



Piano Triennale Offerta Formativa

FEDERICO II DI SVEVIA

Triennio 2019/20-2021/22

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola FEDERICO II DI SVEVIA è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del 21/12/2021 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. 11521 del 15/09/2021 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 21/12/2021 con delibera n. 16476

*Anno scolastico di predisposizione:
2021/22*

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



INDICE SEZIONI PTOF

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

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

LE SCELTE STRATEGICHE

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

L'OFFERTA FORMATIVA

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



3.9. Piano per la didattica digitale
integrata

ORGANIZZAZIONE

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

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

Introduzione

INTRODUZIONE

Il presente documento formula il Piano triennale dell'Offerta Formativa (P.T.O.F.) relativo agli anni scolastici 2019/20 - 2020/21 - 2021/22. Esso è stato elaborato ai sensi della legge 13/07/2015 n° 107, recante la "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti" e del D.Lgs. 61/2017 sul riordino dell'istruzione professionale.

Esso è il documento fondamentale costitutivo dell'identità culturale e progettuale delle istituzioni scolastiche.

- Esplicita la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa e organizzativa;
- È coerente con gli obiettivi generali ed educativi dei diversi tipi e indirizzi di studi;
- Riflette le esigenze del contesto culturale, sociale ed economico della realtà locale;
- Tiene conto della programmazione territoriale dell'offerta formativa;
- Comprende e riconosce le diverse opzioni metodologiche e valorizza le relative professionalità;
- Mette in atto il Piano di Miglioramento elaborato nel Rav , Elabora il Potenziamento dell'Offerta Formativa;
- Promuove finalità, principi e strumenti previsti nel Piano Nazionale Scuola Digitale;
- Programma le attività formative rivolte al personale docente e Ata;
- Presenta il fabbisogno di: - posti comuni e di sostegno dell'Organico dell'Autonomia - potenziamento dell'offerta formativa - del personale ATA - infrastrutture, attrezzature,

materiali.

L'aggiornamento del piano 2021/22 è stato elaborato dal Collegio dei Docenti dell'I.P.S.A.R. "FEDERICO II DI SVEVIA" in data 21.12.2021.

OPPORTUNITÀ

L'Istituto fa parte del territorio del comune di Siracusa (secondo i dati ISTAT del 2016, conta 122.291 abitanti con circa 2431 stranieri residenti); è situato in una zona semicentrale, facilmente raggiungibile e ben collegata dal servizio pubblico urbano. L'area ingloba quartieri a intenso sviluppo edilizio, dotati di servizi differenziati, società e centri sportivi, biblioteche, cinema e teatri. Le favorevoli condizioni climatiche e il patrimonio paesaggistico ed artistico costituiscono una cornice ideale per una nuova politica orientata allo sviluppo del settore turistico.

L' I.P.S.A.R. "FEDERICO II DI SVEVIA" è un istituto professionale che si articola in più settori; per il numero elevato di utenti usufruisce di locali ubicati in due diverse sedi: Via Polibio n.59 (Sede centrale), Viale S. Panagia (Succursale). Uniti da uno spirito di appartenenza alla stessa comunità scolastica e consapevoli che **la centralità di qualsiasi progetto educativo risiede nelle persone**, i docenti e gli alunni del "Federico II di Svevia" hanno saputo fare della propria istituzione un luogo di una formazione umana, culturale e professionale imprescindibile dal territorio in cui opera. Ciò detto la nostra **mission è: accogliere, formare, orientare tra esperienza ed innovazione**.

L'Istituto opera con l'intento di rispondere ad una sempre maggiore richiesta da parte del variegato contesto socio-economico di Siracusa.

POPOLAZIONE SCOLASTICA

Attualmente raccoglie un bacino di utenza di 649 (272 femmine , 377 maschi) alunni provenienti da un territorio molto vasto, di cui 21 sono alunni stranieri, 54 in situazione di disabilità, 34 D.S.A, 11 B.E.S. (2 con divario linguistico). Il rapporto studenti-insegnanti (n. insegnanti 146) si adegua alla media provinciale, regionale e nazionale. L'I.P.S.A.R. "Federico II di Svevia" riconosce, in linea con le politiche nazionali ed europee, un ruolo centrale all'innovazione e all'adeguamento dei sistemi di istruzione, formazione e ricerca quali fattori di sviluppo, crescita economica, competitività ed occupazione. Persegue gli obiettivi della

formazione iniziale e continua: -promuovendo attività di alternanza scuola-lavoro, al fine di potenziare le competenze professionali degli allievi -aprendo i sistemi di istruzione e formazione alla realtà esterna -collegandosi con le istituzioni, gli enti e le imprese pubbliche e private presenti nel territorio, a livello locale, regionale, nazionale ed europeo. Attraverso progetti PON, FSE e FESR si è migliorata la qualità del sistema di istruzione mediante la formazione dei docenti sugli aspetti metodologico-didattici e sullo sviluppo delle nuove tecnologie.

Vincoli

- 1) L'incidenza degli studenti con cittadinanza non italiana si aggira intorno al 3,33 %; tale percentuale è destinata ad aumentare in relazione ai flussi migratori, con difficoltà di integrazione.
- 2) Il territorio di riferimento della scuola coincide con la zona centrale della provincia di Siracusa, e tuttavia si segnala una progressiva flessione della presenza di studenti provenienti dai comuni vicini alla città a cui contribuisce altresì la crisi economica, per la quale i Comuni evidenziano numerose difficoltà nel rimborso delle spese di viaggio agli studenti pendolari.
- 3) Contesto socio-economico-culturale degli studenti. La maggior parte della popolazione scolastica proviene da un contesto socio-economico e culturale medio-basso. Le famiglie di provenienza vivono difficoltà e disagi socio/culturali. Ciò determina un aumento della dispersione scolastica.
- 4) La collocazione dell'Istituto su due plessi comporta delle difficoltà sull'organizzazione funzionale e, in particolare sulla fruizione dei laboratori di settore.

Territorio e capitale sociale

Opportunità

Il territorio, di pregevole valore storico-culturale, presenta elevate potenzialità di sviluppo nel settore turistico. Siracusa, infatti, gode del riconoscimento di città patrimonio dell'umanità da parte dell'UNESCO e vanta il polo industriale più grande d'Europa. In questo contesto, l'I.P.S.A.R. "Federico II di Svevia" si colloca come il maggior polo di istruzione professionale della provincia e può contare su un'ampia offerta formativa in grado di soddisfare le esigenze del mercato del lavoro. Lo stretto rapporto tra la scuola e gli EE.LL., imprese, ordini e associazioni professionali, aziende specialistiche presenti sul territorio nazionale ed europeo,

diviene indispensabile per implementare percorsi di crescita culturale e professionale. A tal proposito la scuola partecipa a manifestazioni e gare sia a livello nazionale che internazionale. Ha attivato un notevole numero di canali di scambio con Enti pubblici e privati: Libero Consorzio Comunale, Associazione Albergatori, I.N.D.A., Agenzie di viaggio, ASP n. 8, Associazioni culturali, strutture ricettive e imprese del settore industriale provinciali e nazionali. L'Istituto è inoltre integrato in alcune reti di scuole, beneficiando in tal modo di importanti interlocutori con cui confrontarsi sul piano della formazione, delle innovazioni, della ricerca e delle prospettive di crescita. Oltre alle agenzie educative tradizionali, famiglia e scuola, il territorio offre molteplici attività formative coinvolgenti gran parte della nostra utenza, promosse, ad esempio, da associazioni come l'AGESCI, da varie parrocchie, da associazioni sportive e da associazioni teatrali. Numerose e diversificate sono poi le iniziative culturali cittadine letterarie, artistiche e scientifiche, pienamente fruibili da studenti e docenti. Infine, essendo la nostra città notoriamente a vocazione turistica, diverse sono anche le opportunità per la gestione del tempo libero. Le ragazze e i ragazzi, comunque, dalla primavera all'autunno amano trascorrere molto tempo nel centro cittadino, in prossimità di alcuni luoghi di aggregazione.

Vincoli

La provincia di Siracusa soffre i problemi di molti centri medi e grandi del Meridione: disoccupazione e carenza di servizi sociali. A causa della forte crisi economica, che ha investito il settore petrolchimico e agricolo, l'economia del territorio e' stata investita da un'incisiva terziarizzazione. Da alcuni anni la città aretusea sta ridefinendo le prospettive della propria economia, puntando sulla particolare vocazione turistica del territorio, ancora solo parzialmente valorizzato. Il grande patrimonio naturale, umano ed artistico fa di Siracusa una terra di grandi potenzialità turistiche, ma lacune amministrative, modesta pubblicizzazione e carenza nei servizi gravano sullo sviluppo del settore. Notevoli difficoltà sono legate ai trasporti, soprattutto nella fascia oraria pomeridiana con conseguente ricaduta sulla realizzazione di progetti extracurricolari e nell'assistenza ad alunni con disabilità.

In seguito alla abolizione in Sicilia delle Province si registrano notevoli difficoltà nel relazionarsi con l'Ente che storicamente ha rappresentato i riferimenti istituzionali. Problemi si evidenziano principalmente nella manutenzione degli edifici.

Risorse economiche e materiali

Opportunità

- L'Istituto articolato oggi in due sedi ubicati in strutture diverse : Sede Centrale in Via Polibio, 59, e la Sede S. Panagia (Succursale), in Viale S. Panagia. La Sede Centrale è ubicata in edifici condominiali adattati a struttura scolastica, mentre la succursale S. Panagia e' ospitata presso la struttura scolastica di proprietà del Libero Consorzio Comunale, **cerca di garantire la sicurezza degli edifici, la raggiungibilità degli stessi e il superamento delle barriere architettoniche**, in particolare la sede centrale è priva di barriere architettoniche per consentire l'accesso a soggetti disabili. Tutte le sedi sono facilmente raggiungibili dai mezzi di trasporto pubblici .
- L'Istituto sta investendo con particolare attenzione nell'incremento delle dotazioni tecnologiche. E' stato attivato il registro elettronico, molti docenti e alunni sono stati dotati di tablet; è prevista altresì la creazione di alcune classi digitali. La sede centrale e la succursale S. Panagia sono dotate di aule multimediali e laboratori di informatica; alcune aule sono fornite di LIM e nuovi strumenti tecnologici ed e' stata implementata la rete Wireless. Nelle sedi sono presenti i laboratori di Enogastronomia, Sala-Vendita ed Accoglienza Turistica, oltre che linguistici e di informatica.
- L'Istituto ha attivato il potenziamento della rete informatica, in modo da rendere pienamente fruibile il patrimonio tecnologico della scuola nonchè agevolare la gestione amministrativa e la comunicazione tra tutti i soggetti.

Vincoli

L'Istituzione risente in modo negativo della collocazione su due sedi diverse e distanti tra loro, sia a livello organizzativo che didattico e amministrativo. Gli spazi sono insufficienti a soddisfare la domanda dell'utenza, anche per le ridotte dimensioni delle aule rispetto all'elevato numero di alunni. La Sede Centrale manca di palestra e gli alunni svolgono le attività sportive presso la Cittadella dello sport. Non ci sono fonti di finanziamento aggiuntive; le risorse economiche disponibili provengono dal FIS. Il numero di LIM non e' sufficiente per supportare l'attività didattica. Poco rilevanti i contributi da parte delle famiglie, della Provincia e dei privati.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

❖ FEDERICO II DI SVEVIA (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	SRRH040007
Indirizzo	VIA POLIBIO N. 59 SIRACUSA 96100 SIRACUSA
Telefono	0931417665
Email	SRRH040007@istruzione.it
Pec	srrh040007@pec.istruzione.it
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none"> • SERVIZI SOCIO-SANITARI - OTTICO • SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO • ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO • ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA • ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE: OTTICO • ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO • PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE • OPERATORE DELLA RISTORAZIONE • OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA • OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA
Totale Alunni	608

❖ IPSART F. II SVEVIA CARCERE AUGUSTA (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Codice	SRRH040018
Indirizzo	CONTRADA PIANO IPPOLITO N. 1 AUGUSTA 96011 AUGUSTA
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE• ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO
Totale Alunni	14

❖ **FEDERICO II DI SVEVIA SERALE (PLESSO)**

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	SRRH04050L
Indirizzo	VIA POLIBIO N.59 SIRACUSA 96100 SIRACUSA
Edifici	<ul style="list-style-type: none">• Viale polibio 59 - 96100 SIRACUSA SR
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE• ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Approfondimento

Approfondimento:

Indirizzo web :

www.federicosecondodisveviasr.gov.it



Struttura – Indirizzo A. S. 2021-2022

	Struttura dell'Istituto	Indirizzo / Tipologia
1	Sede Centrale - Via Polibio n° classi: 13 (11+2) n° classi: 3	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera + Ottico Alberghiero diurno (11) - Ottico diurno (2) Alberghiero serale
2	Sede coordinata - Viale S. Panagia n° classi: 25	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera Alberghiero diurno
	Sede carceraria presso	Enogastronomia e Ospitalità



3	Casa Circondariale Brucoli-Augusta	Alberghiera
	n° classi: 1	

RIEPILOGO:

Totale classi diurno : 38

Totale classi serale : 3

Totale Sede carceraria: 1

Nell'anno 2021/2022 la distribuzione delle classi è la seguente:

SEDE CENTRALE E SUCCURSALE DIURNO - (POLIBIO E JUVARA):

(CLASSI DEL BIENNIO COMUNE) - INDIRIZZO E.N.O. N. 13 CLASSI

CLASSE PRIMA - N. 6 : 1°A ; 1°B ; 1°C ; 1°D ; 1°E ; 1°F .

