistente amministrativo	1
Collaboratore scolastico	1
Assistente tecnico e relativo profilo	1
Altro	\

V. LA PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ FORMATIVE RIVOLTE AL PERSONALE

Si suggerisce di fare riferimento anche a quanto indicato alle sezioni “Il piano di formazione del personale” e “Reti di scuole e collaborazioni esterne” della nota MIUR prot. n. 2805 del 11.12.2015. Nel corso del triennio di riferimento l’Istituto scolastico si propone l’organizzazione delle seguenti attività formative, che saranno specificate nei tempi e modalità nella programmazione dettagliata per anno scolastico:

Attività formativa	Personale coinvolto	Priorità strategica correlata
Formazione sull’uso delle nuove tecnologie	Docenti	Sviluppo di nuove strategie didattiche
Approfondimento della conoscenza della lingua inglese	Docenti	Sviluppo della professionalità docente
Segreteria digitale	Assistenti Amministrativi	Nuovi modelli operativi di segreteria
Inglese	Assistenti Amministrativi	Sviluppo della professionalità amministrativa
Informatica	Assistenti Amministrativi	Sviluppo della professionalità amministrativa
Sicurezza	Collaboratori scolastici, Docenti, Studenti	Formazione e aggiornamento

VI. IL FABBISOGNO DI ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

Si suggerisce di fare riferimento anche a quanto indicato alle sezioni “Le attrezzature e le infrastrutture materiali” e “Reti di scuole e collaborazioni esterne” della nota MIUR prot. n. 2805 del 11.12.2015. L’effettiva realizzazione del piano nei termini indicati resta comunque condizionata alla concreta:

Infrastruttura/ attrezzatura	Motivazione, in riferimento alle priorità strategiche del capo I e alla progettazione del capo III	Fonti di finanziamento
Laboratorio cucina	potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio	<ul style="list-style-type: none"> • Compartecipazione dell’Istituto scolastico • Fondi pubblici • Istituzioni/associazioni di categoria • Fondazione Manodori
Laboratorio informatico	potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio	<ul style="list-style-type: none"> • Compartecipazione dell’Istituto scolastico • Fondi pubblici • Istituzioni/associazioni di categoria • Fondazione Manodori