CLASSE SECONDA - N. 7 : 2°A ; 2°B ; 2°C ; 2°D ; 2°E ; 2°F ; 2°G.

(CLASSI DEL TRIENNIO)

- INDIRIZZO E.N.O. CLASSI TERZE - N. 3 : 3°A eno ; 3°B eno ; 3°C eno .

- INDIRIZZO SALA CLASSI TERZE - N. 1 : 3°A sal

- INDIRIZZO PASTICCERIA CLASSI TERZE - N. 1 : 3°D past

- INDIRIZZO ACC. TUR. CLASSI TERZE - N. 1 : 3°A acc .

- INDIRIZZO E.N.O. CLASSI QUARTE - N. 4 : 4°A eno ; 4°B eno ; 4°C eno ; 4°D eno .

- INDIRIZZO SALA CLASSI QUARTE - N. 2 : 4°A sal ; 4°B sal .

- INDIRIZZO PASTICCERIA CLASSI QUARTE- N. 2 : 4°E past ; 4°F past .

- INDIRIZZO ACC. TUR. CLASSI QUARTE - N. 1 : 4°A acc

- INDIRIZZO E.N.O. CLASSI QUINTA - N. 3 : 5°A eno ; 5°B eno ; 5°C eno

- INDIRIZZO SALA CLASSI QUINTA - N. 3 : 5°A sal ; 5°B sal ; 5°C sal

- INDIRIZZO PASTICCERIA CLASSI QUINTA- N. 1 : 5°D past .

- INDIRIZZO ACC. TUR. CLASSI QUINTA - N. 1 : 5°A acc;

INDIRIZZO OTTICO:

CLASSE QUARTA - N. 1 : 4°A ott.

CLASSE QUINTA - N. 1 : 5°A ott.

SEDE CENTRALE SERALE (POLIBIO):

INDIRIZZO E.N.O (Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera)

CLASSE PRIMA ARTICOLATA - N. 1 : 1°S - (1° Periodo - 1°Livello)

CLASSE SECONDA - N. 1 : 2°S - (1° Periodo - 2°Livello)

CLASSE QUARTA - N. 1 : 4°S - (2° Periodo - 2°Livello)

SEDE CARCERARIA (Casa Circondariale Brucoli-Augusta):

INDIRIZZO E.N.O (Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera)

CLASSE QUINTA- N. 1 : 5°R - (3° Periodo)

SI AGGIUNGE IN ALLEGATO IL FILE DELLE COLLABORAZIONI (Al fine di ampliare l'Offerta Formativa l'Istituto " Federico II di Svevia" nel corso degli anni ha stretto collaborazioni con aziende di settore operanti sul territorio aretuseo e nazionale, con enti ed associazioni, prestando sempre particolare attenzione al gradimento ed alla ricaduta delle suddette attività collaborative sulla formazione degli studenti):

ALLEGATI:

1. COLLABORAZIONI.pdf

RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

Laboratori	Con collegamento ad Internet	7
	Fisica	1
	Multimediale	7
	LABORATORI DI CUCINA - SALA	6

	LABORATORI DI OTTICA	1
	AULA VIDEO	1
Aule	AULE DIDATTICHE	49
Strutture sportive	Palestra	1
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei Laboratori	144
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	7

Approfondimento

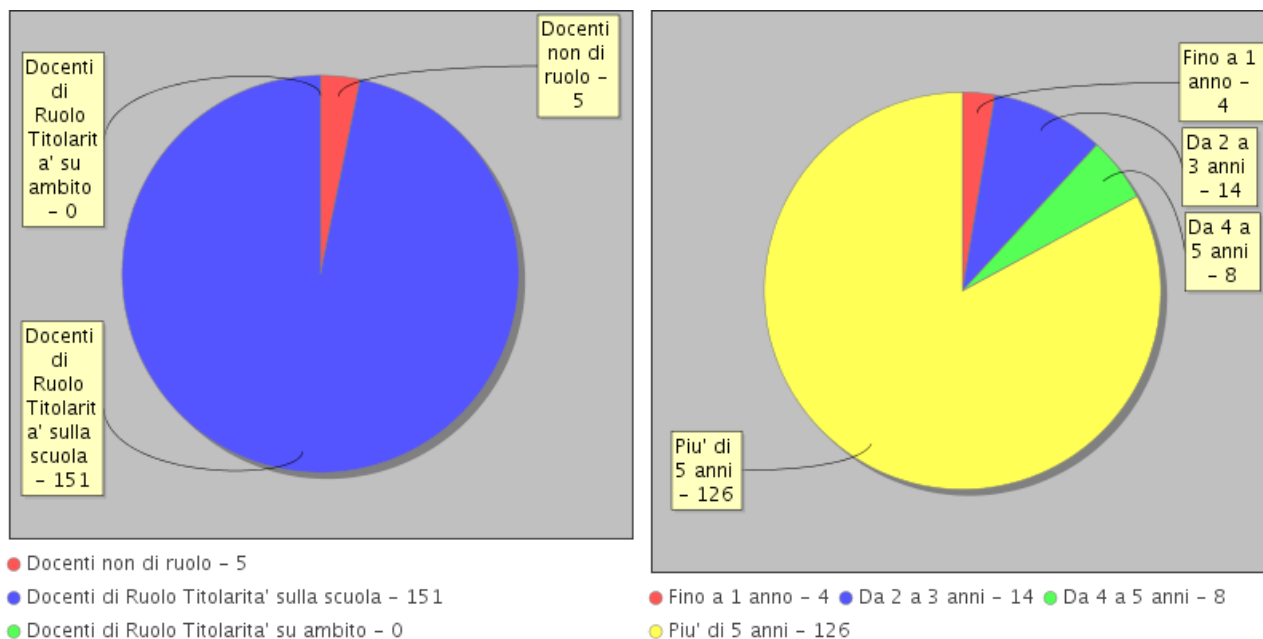
Approfondimento

RISORSE PROFESSIONALI

Docenti **102**
Personale ATA **44**

❖ Distribuzione dei docenti

Distribuzione dei docenti per tipologia di contratto	Distribuzione dei docenti a T.I. per anzianità nel ruolo di appartenenza (riferita all'ultimo ruolo)
--	--



Approfondimento

Il Dirigente Scolastico – Prof.ssa Carmela Accardo

Il Dirigente Scolastico è promotore e garante delle attività dell'Istituto. E' il responsabile della scuola, la organizza e la controlla. Egli è un pubblico ufficiale. Il Dirigente Scolastico promuove e favorisce i rapporti tra docenti, genitori ed alunni.

Al Dirigente Scolastico spetta la rappresentanza dell'Istituto e tra l'altro, cura la convocazione delle riunioni degli Organi Collegiali; è garante dell'esecuzione delle delibere del Consiglio d'Istituto; procede alla formazione delle classi, alla formulazione dell'orario delle lezioni; tiene i rapporti con gli Enti locali e l'Amministrazione scolastica centrale; indice le elezioni dei rappresentanti di tutte le componenti negli Organi Collegiali; vigila sull'adempimento dei doveri degli insegnanti e del personale ATA; ha la rappresentanza legale in materia amministrativo contabile, con connesse responsabilità in ordine ai risultati.

Il Dirigente Scolastico è promotore, facilitatore, coordinatore e sostenitore delle attività e delle iniziative volte a migliorare la qualità dell'apprendimento e dello stare bene a scuola e a stimolare il protagonismo degli studenti.

Il Dirigente Scolastico mette le sue conoscenze di tipo normativo e procedurale al

servizio di coloro che operano per l'innovazione, al fine di risolvere i problemi, anche formali, che possono essere di ostacolo alla realizzazione delle iniziative.

La Prof.ssa Carmela Accardo, diventa Dirigente Scolastico del "Federico II di Svevia" dal 01.09. 2021.

Riceve, di norma, per appuntamento.

Il Dirigente Scolastico, così come recita l'art. n. 83 della legge 107/15, ha individuato dei docenti (n.4 responsabili di Plesso) che unitamente al 1° Collaboratore Vicario e 2° Collaboratore, lo coadiuveranno nel supporto organizzativo e didattico dell'istituzione scolastica e che costituiranno lo staff di Presidenza.

Si allega breve curriculum vitae:

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome: Carmela Accardo

Mail: carmela.accardo1@istruzione.it o dsaccavi@gmail.com

ESPERIENZA LAVORATIVA

n° 15 anni di servizio con contratto a tempo indeterminato presso la scuola primaria;

n° 15 anni di servizio con contratto a tempo indeterminato presso la scuola secondaria di secondo grado in qualità di docente di lingua straniera (inglese)

DIRIGENTE SCOLASTICO

AA.SS. 2015/16, 2016/17, 2017/18, 2018/19, 2019/20, 2020/21 - X Istituto Comprensivo "E. Giaracà" – Siracusa;

AA.SS. 2021/22 a seguire – I.P.S.A.R. "Federico II di Svevia" – Siracusa.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

TITOLI PROFESSIONALI:

LAUREA in Lingue Letterature straniere – Università degli Studi Catania – Facoltà Lingue e Letterature straniere;

ABILITAZIONI:

Abilitazione all'insegnamento della lingua inglese nella scuola secondaria di primo grado Classe di Concorso A345 (a.s.1999/2000);

Abilitazione all'insegnamento della lingua inglese nella scuola secondaria di secondo grado Classe di Concorso A346 (a.s.1999/2000);

Abilitazione all'insegnamento della lingua spagnola nella scuola secondaria di primo grado Classe di concorso A445 (a.s. 2000/01);

Abilitazione all'insegnamento della lingua e civiltà spagnola nella scuola secondaria di secondo grado Classe di Concorso A446 (a.s. 2000/01);

Abilitazione all'insegnamento nella scuola dell'Infanzia (a.s. 1993/94);

Superamento di concorso per titoli nella scuola primaria (a.s. 1989/90).

Superamento di concorso ordinario per esami per l'accesso ai ruoli del personale docente, bandito ai sensi del D.D.G. 31/03/99 (Classe di Concorso A345-Lingua Inglese e A346-Lingua e Civiltà Straniera Inglese);

Superamento di concorso ordinario per esami e titoli per l'accesso ai ruoli del personale docente, bandito ai sensi dell'O.M. 33/2000 (Classe di Concorso A445-Lingua Spagnola e A446-Lingua e Civiltà Spagnola);

Superamento Concorso Dirigenti Scolastici a.s. 2014/15.

Master I Livello Practitioner Programmazione Neurolinguistica (a.s. 1998/99);

Master di II Livello per preparazione a concorso Dirigenti scolastici presso Unicusano (a.s. 2009/2010);

Master di II Livello in Organizzazione e Gestione delle Istituzioni Scolastiche in contesti multiculturali (Dirigente) presso l'Università di Bologna "Alma Mater Studiorum (a.a. 2021/22).

DIPLOMI DI PERFEZIONAMENTO:

Università degli Studi "La Sapienza" di Roma - FORCOM - Corso d'Istruzione, Perfezionamento ed Aggiornamento Professionale "Didattica delle lingue Straniere" (A.A. 1992/93)

Università degli Studi "La Sapienza" di Roma - FORCOM - Corso d'Istruzione, Perfezionamento ed Aggiornamento Professionale "Operatore della Formazione nei Paesi in Via di Sviluppo" (A.A. 1994/95)

LUMSA (Libera Università Maria SS. Assunta) in collaborazione con Istituto Mediterraneo di Studi Universitari - Corso Annuale di Perfezionamento in "Psicologia dell'Educazione" (A.A. 1998/99)

Corso di Perfezionamento Universitario in "Qualità della Scuola e della Formazione", conseguito presso l'IMSU - Istituto Mediterraneo di Studi Universitari, in collaborazione con Università di Padova (A.A. 2000/2001)

ALTRE ATTIVITÀ PROFESSIONALI:

Presidente di Commissione Esami di Stato.

PROGETTI FESR ANNUALITÀ 2015 E 2020 - PROGETTI FSE :

Organizzazione TFA in convenzione con Università di Catania, CUMO, Università di Messina

Partecipazione a Programmi Europei:

Programma Lingua - Azione IV. "The Bell School" Saffron Walden (UK). Borsa di studio per frequenza corso "Tecniche e metodologia per insegnanti di scuola elementare" (1995)

Programma Comenius 2.2 - "North Monastery Language Institute" di Cork (Ireland). Borsa di studio per frequenza corso su tecnologie multimediali applicate alla didattica delle lingue straniere. (a.s. 2003/04).

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Titolo d'informatica:

Conseguimento ECDL standard

Capacità gestionali, organizzative, pratiche;

Buone capacità informatiche (programmi Word, Excel, PowerPoint, Internet);

Ottima capacità relazionale in ambiti culturali;

Adeguate capacità di coordinamento di gruppi di lavoro.

MADRELINGUA: ITALIANO

ALTRE LINGUE: INGLESE

Capacità di lettura: Eccellente

Capacità di scrittura: Eccellente

Capacità di espressione orale: Eccellente

ALTRE LINGUE: SPAGOLOLO

Capacità di lettura: Buona

Capacità di scrittura: Buona

Capacità di espressione orale: Buona

Siracusa, 21.12.2021

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Carmela Accardo

Il D.S.G.A. – Dott.ssa Giuseppina Uccello

Il Direttore dei servizi generali ed amministrativi coadiuva il Dirigente Scolastico in materia

organizzativa e amministrativa.

Il D.S.G.A sovrintende ai servizi amministrativo-contabili e ne cura l'organizzazione svolgendo funzioni di coordinamento, promozione delle attività e verifica dei risultati conseguiti, rispetto agli obiettivi assegnati ed agli indirizzi impartiti, al personale ATA, nell'ambito delle direttive del Dirigente Scolastico.

Ha autonomia operativa e responsabilità diretta nella definizione ed esecuzione degli atti amministrativo-contabili, di ragioneria e di economato, anche con rilevanza esterna.



Attribuisce al personale ATA, nell'ambito del piano delle attività, incarichi di natura organizzativa e le prestazioni eccedenti l'orario d'obbligo, quando necessario. Svolge con autonomia operativa e responsabilità diretta attività di istruzione, predisposizione e formalizzazione degli atti amministrativi e contabili; è funzionario delegato, ufficiale rogante e consegnatario dei beni mobili.

LE SCELTE STRATEGICHE

PRIORITÀ DESUNTE DAL RAV

Aspetti Generali

Motivazione della scelta delle priorità sulla base dei risultati dell'autovalutazione

Le priorità scelte dalla scuola hanno come obiettivo il potenziamento del successo scolastico e l'inserimento degli studenti nel mondo del lavoro. Negli anni scolastici 2018/2019 e 2019/2020 si sono effettuati parecchi progetti PON/FSE sulle competenze di base e professionali, sulla conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico e ambientale al fine di potenziare il senso di appartenenza degli studenti e ridurre il drop out. Sono sensibilmente migliorati i risultati ottenuti nelle prove INVALSI e la percentuale di studenti che vi partecipa. La scuola è stata inserita nel catalogo sull'apprendistato.

Sono stati avviati parecchi percorsi PCTO nel territorio e a livello nazionale e tirocini formativi destinati agli alunni del triennio attraverso l'organizzazione di incontri con le aziende ricettive e con la partecipazione del Comune di Siracusa e della Camera del Lavoro.

PRIORITÀ E TRAGUARDI

Risultati Scolastici

Priorità

- Potenziare il successo scolastico nel biennio iniziale. Obiettivi di processo collegati alla priorità e al traguardo: • 1. Curricolo, progettazione e valutazione Favorire t'acquisizione delle competenze del Pecup attraverso la predisposizione di U.d.A.



focalizzate sulla didattica laboratoriale e su compiti di realtà/autentici Potenziare l'interdisciplinarietà fra le materie professionalizzanti e le altre discipline del curriculum Tabulare e condividere gli esiti 2. Curriculum, progettazione e valutazione Ridefinire il curriculum in considerazione della riforma dei professionali e del mutamento dei quadri orari. Introdurre forme di valutazione PCTO 3. Curriculum, progettazione e valutazione Coinvolgere le famiglie in progetti, gare e manifestazioni scolastiche ed extrascolastiche. 4. Ambiente di apprendimento Aumentare il numero di aule con attrezzature informatiche per favorire stili di apprendimento aderenti alla realtà dei discenti e permettere l'attuazione di una didattica innovativa. 5. Ambiente di apprendimento Potenziare il numero di laboratori di settore: Cucina, Sala, Accoglienza turistica e Ottica. 6. Inclusione e differenziazione Attuare progetti volti a favorire l'inclusività. 7. Inclusione e differenziazione Realizzare corsi di formazione per tutti i docenti sui Bisogni Educativi Speciali per migliorare la personalizzazione dei percorsi didattici. 8. Continuità e orientamento Realizzare progetti di orientamento per coinvolgere in esperienze laboratoriali gli studenti delle scuole del 1° ciclo di istruzione. 9. Continuità' e orientamento Realizzare progetti di apprendistato Potenziare il tirocinio formativo 10. Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie .Coinvolgere le famiglie in progetti, gare e manifestazioni organizzati dalla scuola.

Traguardi

Incrementare il numero di alunni ammessi alla classe successiva del 10% nei 3 anni

Priorità

- Curare le eccellenze. Obiettivi di processo collegati alla priorità e al traguardo: 1. Curriculum, progettazione e valutazione Favorire l'acquisizione delle competenze del Pecup attraverso la predisposizione di V.d.A. focalizzate sulla didattica laboratoriale e su compiti di realtà/autentici Potenziare l'interdisciplinarietà fra le materie professionalizzanti e le altre discipline del curriculum Tabulare e condividere gli esiti

Traguardi

Potenziare la parte professionalizzante del curriculum attraverso la valorizzazione di progetti interni di settore.

Risultati Nelle Prove Standardizzate Nazionali

Priorità

- Consolidare i risultati INVALSI ottenuti nell'ultimo triennio in Italiano e Matematica.



Obiettivi di processo collegati alla priorità e al traguardo: o 1. Curricolo, progettazione e valutazione Favorire l'acquisizione delle competenze del Pecup attraverso la predisposizione di U.d.A. focalizzate sulla didattica laboratoriale e su compiti di realtà/autentici Potenziare l'interdisciplinarietà fra le materie professionalizzanti e le altre discipline del curricolo Tabulare e condividere gli esiti

Traguardi

Aumentare del 20% la percentuale di partecipazione alle prove standardizzate da parte degli studenti del secondo anno.

Priorità

- Adeguare il curricolo in riferimento all'introduzione delle prove INVALSI come titolo di accesso agli Esami di Stato. Obiettivi di processo collegati alla priorità e al traguardo : 1. Curricolo, progettazione e valutazione Favorire l'acquisizione delle competenze del Pecup attraverso la predisposizione di U.d.A. focalizzate sulla didattica laboratoriale e su compiti di realtà/autentici Potenziare l'interdisciplinarietà fra le materie professionalizzanti e le altre discipline del curricolo Tabulare e condividere gli esiti 2. Curricolo, progettazione e valutazione Ridefinire il curricolo in considerazione della riforma dei professionali e del mutamento dei quadri orari. Introdurre forme di valutazione PCTO 3. Ambiente di apprendimento Aumentare il numero di aule con attrezzature informatiche per favorire stili di apprendimento aderenti alla realtà dei discenti e permettere l'attuazione di una didattica innovativa. 4. Ambiente di apprendimento Potenziare il numero di laboratori di settore: Cucina, Sala, Accoglienza turistica e Ottica. 5. Inclusione e differenziazione Attuare progetti volti a favorire l'inclusività.

Traguardi

Progettare le competenze in funzione delle prove standardizzate e del PECVP.

Competenze Chiave Europee

Priorità

- Potenziare le competenze imparare ad imparare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile con particolare riferimento al rispetto dell'altro , dell'ambiente , dei linguaggi e dei comportamenti appropriati sui social media e nella navigazione in rete (curricolo ed. civica). Obiettivi di processo collegati alla priorità e al traguardo : 1. Curricolo, progettazione e valutazione Favorire l'acquisizione delle competenze del Pecup attraverso la predisposizione di U.d.A.



focalizzate sulla didattica laboratoriale e su compiti di realtà/autentici Potenziare l'interdisciplinarietà fra le materie professionalizzanti e le altre discipline del curriculum Tabulare e condividere gli esiti 2. Curriculum, progettazione e valutazione Ridefinire il curriculum in considerazione della riforma dei professionali e del mutamento dei quadri orari. Introdurre forme di valutazione PCTO 3. Ambiente di apprendimento Aumentare il numero di aule con attrezzature informatiche per favorire stili di apprendimento aderenti alla realtà dei discenti e permettere l'attuazione di una didattica innovativa. 4. Ambiente di apprendimento Potenziare il numero di laboratori di settore: Cucina, Sala, Accoglienza turistica e Ottica. 5. Inclusione e differenziazione Attuare progetti volti a favorire l'inclusività. 6. Inclusione e differenziazione Realizzare corsi di formazione per tutti i docenti sui Bisogni Educativi Speciali per migliorare la personalizzazione dei percorsi didattici. 7. Continuità e orientamento Realizzare progetti di orientamento per coinvolgere in esperienze laboratoriali gli studenti delle scuole del 1° ciclo di istruzione.

Traguardi

Potenziare la didattica per competenze. Potenziare le collaborazioni esterne con Associazioni, Enti, Istituzioni, EE.LL. Favorire comportamenti responsabili e rispettosi nelle relazioni interpersonali, anche di fronte alle diversità. Migliorare le competenze digitali e l'utilizzo critico e consapevole delle stesse in ambienti di apprendimento

Risultati A Distanza

Priorità

- Promuovere azioni finalizzate ad orientare gli studenti nel mondo del lavoro. Obiettivi di processo collegati alla priorità e al traguardo: 1. Curriculum, progettazione e valutazione Favorire l'acquisizione delle competenze del Pecup attraverso la predisposizione di U.d.A. focalizzate sulla didattica laboratoriale e su compiti di realtà/autentici Potenziare l'interdisciplinarietà fra le materie professionalizzanti e le altre discipline del curriculum Tabulare e condividere gli esiti 2. Curriculum, progettazione e valutazione Ridefinire il curriculum in considerazione della riforma dei professionali e del mutamento dei quadri orari. Introdurre forme di valutazione PCTO 3. Ambiente di apprendimento Aumentare il numero di aule con attrezzature informatiche per favorire stili di apprendimento aderenti alla realtà dei discenti e permettere l'attuazione di una didattica innovativa. 4. Ambiente di apprendimento Potenziare il numero di laboratori di settore: Cucina, Sala, Accoglienza turistica e



Ottica. 5. Inclusione e differenziazione Attuare progetti volti a favorire l'inclusività. 6. Inclusione e differenziazione Realizzare corsi di formazione per tutti i docenti sui Bisogni Educativi Speciali per migliorare la personalizzazione dei percorsi didattici. 7. Continuità e orientamento Realizzare progetti di apprendistato Potenziare il tirocinio formativo

Traguardi

- Potenziare il tirocinio formativo - Attivare percorsi di apprendistato - Compiere rilevazioni sistematiche per organizzare una banca dati

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

ASPETTI GENERALI

- Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità.
- 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 alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- Prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore.

OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA

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



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

2) potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche

3) sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

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

5) potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

6) prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

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

PIANO DI MIGLIORAMENTO

❖ NUOVO CURRICOLO

Descrizione Percorso

Descrizione Percorso



A seguito delle numerose novità normative introdotte con l'entrata in vigore della L.107/2015, la scuola si è attivata per ridefinire il curriculum scolastico con riferimento a quanto prescritto dal D. Lgs. 61/2017 sulla riforma degli Istituti professionali, dal D. Lgs. 62/2017 circa l'introduzione delle prove INVALSI per le classi quinte e dalla riforma dell'esame di Stato.

E' stata costituita un'apposita Commissione con il compito di avviare un'attività di ricerca-azione sulle tematiche sopraelencate al fine di coordinare le azioni dei Dipartimenti finalizzate a definire le programmazioni per assi e a implementare le procedure necessarie per la realizzazione dei percorsi formativi individualizzati.

Il percorso prevede il potenziamento della didattica per competenze attraverso unità di apprendimento disciplinari, per assi e pluridisciplinari. Questo presuppone la formazione del personale docente ed un maggiore utilizzo della didattica laboratoriale.

"OBIETTIVI DI PROCESSO COLLEGATI AL PERCORSO"

"OBIETTIVI DI PROCESSO" CURRICOLO, PROGETTAZIONE E VALUTAZIONE

"Obiettivo:" "CURRICOLO, PROGETTAZIONE E VALUTAZIONE "Obiettivo":
Favorire l'acquisizione delle competenze del PECUP attraverso la predisposizione di UDA focalizzate sulla didattica laboratoriale e su compiti di realtà/autentici. Potenziare l'interdisciplinarietà tra le materie professionalizzanti e le altre discipline del curriculum. Tabulare e condividere gli esiti.

"PRIORITY COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» "Priority" [Risultati scolastici]

- Potenziare il successo scolastico nel biennio iniziale. Obiettivi di processo collegati alla priorità e al traguardo: • 1. Curriculum, progettazione e valutazione Favorire l'acquisizione delle competenze del Pecup attraverso la predisposizione di U.d.A. focalizzate sulla didattica laboratoriale e su compiti di realtà/autentici Potenziare l'interdisciplinarietà fra le materie professionalizzanti e le altre discipline del curriculum Tabulare e condividere gli esiti 2. Curriculum, progettazione e valutazione Ridefinire il curriculum in considerazione della riforma dei



professionali e del mutamento dei quadri orari. Introdurre forme di valutazione PCTO 3. Curricolo, progettazione e valutazione Coinvolgere le famiglie in progetti, gare e manifestazioni scolastiche ed extrascolastiche. 4. Ambiente di apprendimento Aumentare il numero di aule con attrezzature informatiche per favorire stili di apprendimento aderenti alla realtà dei discenti e permettere l'attuazione di una didattica innovativa. 5. Ambiente di apprendimento Potenziare il numero di laboratori di settore: Cucina, Sala, Accoglienza turistica e Ottica. 6. Inclusione e differenziazione Attuare progetti volti a favorire l'inclusività. 7. Inclusione e differenziazione Realizzare corsi di formazione per tutti i docenti sui Bisogni Educativi Speciali per migliorare la personalizzazione dei percorsi didattici. 8. Continuità e orientamento Realizzare progetti di orientamento per coinvolgere in esperienze laboratoriali gli studenti delle scuole del 1° ciclo di istruzione. 9. Continuità' e orientamento Realizzare progetti di apprendistato Potenziare il tirocinio formativo 10. Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie .Coinvolgere le famiglie in progetti, gare e manifestazioni organizzati dalla scuola.

"Obiettivo:" "OBIETTIVO DI PROCESSO"CURRICOLO, PROGETTAZIONE E VALUTAZIONE "Obiettivo": Ridefinire il curricolo in considerazione della riforma dei professionali e del mutamento dei quadri orari. Introdurre forme di valutazione PCTO.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

- Potenziare il successo scolastico nel biennio iniziale. Obiettivi di processo collegati alla priorità e al traguardo: • 1. Curricolo, progettazione e valutazione Favorire l'acquisizione delle competenze del Pecup attraverso la predisposizione di U.d.A. focalizzate sulla didattica laboratoriale e su compiti di realtà/autentici Potenziare l'interdisciplinarietà fra le materie professionalizzanti e le altre discipline del curricolo Tabulare e condividere gli esiti 2. Curricolo, progettazione e valutazione Ridefinire il curricolo in considerazione della riforma dei



professionali e del mutamento dei quadri orari. Introdurre forme di valutazione PCTO 3. Curricolo, progettazione e valutazione Coinvolgere le famiglie in progetti, gare e manifestazioni scolastiche ed extrascolastiche. 4. Ambiente di apprendimento Aumentare il numero di aule con attrezzature informatiche per favorire stili di apprendimento aderenti alla realtà dei discenti e permettere l'attuazione di una didattica innovativa. 5. Ambiente di apprendimento Potenziare il numero di laboratori di settore: Cucina, Sala, Accoglienza turistica e Ottica. 6. Inclusione e differenziazione Attuare progetti volti a favorire l'inclusività. 7. Inclusione e differenziazione Realizzare corsi di formazione per tutti i docenti sui Bisogni Educativi Speciali per migliorare la personalizzazione dei percorsi didattici. 8. Continuità e orientamento Realizzare progetti di orientamento per coinvolgere in esperienze laboratoriali gli studenti delle scuole del 1° ciclo di istruzione. 9. Continuità' e orientamento Realizzare progetti di apprendistato Potenziare il tirocinio formativo 10. Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie .Coinvolgere le famiglie in progetti, gare e manifestazioni organizzati dalla scuola.

"OBIETTIVI DI PROCESSO" AMBIENTE DI APPRENDIMENTO

"Obiettivo:" "AMBIENTE DI APPRENDIMENTO "Obiettivo": Aumentare il numero di aule con attrezzature informatiche per favorire stili di apprendimento aderenti alle realtà dei discenti e permettere l'attuazione di una didattica innovativa.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» "Priorità" [Risultati scolastici]

- Potenziare il successo scolastico nel biennio iniziale. Obiettivi di processo collegati alla priorità e al traguardo: • 1. Curricolo, progettazione e valutazione Favorire t'acquisizione delle competenze del Pecup attraverso la predisposizione di U.d.A. focalizzate sulla didattica laboratoriale e su compiti di realtà/autentici Potenziare l'interdisciplinarietà fra le materie professionalizzanti e le altre discipline del curricolo Tabulare e condividere gli esiti 2. Curricolo, progettazione e valutazione

Ridefinire il curriculum in considerazione della riforma dei professionali e del mutamento dei quadri orari. Introdurre forme di valutazione PCTO 3. Curriculum, progettazione e valutazione Coinvolgere le famiglie in progetti, gare e manifestazioni scolastiche ed extrascolastiche. 4. Ambiente di apprendimento Aumentare il numero di aule con attrezzature informatiche per favorire stili di apprendimento aderenti alla realtà dei discenti e permettere l'attuazione di una didattica innovativa. 5. Ambiente di apprendimento Potenziare il numero di laboratori di settore: Cucina, Sala, Accoglienza turistica e Ottica. 6. Inclusione e differenziazione Attuare progetti volti a favorire l'inclusività. 7. Inclusione e differenziazione Realizzare corsi di formazione per tutti i docenti sui Bisogni Educativi Speciali per migliorare la personalizzazione dei percorsi didattici. 8. Continuità e orientamento Realizzare progetti di orientamento per coinvolgere in esperienze laboratoriali gli studenti delle scuole del 1° ciclo di istruzione. 9. Continuità' e orientamento Realizzare progetti di apprendistato Potenziare il tirocinio formativo 10. Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie .Coinvolgere le famiglie in progetti, gare e manifestazioni organizzati dalla scuola.

ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: RICERCA-AZIONE

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/08/2022	Docenti ATA Studenti Genitori	Docenti
Responsabile		



Responsabile

Dirigente Scolastico

Commissione Riforme

NIV

Dipartimenti disciplinari

Risultati Attesi

Risultati attesi

Definizione del nuovo Curricolo alla luce delle riforme in vigore

Definizione di procedure per i percorsi formativi individualizzati

ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: POTENZIAMENTO RETE DATI

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/08/2022	Docenti	Docenti
	ATA	ATA
	Studenti	

Responsabile

Responsabile

Dirigente Scolastico

Staff dirigenziale



Amministrazione

Risultati Attesi

Risultati attesi

Potenziamento delle attività di monitoraggio, di condivisione e di diffusione dei dati delle attività scolastiche

ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: CORSI DI FORMAZIONE CON ESPERTI ESTERNI

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/08/2022	Docenti	Docenti
	Studenti	Consulenti esterni
		Associazioni

Responsabile

Responsabile

Dirigente Scolastico

Risultati Attesi

Risultati attesi

Incremento dell'uso della didattica per competenze e laboratoriale



PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE

SINTESI DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE INNOVATIVE

Il Piano parte dalle risultanze dell'autovalutazione d'istituto, così come contenuta nel Rapporto di Autovalutazione (RAV), pubblicato all'Albo elettronico della scuola e presente sul portale "Scuola in Chiaro" del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

L'OFFERTA FORMATIVA

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

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

ISTITUTO/PLESSI**CODICE SCUOLA**

FEDERICO II DI SVEVIA

SRRH040007

IPSART F. II SVEVIA CARCERE AUGUSTA

SRRH040018

FEDERICO II DI SVEVIA SERALE

SRRH04050L

A. SERVIZI SOCIO-SANITARI - OTTICO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative

nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva

interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e

responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento

permanente.

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi

comunicativi e

utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti

professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente

informazioni qualitative e quantitative.

- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni

professionali.

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo

- realizzare ausili ottici su prescrizione del medico e nel rispetto della normativa vigente.

- assistere tecnicamente il cliente, nel rispetto della prescrizione medica, nella selezione della montatura

e delle lenti oftalmiche sulla base delle caratteristiche fisiche, dell'occupazione e delle abitudini.

- informare il cliente sull'uso e sulla corretta manutenzione degli ausili ottici forniti.

- misurare i parametri anatomici del paziente necessari all'assemblaggio degli ausili ottici.

- utilizzare macchine computerizzate per sagomare le lenti e assemblarle nelle montature in conformità

con la prescrizione medica.

- compilare e firmare il certificato di conformità degli ausili ottici nel rispetto della prescrizione

oftalmica e delle norme vigenti.

- definire la prescrizione oftalmica dei difetti semplici (miopia e presbiopia, con esclusione dell'ipermetropia, astigmatismo e afalchia).

- aggiornare le proprie competenze relativamente alle innovazioni scientifiche e tecnologiche, nel

rispetto della vigente normativa.

B. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative

nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva

interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e

responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento

permanente.

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e

utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti

professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente

informazioni qualitative e quantitative.

- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni

professionali.

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando

i prodotti tipici

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a

specifiche necessità dietologiche

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico,

chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e

tracciabilità dei prodotti

- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove

tendenze di filiera

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le

tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione

di beni e servizi in relazione al contesto

C. ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative

nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva

interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e

responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento

permanente.

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e

utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti

professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente

informazioni qualitative e quantitative.

- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni

professionali.

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche,

utilizzando le

tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il

coordinamento

con i colleghi.

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove

tendenze di filiera.

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e

tracciabilità dei prodotti.

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di

beni e servizi in relazione al contesto.

- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e

intermediazione turistico-alberghiera.

- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle

richieste dei mercati e della clientela.

- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per

valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche

di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti

delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale

e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche

attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

D. ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative

nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva

interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e

responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento

permanente.

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e

utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti

professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente

informazioni qualitative e quantitative.

- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni

professionali.

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

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

E. PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva

interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e

responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e

utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti

professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente

informazioni qualitative e quantitative.

- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti

enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le

tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento

con i colleghi.

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove

tendenze di filiera.

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e

tracciabilità dei prodotti.

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di

beni e servizi in relazione al contesto.

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico,

chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a

specifiche necessità dietologiche.

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati,

valorizzando i prodotti tipici.

Approfondimento

QUALIFICA REGIONALE 3° ANNO

L'Istituto Federico II di Svevia di Siracusa in possesso di accreditamento regionale attraverso la SAC (Sistema di accreditamento regione siciliana) può, grazie ad un accordo territoriale tra la Regione Siciliana e l'Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia attivare percorsi e qualifica per l'erogazione da parte delle istituzioni scolastiche dell'offerta di IeFP (Istruzione e Formazione Professionale) in regime di sussidiarietà in attuazione dell'art. 7, c.2 del D.Lgs. 61 /2017 (D.D.G. 5562 del 24/10/2018).

Il percorso di leFP che l'istituto ha sempre erogato in regime sussidiario è della tipologia *offerta sussidiaria integrativa*, utilizzando la quota di autonomia e di flessibilità e nei limiti delle risorse disponibili.

Le attività formative effettuate (Fase A) ed in particolare i contesti laboratoriali attivati nel corso del triennio sono globalmente adeguati sia quantitativamente che qualitativamente alla dimensione professionalizzante dell'indirizzo e gli alunni che il Consiglio di classe ammette all'esame di qualifica fase B, hanno acquisito le competenze tecnico-professionali, oltre che trasversali previste per il profilo professionale di :

Operatore dei Servizi della promozione e accoglienza turistica-indirizzo della figura – strutture ricettive ;

Operatore della ristorazione preparazione- indirizzo della figura – Servizi Sala e Bar

Operatore della ristorazione preparazione- indirizzo della figura – Preparazione Pasti

INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)

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

❖ **QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Q.O. ENOG. E OSPIT. ALB. BIENNIO SPAGNOLO 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
SPAGNOLO	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	4	4	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	4	4	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE	2	2	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
(FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)					
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Q.O. ENOG. OSPIT. ALB. BIENNIO FRANCESE 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	4	4	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	4	4	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)

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

❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
QO ENOG. OSPIT. ALB. 3° ANNO ARTE BIANCA E PAST. FRANCESE 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	3	3
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	2	2	2	3
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	3	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	3	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	5	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	5	5
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	3	4
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	1	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	7	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)

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

 ❖ **QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**
Q.O. ENOGASTR. OSPIT. ALB. 3° ANNO ARTE BIANCA E PAST. - SPAGNOLO 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	3	3
SPAGNOLO	2	2	3	3	3
STORIA	1	2	2	2	3
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	3	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	3	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	5	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	5	5
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	3	4
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	5	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	2	2
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	7	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3	2	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Q.O. ENOG. OSPIT. ALB. 3° ANNO SALA- SPAGNOLO 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	3	3
SPAGNOLO	2	2	3	3	3
STORIA	1	2	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	3	2	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	3	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	5	5
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	3
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	5	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	2	2
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	6	4	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Q.O. ENOG. OSPIT. ALB. 3° ANNO ENO- SPAGNOLO 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
SPAGNOLO	2	2	3	3	3
STORIA	1	2	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	3	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	3	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA	0	0	5	3	3

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
DELL'ALIMENTAZIONE					
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	5	5
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	5	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	7	4	4
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)

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

❖ **QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Q.O.ENOG. OSPIT. ALB. 3° ANNO ENO FRANCESE 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	2	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	3	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	3	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	5	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	5	5
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE	3	5	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
(FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)					
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	7	4	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Q.O. ENOG. OSPIT. ALB. 3° ANNO SALA - FRANCESE 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	3	3

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	2	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	3	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	3	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	5	5
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE	3	5	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
(FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)					
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	2	2
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	7	4	4
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Q.O. ENOG. OSPIT. ALB. 3° ANNO ACCOGL. - SPAGNOLO 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	3	3
SPAGNOLO	2	2	3	3	3
STORIA	1	2	2	2	2

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	3	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	3	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	3	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	6	6
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	2	2	2
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	5	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	6	4	4
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)

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

 ❖ **QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Q.O.ENOG. OSPIT. ALB. 3° ANNO ACCOGL. - FRANCESE 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	3	3
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	2	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	3	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	3	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	3	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	6	6
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	2	2	2
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	5	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	6	4	4

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)

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

❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
QO ENOG.E OSPIT. ALBERG. - 4° ANNO ACCOGLIENZA- FRANCESE 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	2	3
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	6	6	4
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	2	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	2	0	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	6
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	2	2
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Q.O. ENOG. E OSPIT. ALBERG. - 4° ANNO ACCOGLIENZA - SPAGNOLO 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	2	3
SPAGNOLO	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI	2	2	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA					
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	6	6	4
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	2	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	2	0	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	6	6
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	2	2
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
QO ENOG.E OSP. ALBERG. - SETT. CUCINA 4° ANNO FRANCESE- 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	2	3
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	1	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	6	6	4
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	3	5

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	3
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	1	1	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Q.O. ENOG.E OSP. ALBERG. - CUCINA 4° ANNO SPAGNOLO- 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	2	3
SPAGNOLO	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	1	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	6	6	4
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	3	5
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	3
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E	0	0	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI					
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	1	1	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
**❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI -
OPZIONE**
QO PROD. DOLC. ARTIG. E INDUSTRIALI - 5° ANNO SPAGNOLO 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
SPAGNOLO	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	0	0	3	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA	0	0	9	3	3
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	0	0	0	3	2
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	2	3	4
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Q.O. ENOG. E OSPIT. ALBERG.- SALA BAR 4° ANNO SPAGNOLO 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	3
SPAGNOLO	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	1	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	5	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	5
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	1	1	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	2	2
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	7	6	4
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
QO ENOG. E OSPIT. ALBERG.- SALA BAR 4° ANNO FRANCESE 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	3

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	1	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	5	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	5
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE	1	1	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
(FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)					
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	2	2
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	7	6	4
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
**❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI -
OPZIONE**
QO PROD. DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - 5° ANNO FRANCESE 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
FRANCESE	0	0	3	3	3

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	0	0	3	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA	0	0	9	3	3
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	0	0	0	3	2
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	2	3	4
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO
Q.O. ENOG. OSP. ALB. ACCOGLIENZA 5° ANNO 2021 FRANCESE

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
FRANCESE	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	6	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	4	6	6
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	2	2
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	2	2
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO
QO ACCOGLIENZA TURISTICA 5° ANNO SPAGNOLO 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
SPAGNOLO	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	6	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	4	6	6
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	2	2
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	2	2
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
QO SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - 5° ANNO FRANCESE 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
FRANCESE	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	6	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	4	5	5
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)

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

❖ **QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO**

QO SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - 5° ANNO SPAGNOLO 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
SPAGNOLO	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	6	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	4	5	5
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)

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

❖ **QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: SERVIZI SOCIO-SANITARI - OTTICO**

QO SERVIZI SOCIO-SANITARI - 5° ANNO OTTICO 2021

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
STORIA	2	2	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	2	2	0	0	0
DISCIPLINE SANITARIE (ANATOMIA, FISIOPATOLOGIA OCULARE E IGIENE)	2	2	2	5	5
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
ESERCITAZIONI DI LENTI OFTALMICHE	4	4	5	2	0
OTTICA, OTTICA APPLICATA	2	2	4	4	4
DIRITTO E PRATICA COMMERCIALE, LEGISLAZIONE SOCIO-SANITARIA	0	0	0	0	2
ESERCITAZIONI DI CONTATTOLOGIA	0	0	2	2	2
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	1	0	0	0
ESERCITAZIONI DI OPTOMETRIA	0	0	4	4	4
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SRRH040007 (ISTITUTO PRINCIPALE)
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
**❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE:
OTTICO**
QO ARTI AUS. PROFESS. SANITARIE 4° ANNO OTTICO

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
OTTICA, OTTICA APPLICATA	2	2	4	4	4
ESERCITAZIONI DI LENTI OFTALMICHE	4	4	5	2	2
DIRITTO E LEGISLAZIONE SOCIO- SANITARIA	0	0	0	0	2
ESERCITAZIONI DI CONTATTOLOGIA	0	0	2	2	2
ESERCITAZIONI DI OPTOMETRIA	0	0	4	4	4
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
DISCIPLINE SANITARIE	2	2	2	5	5
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

IPSART F. II SVEVIA CARCERE AUGUSTA SRRH040018
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO
COPIA DI COPIA DI QO ENOGASTRONOMIA - CASA DI RECLUSIONE

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	3	3	3
LINGUA INGLESE	0	0	2	2	2
FRANCESE	0	0	3	2	2
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	4	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	2	3	2

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	0	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SERALE SRRH04050L
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE
QO ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE SERALE

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	2	3	0	0	0
LINGUA INGLESE	2	2	0	0	0
FRANCESE	0	3	0	0	0
STORIA	0	2	0	0	0
MATEMATICA	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	3	0	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	0	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	0	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	5	6	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E	5	4	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
VENDITA					
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA)	3	0	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	1	0	0	0
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

FEDERICO II DI SVEVIA SERALE SRRH04050L

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

❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

COPIA DI QO ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO SERALE

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	2	3	0
LINGUA INGLESE	0	0	3	2	0
FRANCESE	0	0	2	3	0
STORIA	0	0	2	2	0
MATEMATICA	0	0	2	2	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	6	3	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E	0	0	0	2	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
VENDITA					
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	2	4	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	2	3	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	0	0
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

Monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica

Alla luce delle recenti "Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica", di cui al DM n. 35 del 22 giugno 2020, l'insegnamento dell'educazione civica si ispira a principi di trasversalità e di contitolarità dei docenti. La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno. L'educazione civica, pertanto, supera i canoni di una tradizionale disciplina, assumendo più propriamente la valenza di matrice valoriale trasversale che va coniugata con le discipline di studio, per evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici e per sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari.

Ciascuna disciplina pertanto dovrà curarsi verso le competenze di educazione civica in modo da "formare cittadini responsabili e attivi e promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri".

Su questa base si indicano le ore che sono orientativamente assegnate alle diverse

discipline, previa programmazione dei consigli di classe. Nei corsi di potenziamento i consigli di classe possono adottare gli opportuni adeguamenti.

NUMERO ORE ANNUE DEDICATE EDUC. CIVICA

I	II	III	IV	V
33	33	33	33	33

I contenuti di insegnamento si sviluppano intorno a tre nuclei tematici, cui possono essere ricondotte le diverse tematiche individuate dalla L. 20 agosto 2019, n. 92:

- la Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà;
- - sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio;
- - cittadinanza digitale.

Nell'ambito della programmazione del consiglio di classe sono in via ordinaria indicate le tematiche sviluppate dalle diverse discipline.

Si allega tabella ripartizione ore per tematiche e classi

ALLEGATI:

2. - TABELLA RIPARTIZIONE ORE PER TEMATICHE E CLASSI ..pdf

CURRICOLO DI ISTITUTO

NOME SCUOLA

FEDERICO II DI SVEVIA (ISTITUTO PRINCIPALE)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO**❖ CURRICOLO DI SCUOLA**

Il curriculum di istituto costituisce il cuore didattico del Piano triennale dell'offerta formativa. Il collegio dei docenti, articolato in dipartimenti disciplinari, definisce il curriculum, con riferimento alle indicazioni nazionali, ai bisogni formativi e alle capacità degli studenti frequentanti e alle opportunità formative offerte dal contesto territoriale di riferimento. Il curriculum di Istituto rende riconoscibile la proposta formativa che qualifica L' I.P.S.A.R, ne costituisce l'identità culturale e progettuale, è pubblico e impegna tutti i docenti ad assicurare un'offerta formativa omogenea nelle diverse classi dell'istituto. È strumento che può continuamente essere adattato e rivisto, sviluppato e arricchito dai dipartimenti, con riferimento agli esiti registrati. Costituisce inoltre la base che sostanzia e legittima tutte le successive operazioni di verifica e valutazione degli apprendimenti. Tenendo conto del lavoro già svolto negli anni precedenti e delle finalità cui l'azione è rivolta, i dipartimenti disciplinari, nel corso del corrente anno scolastico, procedono: - a riconsiderare i nuclei formativi essenziali delle discipline, i contenuti e i concetti fondamentali da apprendere per ogni anno di corso, i linguaggi specifici e gli aspetti metodologici da assicurare con le necessarie scelte didattiche, anche in funzione del recupero delle lacune manifestatesi durante il periodo della DAD; - a monitorare nel corso dell'anno, attraverso idonei strumenti, lo sviluppo dei curricoli disciplinari nei diversi anni di corso, in modo da rendere per quanto possibile omogenea l'offerta formativa sviluppata nelle classi dai singoli docenti; - ad apportare, sulla base delle effettive risultanze delle azioni di monitoraggio, i necessari adeguamenti al curriculum di Istituto, in modo da rendere coerente il dichiarato con l'agito. La progettazione del corrente anno scolastico deve misurarsi con la necessità di recuperare parte del curriculum non svolto lo scorso anno, di consolidare gli apprendimenti, di seguire gli studenti promossi con un PAI (Piano di Apprendimento Individualizzato), di ripristinare una consuetudine allo studio che può essere venuta meno dopo quasi sette mesi di distanza dalla scuola. Nondimeno dovrà essere posta grande attenzione, da parte dei consigli di classe, a ricostruire un senso di comunità e cooperazione all'interno delle classi, promuovendo comportamenti coerenti di cura, inclusione, solidarietà, amicizia fra gli studenti, tenendo conto degli inevitabili vissuti di disagio che potrebbero manifestarsi proprio nel momento della ripresa dell'attività scolastica e della vita comunitaria. Per queste ragioni l'attività progettuale della scuola sarà nel corrente anno volta principalmente a sostenere e sviluppare l'offerta curricolare disciplinare,

promuovendo l'approfondimento delle specifiche metodologie e dei linguaggi e il dialogo multi e interdisciplinare.

❖ CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

La legge 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto dall'anno scolastico 2020-2021 l'insegnamento scolastico trasversale dell'educazione civica in tutti gli ordini di scuola. L'insegnamento si sviluppa, ex art 2, intorno a tre nuclei tematici: 1. Costituzione, diritto, legalità e solidarietà 2. Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio 3. Cittadinanza digitale **OBIETTIVI PERSEGUITI** Gli obiettivi perseguiti sono quelli indicati nell'allegato C delle Linee guida per le scuole secondarie di secondo grado (14 competenze): 1. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. 2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. 3. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro. 4. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. 5. Partecipare al dibattito culturale. 6. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. 7. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. 8. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. 9. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile. 10. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie. 11. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. 12. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. 13. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. 14. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

Per raggiungere questi traguardi di competenza si attiveranno attività didattiche che sviluppino conoscenze e abilità relative ai tre nuclei fondamentali sopra indicati, avvalendosi di unità didattiche di singoli docenti e di unità di apprendimento e moduli interdisciplinari trasversali condivisi da più docenti e della progettazione di istituto. IL CURRICOLO DI ISTITUTO di EDUCAZIONE CIVICA Il curricolo di istituto di Educazione Civica, al fine di sviluppare e potenziare le competenze in materia di cittadinanza attiva di ogni studente, opta per una impostazione interdisciplinare (e non limitata solo all'area storico sociale o giuridico economica), coinvolgendo i docenti di tutte le discipline del consiglio di classe. Il curricolo di Educazione Civica è definito di "istituto" perché vuole fornire una cornice formale ed istituzionale che inglobi e valorizzi attività, percorsi e progetti elaborati nel corso degli anni scolastici da docenti, dipartimenti e commissioni; è, inoltre, curricolare perché, avendo come finalità lo sviluppo di competenze di cittadinanza attiva, trasversali e disciplinari, comprende azioni ed interventi formativi non estemporanei o extracurricolari, ma che anzi rientrano a pieno nel curriculum della studentessa e dello studente" da allegare al termine del percorso quinquennale di studi al diploma finale (Dlgs. 62/2017, capo III, cap.21). Ai differenti filoni tematici nei quali si articola il curricolo di istituto di Educazione Civica, fanno riferimento percorsi e progetti pianificati e realizzati nell'arco dell'anno scolastico: ogni consiglio di classe delibera la partecipazione degli studenti alle iniziative che reputa coerenti e funzionali alla programmazione didattica di consiglio, di asse culturale o del singolo insegnante obbligatorie ai fini del coinvolgimento degli studenti nei tirocini curriculari previsti nel secondo biennio e nella classe quinta dalla Legge 107/2015). Gli obiettivi saranno perseguiti anche attraverso le seguenti Uda interdisciplinari: Classe I - COSTITUZIONE, REGOLE E LEGALITÀ Classe II - PER LE VIE DEI TESORI Classe III - UDA AGENDA 2030 E SVILUPPO SOSTENIBILE , UDA LAVORO DIGNITOSO ED AGENDA 2030 Classe IV - UDA LAVORO DIGNITOSO ED AGENDA 2030 Classe V - Il CdC deve creare l'UDA interdisciplinare in base al curricolo, individuando i nodi concettuali. Si allega : CURRICOLO EDUCAZIONE CIVICA

ALLEGATO:

3.- CURRICULUM EDUCAZIONE CIVICA.PDF

❖ EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO**Curricolo verticale**

ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO Il curricolo integra le competenze di educazione civica , le competenze del Pecup e la progettazione d'istituto in maniera lineare valorizzando attività, percorsi e progetti elaborati nel corso degli anni. Le Uda

interdisciplinari realizzano in pieno il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari. Il curriculum si curva verso le competenze di educazione civica in modo da "formare cittadini responsabili e attivi e promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri". L'adozione di metodologie didattiche attive e laboratoriali, mettono al centro dell'azione didattica il discente come protagonista della costruzione del suo apprendimento, favoriscono l'abitudine a lavorare insieme, a porre domande e a dare risposte, a prendere decisioni, a discutere confrontando diverse opinioni, a darsi reciproco aiuto, ad assumere responsabilità, a riflettere sul proprio operato e valutare le proprie azioni. L'apertura al territorio, prevista nelle Uda, promuove la riflessione sui contenuti e sui modi dell'apprendimento come espressione di vita democratica e civile. La centralità della persona trova il suo pieno significato nella scuola intesa come comunità educativa, capace di includere le prospettive locale, nazionale, europea e mondiale. Il territorio e le sue imprese sostenibili divengono strumento di apprendimento. La collaborazione con il Terzo settore impegnato nella promozione della cittadinanza attiva volta ad un concreto impegno civile e solidale in diversi ambiti per il perseguimento di finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociali.

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

METODOLOGIA DIDATTICA L'azione didattica formativa si svilupperà attraverso metodologie didattiche attive che consentiranno agli alunni di essere protagonisti del processo di apprendimento attraverso la sperimentazione continua e supervisionata da parte dei docenti. Si prenderà spunto dall'esperienza degli allievi: da situazioni personali o da notizie e avvenimenti di carattere sociale, politico o giuridico che permettano di calarsi spontaneamente nei temi di Educazione Civica. Accanto all'intervento frontale, arricchito da sussidi audiovisivi e multimediali, e a lezioni partecipate, volte a sviluppare la dialettica, l'abitudine al confronto e al senso critico, si attiveranno forme di apprendimento non formale, (gli studenti dovranno partecipare alla creazione di prodotti narrativi, dovranno quindi disegnare, scrivere, fotografare, filmare, intervistare) e attività di ricerca laboratoriale e attività svolte con l'approccio previsto dalla Flipped classroom o classe capovolta. Anche il Cooperative learning costituirà uno strumento didattico privilegiato per rafforzare la motivazione e l'autostima del singolo e del gruppo di lavoro.. Fondamentale sarà la valorizzazione del ruolo propositivo, attivo e partecipe degli studenti alle attività proposte. Per

raggiungere gli obiettivi si privilegeranno le esperienze extra scolastiche. Tali strumenti saranno attivati alla fine dell' emergenza sanitaria. **LA VALUTAZIONE** La Legge dispone che l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal DPR 22 giugno 2009, n. 122. I criteri di valutazione deliberati dal Collegio dei docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF sono integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica. Tali elementi conoscitivi sono raccolti dall'intero Consiglio di Classe nella realizzazione di percorsi interdisciplinari. La valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica e affrontate durante l'attività didattica. I docenti della classe e il Consiglio di Classe si avvalgono di strumenti condivisi, quali rubriche e griglie di osservazione, che possono essere applicati ai percorsi interdisciplinari, finalizzati a rendere conto del conseguimento da parte degli alunni delle conoscenze e abilità e del progressivo sviluppo delle competenze previste nella sezione del curriculum dedicata all'educazione civica. Per gli anni scolastici 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023 la valutazione dell'insegnamento di educazione civica farà riferimento agli obiettivi /risultati di apprendimento e alle competenze che il Collegio dei docenti, nella propria autonomia, avrà individuato e inserito nel curriculum di istituto. A partire dall'anno scolastico 2023/2024 la valutazione avrà a riferimento ai traguardi ed ai risultati di apprendimento per gli Istituti tecnici e professionali definiti dal Ministero dell'istruzione. Il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'Esame di Stato del primo e secondo ciclo di istruzione e, per le classi terze, quarte e quinte degli Istituti secondari di secondo grado, all'attribuzione del credito scolastico.

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Competenze chiave di cittadinanza 1-competenza alfabetica funzionale 2- competenza multilinguistica 3- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria, 4- competenza digitale, 5- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare, 6- competenza in materia di cittadinanza, 7- competenza imprenditoriale, 8- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. A queste si sommano le cosiddette "soft skill": competenze che gli alunni dovranno

mettere in pratica nella vita al di fuori dell'ambito scolastico. Esse sono di tipo dichiarativo (sapere), procedurale (saper fare) e pragmatico (sapere come fare), e tagliano obliquamente la lista delle competenze chiave disciplinari summenzionate (per questo si chiamano trasversali). Le soft skill si possono suddividere in 3 macro-aree: 1- l'area del conoscere 2- l'area del relazionarsi 3- l'area dell'affrontare. Aree che si declinano a loro volta in competenze particolari e abilità più semplici, tra cui la cittadinanza, l'educazione ambientale e lo sviluppo sostenibile. La cittadinanza attiva si può dividere in diversi ambiti di competenze poiché racchiude: 1 - La cittadinanza scientifica 2 - La cittadinanza economica 3 - La cittadinanza digitale 4 - La cittadinanza europea 5 - La cittadinanza globale

NOME SCUOLA

FEDERICO II DI SVEVIA SERALE (PLESSO)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

❖ CURRICOLO DI SCUOLA

CORSO SERALE PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO I percorsi di istruzione rivolti ad adulti consentono ai numerosi lavoratori comunitari ed extracomunitari delle imprese del comprensorio di qualificarsi e di alzare il livello della loro prestazione a vantaggio del sistema socioeconomico. Nel dettaglio i percorsi di secondo livello permettono di intercettare e contrastare la dispersione; il rientro in formazione di una parte di NEET (Not engaged in EDUCATION, EMPLOYMENT or TRAINING) qualificata in settori formativi non corrispondenti con le richieste del sistema delle imprese locali; e la riqualificazione dei diplomati verso nuove proposte. I corsi si svolgeranno in orario pomeridiano/serale dal lunedì al venerdì, da settembre a giugno. All'atto dell'iscrizione viene preso in considerazione il curriculum scolastico e lavorativo dello studente, per stendere una mappa dei crediti formativi di partenza, finalizzata all'accertamento del possesso delle competenze degli adulti comunque acquisite nell'apprendimento formale, non formale ed informale. Una commissione appositamente istituita analizzerà e trasformerà in crediti le esperienze di lavoro e di formazione. Lo studente sarà iscritto al livello più idoneo alla sua preparazione e gli verrà indicato un percorso per completare gli studi. **ASSETTO DIDATTICO** I percorsi di istruzione di secondo livello sono articolati in tre periodi didattici, così strutturati: 1° periodo didattico • finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei

percorsi degli istituti professionali ed inoltre utile ai fini dell'adempimento dell'obbligo d'istruzione dei giovani-adulti (16-18 anni) finalizzato all'assolvimento del diritto/dove re di cui al d.lgs. n. 76 del 15/04 /2005 2° periodo didattico • finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno dei percorsi degli istituti professionali del settore scelto (enogastronomia; sala e vendita ed accoglienza turistica) 3° periodo didattico • è finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale VALUTAZIONE L'alunno viene ammesso al livello successivo se in possesso della certificazione relativa al livello precedente. Le commissioni possono sottoporre l'adulto interessato, sulla base dei titoli e delle certificazioni prodotte, a eventuali prove per accertare il livello delle conoscenze, abilità e competenze possedute, ferma restando la necessità di valorizzare il patrimonio culturale e professionale della persona a partire dalla ricostruzione della sua storia individuale. La valutazione è definita sulla base del Patto formativo individuale e tende ad accertare le competenze degli adulti in relazione ai risultati di apprendimento attesi in esito a ciascun periodo didattico, con l'obiettivo di valorizzare le competenze comunque acquisite dalla persona in contesti formali, non formali e informali. Il terzo periodo didattico si conclude con un esame di Stato, per il rilascio del titolo di studio conclusivo dei percorsi di istruzione professionale, previo superamento delle prove deliberate dalle commissioni d'esame, di una prova nazionale e di un colloquio. Esame di Stato Prima prova in italiano riguardante i risultati di Apprendimento relativi all'asse dei linguaggi ovvero all'asse storico-sociale Seconda prova in una delle lingue straniere indicate nel Patto formativo individuale Terza prova relativa all'asse matematico Prova scritta specifica a carattere nazionale Colloquio pluridisciplinare teso ad accertare le competenze relative ai risultati di apprendimento attesi in esito i percorso, tenuto conto del Patto formativo individuale.

❖ **CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA**

CURRICOLO VERTICALE PER COMPETENZE INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO 1) CONOSCERE L'ORGANIZZAZIONE COSTITUZIONALE ED AMMINISTRATIVA DEL NOSTRO PAESE PER RISPONDERE AI PROPRI DOVERI DI CITTADINO ED ESERCITARE CON CONSAPEVOLEZZA I PROPRI DIRITTI POLITICI A LIVELLO TERRITORIALE E NAZIONALE. 2) CONOSCERE I VALORI CHE ISPIRANO GLI ORDINAMENTI COMUNITARI E INTERNAZIONALI, NONCHÉ I LORO COMPITI E FUNZIONI ESSENZIALI. 3) ESSERE CONSAPEVOLI DEL VALORE E DELLE REGOLE DELLA VITA DEMOCRATICA ANCHE ATTRAVERSO L'APPROFONDIMENTO DEGLI ELEMENTI FONDAMENTALI DEL DIRITTO CHE LA REGOLANO, CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AL DIRITTO DEL LAVORO. 4. ESERCITARE CORRETTAMENTE LE MODALITÀ DI RAPPRESENTANZA, DI DELEGA, DI

RISPETTO DEGLI IMPEGNI ASSUNTI E FATTI PROPRI ALL'INTERNO DI DIVERSI AMBITI ISTITUZIONALI E SOCIALI. 5) PARTECIPARE AL DIBATTITO CULTURALE. 6) COGLIERE LA COMPLESSITÀ DEI PROBLEMI ESISTENZIALI, MORALI, POLITICI, SOCIALI, ECONOMICI E SCIENTIFICI E FORMULARE RISPOSTE PERSONALI ARGOMENTATE. 7) PRENDERE COSCIENZA DELLE SITUAZIONI E DELLE FORME DEL DISAGIO GIOVANILE ED ADULTO NELLA SOCIETÀ CONTEMPORANEA E COMPORTARSI IN MODO DA PROMUOVERE IL BENESSERE FISICO, PSICOLOGICO, MORALE E SOCIALE. 8) RISPETTARE L'AMBIENTE, CURARLO, CONSERVARLO, MIGLIORARLO, ASSUMENDO IL PRINCIPIO DI RESPONSABILITÀ. 9) ADOTTARE I COMPORTAMENTI PIÙ ADEGUATI PER LA TUTELA DELLA SICUREZZA PROPRIA, DEGLI ALTRI E DELL'AMBIENTE IN CUI SI VIVE, IN CONDIZIONI ORDINARIE O STRAORDINARIE DI PERICOLO, CURANDO L'ACQUISIZIONE DI ELEMENTI FORMATIVI DI BASE IN MATERIA DI PRIMO INTERVENTO E PROTEZIONE CIVILE. 10) PERSEGUIRE CON OGNI MEZZO E IN OGNI CONTESTO IL PRINCIPIO DI LEGALITÀ E DI SOLIDARIETÀ DELL'AZIONE INDIVIDUALE E SOCIALE, PROMUOVENDO PRINCIPI, VALORI E ABITI DI CONTRASTO ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA E ALLE MAFIE. 11. ESERCITARE I PRINCIPI DELLA CITTADINANZA DIGITALE, CON COMPETENZA E COERENZA RISPETTO AL SISTEMA INTEGRATO DI VALORI CHE REGOLANO LA VITA DEMOCRATICA. 12) COMPIERE LE SCELTE DI PARTECIPAZIONE ALLA VITA PUBBLICA E DI CITTADINANZA COERENTEMENTE AGLI OBIETTIVI DI SOSTENIBILITÀ SANCITI A LIVELLO COMUNITARIO ATTRAVERSO L'AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE. 13. OPERARE A FAVORE DELLO SVILUPPO ECO-SOSTENIBILE E DELLA TUTELA DELLE IDENTITÀ E DELLE ECCELLENZE PRODUTTIVE DEL PAESE. 14. RISPETTARE E VALORIZZARE IL PATRIMONIO CULTURALE E DEI BENI PUBBLICI COMUNI.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

❖ **IMPARARE IN AZIENDA**

Descrizione:

Premessa:

La Legge 107/2015 ([link www.alternanza.miur.gov.it/normativa.html](http://www.alternanza.miur.gov.it/normativa.html)) ha previsto l'attuazione di percorsi di alternanza scuola lavoro per le classi del triennio delle scuole

secondarie superiori (vedi art. 33, 35 e 38).

La **Legge 30 dicembre 2018, n.145**, relativa al “Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2019 e bilancio pluriennale per il triennio 2019/2021” (**Legge di Bilancio 2019**) apporta modifiche sostanziali alla disciplina dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro (ASL). Infatti a partire dall'anno scolastico 2018/2019, gli attuali percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono rinominati **Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (P.C.T.O.)**.

Il progetto ha lo scopo di far acquisire all'allievo quelle competenze specifiche, teoriche e pratiche, in azienda, per l'immissione nel mondo del lavoro

- Gli studenti infatti possono avvicinarsi all'interno delle aziende, ove devono prendere parte ad un modulo di almeno 40 ore. Sono previste delle ore di formazione di sicurezza e di pronto soccorso da fare svolgere agli studenti da docenti interni appositamente preparati o da personale esterno. Nell'ambito del modulo di (P.C.T.O.) complessivo, sono previste delle ore di formazione iniziali e finali che hanno lo scopo di preparare alla esperienza specifica in azienda e valutarne il feedback.

MODALITÀ

- PCTO presso Struttura Ospitante

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

SOGGETTI COINVOLTI

- Ente Privato (EPV)

DURATA PROGETTO

Triennale

MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA

- o **RESPONSABILI DEL PROGETTO**

Prof. Emanuele Sabatino – Prof. Vincenzo Tubolino

- o **FINALITÀ E OBIETTIVI**

FINALITÀ DELL'ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Incrementare le opportunità di lavoro

Incrementare le capacità di orientamento degli studenti

L'alternanza scuola-lavoro è un percorso formativo che tende a:

potenziare l'autonomia scolastica; qualificare l'offerta formativa; esaltare la flessibilità;
rispondere ai bisogni diversi degli alunni;
agire, per la forte valenza orientativa, come mezzo di contrasto alla dispersione scolastica.

SCOPI DEL PROGETTO

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

- attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva dei soggetti di cui all'articolo 1, comma 2, nei processi formativi;
- innalzare il numero dei giovani che conseguono il diploma;
- creare un legame di confronto tra le conoscenze apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa;
- sviluppare la capacità di trasformare in conoscenza quanto appreso nell'esperienza lavorativa;
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro;

- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

OBIETTIVI FORMATIVI GENERALI:

Avvicinare gli studenti alle professionalità, agli ambienti e alle strutture dei vari settori lavorativi;

Far sperimentare la realtà del mondo del lavoro;

Confrontare le conoscenze e le competenze tecnico-professionali maturate in ambito scolastico con le richieste del mondo del lavoro;

Verificare e potenziare i propri interessi e attitudini in relazione all'indirizzo di studi;

Far emergere punti di forza e debolezze per rinforzare i primi e superare le seconde;

Utilizzare strumenti e tecnologie diverse da quelle scolastiche;

Prendere coscienza della complementarietà tra mondo della scuola e mondo del lavoro;

Favorire una scelta più consapevole verso il mondo professionale e /o universitario.

o FASI DEL PROGETTO

FASE 1: ASSEGNAZIONE DEGLI STUDENTI ALLE STRUTTURE

Si colloca nei primi mesi dell'anno scolastico. Prevede la raccolta dei desiderata degli studenti, la presa di contatto con le strutture, l'invio di richieste e conferme, la predisposizione della documentazione in entrata: patto formativo, convenzione.

FASE 2: PREPARAZIONE PROPEDEUTICA ALLO STAGE

La fase di pianificazione si colloca nei primi mesi dell'anno scolastico; lo svolgimento, invece, si articola lungo tutto il corso dell'anno.

Prevede la calendarizzazione delle uscite di indirizzo e degli incontri di formazione, la preparazione degli studenti di classe 3E sul funzionamento del PTTO, in considerazione del fatto che per loro si tratta del primo anno di esperienza.

Inoltre, la pianificazione e attuazione della formazione sulla sicurezza (obbligatoria per tutte le classi, da conseguire a partire dalla classe 3E), pianificazione della formazione sulla privacy (da conseguire attraverso le lezioni curriculari dei docenti di indirizzo e/o laddove presente anche l'organico di potenziamento), la pianificazione della formazione sul Primo Soccorso, consegna agli studenti della documentazione da far firmare alle strutture.

FASE 3: CONTROLLO DOCUMENTAZIONE IN ENTRATA E ASSEGNAZIONE TUTOR SCOLASTICO

Si colloca nelle due settimane immediatamente precedenti l'ingresso in struttura. Consiste nella raccolta della documentazione firmata dalle aziende, nel controllo della regolarità per l'avvio dello stage da parte del tutor di alternanza. Inoltre, si provvede ad assegnare il tutor scolastico che supervisionerà l'operato dello studente in azienda.

FASE 4: INSERIMENTO LAVORATIVO

Prevede l'inserimento lavorativo.

Il periodo di tirocinio è da considerarsi a tutti gli effetti come attività didattica e non costituisce rapporto di lavoro.

FASE 5: SUPERVISIONE STUDENTI IN STAGE

Prevede una o più visite o contatti con le strutture per monitorare il comportamento dello studente.

Viene attuata durante lo stage dai tutor scolastici.

FASE 6: CONTROLLO DOCUMENTAZIONE IN USCITA E CONSEGNA DIARI DI BORDO
Prevede il controllo della documentazione restituita dagli studenti e comprovante il tirocinio: attestato, foglio firme, scheda di valutazione del tutor aziendale. Avviene al rientro a scuola da parte del tutor di alternanza.

FASE 7: VERIFICA ESITI STAGE

Prevede momenti di confronto e autovalutazione sull'esperienza di stage attraverso conversazioni a gruppi, test di autovalutazione e di valutazione delle strutture.

FASE 8: TABULAZIONE COMPLESSIVA VALUTAZIONI

Il tutor dell'alternanza raccoglie le valutazioni che concorrono a definire il profilo professionale dello studente emerso dall'esperienza di stage ed elabora una valutazione sommativa.

Per le classi 5, tale valutazione sarà il materiale in base al quale il Consiglio di Classe elaborerà la certificazione delle competenze trasversali e professionalizzanti che gli studenti avranno raggiunto.

La certificazione sarà subordinata alla frequenza da parte degli studenti alle attività di AS-L secondo le quantificazioni previste dalla normativa.

La valutazione sommativa potrà costituire motivo di riflessione formativa ed educativa per i singoli studenti. L'attività si svilupperà entro il mese di marzo per le classi 5 e nel mese di settembre per le altre classi.

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

❖ CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE: INGLESE, FRANCESE, SPAGNOLO.

Utilizzare la lingua straniera per scopi operativi e comunicativi ASSE CULTURALE DI RIFERIMENTO: Asse dei linguaggi ATTIVITA' PREVISTE: Listening; Speaking; Reading; Writing

Obiettivi formativi e competenze attese

Livello B1 Livello B1+ Livello B2 Delf B1 (Francese) Delf B2 (Francese)

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

Con collegamento ad Internet

Lingue

❖ Aule:

Proiezioni

Aula generica

❖ **CITTADINANZA E COSTITUZIONE: PROGETTO DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE, ALLA LEGALITÀ E ALL'AMBIENTE. "NOI E GLI ALTRI"**

Sensibilizzare i giovani alle diversità Collaborare e partecipare Agire in maniera autonoma Valorizzare le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità. ASSE CULTURALE DI RIFERIMENTO: Asse storico – sociale Asse scientifico - tecnologico ATTIVITA' PREVISTE: Incontri informativi e formativi con esperti del settore Incontri per l'acquisizione delle tecniche di primo soccorso con esperti del settore

Obiettivi formativi e competenze attese

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul rispetto reciproco.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

Con collegamento ad Internet
Multimediale

❖ Aule:

Aula generica

❖ **ATTIVITÀ MOTORIA**

Collaborare e partecipare . Agire in modo autonomo e responsabile ASSE CULTURALE DI RIFERIMENTO: Asse dei linguaggi ATTIVITA' PREVISTE: Torneo di calcetto Torneo di pallacanestro. Torneo palla tamburello.

Obiettivi formativi e competenze attese

Presenza di coscienza del valore del corpo e della motricità, intesi come espressione della personalità

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ **Aule:** Aula generica
- ❖ **Strutture sportive:** Palestra

❖ **UN GIORNO CON NOI**

Orientare verso una consapevole scelta del percorso di studio ASSE CULTURALE DI RIFERIMENTO: Asse scientifico - tecnologico ATTIVITA' PREVISTE: Attività di laboratorio di sala e cucina

Obiettivi formativi e competenze attese

Collocare la propria esperienza personale in un futuro progetto di vita Successo scolastico

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ **Laboratori:** Con collegamento ad Internet
LABORATORI DI SALA E CUCINA
- ❖ **Aule:** Aula generica

❖ **GARE, MANIFESTAZIONI E CONCORSI**

Integrare le competenze professionali orientate con quelle linguistico-espressive, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. ASSE CULTURALE DI RIFERIMENTO: Asse

scientifico - tecnologico ATTIVITA' PREVISTE: Laboratori del gusto: Vino, Birre, Liquori e distillati, Caffè, Olio d'oliva, Pasticceria regionale e internazionale, Arte bianca. Partecipazione a trofei, manifestazioni e fiere di settore.

Obiettivi formativi e competenze attese

Inserimento nel mondo del lavoro

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet
Multimediale
LABORATORI DI SALA E CUCINA

❖ **Aule:**

Aula generica

❖ **PROTOCOLLO ACCOGLIENZA ALUNNI STRANIERI**

LE FINALITA' DEL PROTOCOLLO •Definire i ruoli, i compiti e le pratiche degli attori del processo di inclusione scolastica; •sostenere gli alunni neo-arrivati nella fase di adattamento al nuovo contesto; •favorire un clima di accoglienza e di attenzione alle relazioni che prevenga e rimuova eventuali ostacoli di piena integrazione; •costruire un contesto favorevole all'incontro con altre culture e con le "storie" di ogni alunno; •favorire un rapporto collaborativo con la famiglia; •promuovere la comunicazione e la collaborazione tra scuola e territorio sui temi dell'accoglienza e dell'educazione interculturale nell'ottica di un sistema formativo integrato •favorire e sviluppare un clima di accoglienza e di attenzione alle relazioni all'interno della classe; •promuovere le competenze linguistiche degli alunni stranieri; •diminuire l'insuccesso scolastico degli alunni stranieri e prevenire casi di abbandono.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

DESTINATARI**RISORSE PROFESSIONALI**

Altro

Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ **Laboratori:** Con collegamento ad Internet
Multimediale
- ❖ **Aule:** AULE DIDATTICHE

❖ PROPOSTA - APPRENDISTATO DI 1° LIVELLO

PROPOSTA - Apprendistato di 1° livello Dall'a. S. 2021-2022, l'IPASAR "Federico II di Svevia" di Siracusa, propone di stipulare dei contratti di Apprendistato di 1° livello con i propri studenti e le imprese del territorio di Siracusa, a seguito di eventuale inserimento in Catalogo regionale relativo al percorso di Apprendistato di 1° livello. "L'apprendistato, deve essere considerato il nucleo centrale attorno al quale deve ruotare il sistema di connessione tra il mondo dell'istruzione/formazione e quello delle imprese. Rispetto al vecchio modello, fortunatamente superato, il nuovo strumento, introdotto dal Dlgs 81/2015, risulta flessibile, conveniente soprattutto per le imprese. Solo per il professionalizzante e per imprese oltre 50 dipendenti, infatti, vi è il vincolo di proseguire a tempo indeterminato il rapporto di lavoro con almeno il 20% degli apprendisti. I benefici contributivi intra progettuali e post sono ragguardevoli ed è possibile realizzare un parco di risorse umane con costi contenuti ed elevata flessibilità di gestione delle risorse" (Antonio Butera, presidente dell'Ordine dei Consulenti del lavoro di Siracusa). I contratti di apprendistato di 1° livello, ai sensi del D. Lgs 81/2015 e ss mm ed ii, sono la conseguenza diretta dell'applicazione del sistema duale nel nostro paese, nella nostra regione e finalmente anche nel nostro territorio ed hanno la finalità di avvicinare sempre di più il mondo del lavoro al mondo dell'istruzione e formazione. Gli studenti che hanno un'età dai 17 ai 25 anni potranno essere assunti dalle imprese con contratto a tempo indeterminato previsto dalla norma con il doppio obiettivo di conseguire il diploma e di anticipare l'ingresso nel mondo del lavoro. Potranno essere stipulati contratti di apprendistato per studenti appartenenti alle classi quarte o quinte dei corsi diurni dell'IPASAR "Federico II di Svevia" con impegno da parte dell'impresa di essere disposta a proseguire il contratto anche per il conseguimento della laurea successiva al diploma (Apprendistato di 3° livello). Tale iniziativa è inquadrabile nel cosiddetto "Apprendistato di talento" ed ha la finalità

di frenare la fuga dei nostri migliori talenti. Gli studenti del diurno potranno anche essere affiancati da studenti giovani dei corsi serali che rappresentano una enorme novità in quanto dimostrano che sono possibili percorsi di riallineamento e di reinserimento attivo nel circuito formativo di giovani adulti e che tali reinserimenti trovano un'effettiva ricaduta sia nei confronti degli studenti che del sistema delle imprese.

Obiettivi formativi e competenze attese

Gli studenti che hanno un'età dai 17 ai 25 anni potranno essere assunti dalle imprese con contratto a tempo indeterminato previsto dalla norma con il doppio obiettivo di conseguire il diploma e di anticipare l'ingresso nel mondo del lavoro.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

INTERNO ED ESTERNO

Risorse Materiali Necessarie:

❖ **Laboratori:**

LABORATORI DI CUCINA - SALA

❖ **Aule:**

AULE DIDATTICHE

IMPRESE DEL TERRITORIO DI SIRACUSA

❖ LA BUSSOLA DELL'ORIENTAMENTO - - PROPOSTA PROGETTUALE : - PROGETTI DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA A.S. 2021/2022 | [2021] DM 48 ART. 3 COMMA. 1 LETTERA. B4 - IN ATTESA DI AMMISSIBILITA' E FINANZIAMENTO

Orientamento in ingresso: Laboratori, a partire dal secondo anno, per una scelta consapevole dell'indirizzo. Orientamento in uscita: Incontri di orientamento con referenti Università, Corsi post-diploma IFTS, ITS, accademie, incontri di orientamento con aziende del territorio e agenzie di collocamento, incontri con ex studenti e professionisti del settore.

Obiettivi formativi e competenze attese

- Guidare i giovani discenti, in collaborazione con la famiglia verso una scelta adeguata rispetto agli interessi e alle attitudini o qualità posseduti, con incontri sia nella sede della scuola di appartenenza che nella sede del nostro Istituto, con iniziative congiunte con i docenti degli Istituti Comprensivi; - Promuovere il benessere dei ragazzi del biennio, migliorando la conoscenza di sé e la valorizzazione dell'io per una scelta

ponderata; - Aiutare l'alunno ad acquisire consapevolezza della realtà; - Favorire l'inserimento, individuando ed esplicitando eventuali elementi di disagio e aiutando a risolvere i conflitti relazionali; - Favorire l'acquisizione da parte degli alunni di un efficace metodo di studio ed il potenziamento delle abilità di base; - Abituare l'alunno a riflettere sul proprio percorso scolastico, evidenziando le caratteristiche del suo operare e modo di pensare ai fini dell'orientamento formativo; - Supportare i giovani nella scelta formativa e professionale; - Favorire nell'alunno la ricerca delle informazioni utili (in cartaceo e sul web) ai fini dell'orientamento personale, rendendolo autonomo nella scelta del proprio futuro.

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

Risorse Materiali Necessarie:

 ❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet
 Informatica
 Lingue
 Multimediale
 LABORATORI DI CUCINA - SALA
 LABORATORI DI OTTICA
 AULA VIDEO

 ❖ **Aule:**

Proiezioni
 Aula generica
 AULE DIDATTICHE

Approfondimento
Attività

Incontri programmati con gli studenti degli Istituti Comprensivi, sia nel nostro Istituto che nelle sedi di appartenenza;

- b) Partecipazione alle giornate di orientamento organizzate dagli Istituti Comprensivi;
- c) Partecipazione a manifestazioni e ad eventi sia in Istituto (Scuola Aperta), sia nel territorio per pubblicizzare e dare rilevanza alla nostra scuola;
- d) Mini-stage presso il nostro Istituto "Un giorno con noi": gli alunni delle classi III medie parteciperanno ad una giornata scolastica presso il nostro Istituto;
- e) Internet Cafè: organizzato dal "Team digitale" nelle giornate dell'Open day al fine di fornire assistenza ai genitori per le iscrizioni on-line;
- f) Coinvolgimento dei genitori: a loro la scuola offrirà la possibilità di partecipare attivamente al percorso di scelta attivato dal proprio figlio/a. La scuola si farà promotrice di informazione, conferenze tenute in seno alla scuola, contatti con ex studenti già orientati e residenti sul territorio,

Orientamento interno

- a) Incontri programmati con gli studenti delle classi II;
- b) Somministrazione di test

Orientamento in uscita

- a) Partecipazione alle giornate di orientamento organizzate dalle Università;
- b) Incontri programmati con esperti del mondo del lavoro, con docenti universitari, enti locali e organismi rappresentativi del mondo del lavoro e rappresentanti delle forze dell'ordine, sia nel nostro Istituto che nelle sedi di appartenenza;
- c) Visite presso aziende turistico-alberghiere;
- d) Creazione col supporto "Team digitale" di una piattaforma digitale collegata al sito della scuola che, tramite inserimento del curriculum vitae dei ragazzi del V anno, faciliti l'inserimento degli alunni nel mondo del lavoro;
- e) Test e questionari di autovalutazione e autoanalisi

Il progetto mira ad una scelta consapevole del percorso di studio e dell'indirizzo, anche in proiezione del futuro lavorativo in base alle attitudini e preferenze degli studenti.

Numero degli alunni coinvolti nel progetto:

Alunni delle classi prime, seconde (biennio), N. 150, classi quinte, n. 100 ca.

Collaborazione con associazioni, enti del terzo settore, Università:

Collaborazione con Università di Palermo, Università Cattolica di Roma.

Collaborazioni esterne che si prevede di attivare:

Si prevede l'attivazione d'interventi di esperti esterni provenienti dalle Università, con le quali sono state stipulate convenzioni.

Attività di monitoraggio che si intende effettuare:

Monitoraggio iniziale, per individuare le attitudini degli alunni; Test e questionari di autovalutazione e autoanalisi.

❖ **SPORTELLO AUTISMO - - PROPOSTA PROGETTUALE: - POTENZIAMENTO DEGLI SPORTELLI PER L'AUTISMO ESISTENTI E ISTITUZIONE DI NUOVI SPORTELLI A.S. 2021/2022 | [2021] DM 48 ART. 3 COMMA. 1 LETTERA. B4 - IN ATTESA DI AMMISSIBILITA' E FINANZIAMENTO**

Lo sportello Autismo è pensato come servizio di consulenza alle famiglie, ma anche come punto di riferimento e di supporto per tutti i docenti dell'Istituzione Scolastica che accolgono alunni con Disturbi dello Spettro Autistico. Offre servizi di consulenza e formazione attraverso la metodologia del peer-teaching. Un docente esperto, che ha seguito specifici percorsi di formazione oltre ad aver maturato esperienze con questi alunni, affianca colleghi e consigli di classe per organizzare un intervento educativo-didattico mirato all'integrazione e all'inclusione dell'alunno con autismo. I docenti insieme definiscono: tempi, spazi, materiali didattici, metodologie e strategie efficaci ad ogni singolo caso. Tutte le esperienze condivise costituiranno un archivio a disposizione di tutti.

Obiettivi formativi e competenze attese

1. diffondere la cultura dell'inclusione degli alunni con disturbi dello spettro autistico nella scuola; 2. garantire, con la condivisione delle competenze, esperienza e professionalità sull'autismo; 3. raccogliere, documentare esperienze, buone prassi, strumenti, informazioni, risorse da mettere a disposizione; 4. offrire agli insegnanti formazione e consulenza educativa-didattica per realizzare interventi di integrazione e

di inclusione degli alunni con disturbi dello spettro autistico; 5. collaborare con le Associazioni e gli Enti che si occupano di autismo, favorendo il dialogo, la partecipazione, la sperimentazione, la condivisione delle proposte formative, educative ed informative; 6. accogliere i genitori ed aiutarli nel rapporto scuola/famiglia, scuola/servizi socio-sanitari, scuola/territorio.

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Altro

Risorse Materiali Necessarie:

 ❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet

Lingue

Multimediale

AULA VIDEO

 ❖ **Aule:**

Proiezioni

Aula generica

AULE DIDATTICHE

Approfondimento

Il progetto sarà realizzato tenendo conto con la collaborazione di un docente con precedente esperienza nel settore, che possa fornire indicazioni valide e supporto metodologico ai docenti e alle famiglie che lo richiedono. Il docente favorirà la veicolazione di importanti informazioni e della letteratura in merito.

Numero di eventuali docenti formati per fornire servizi di consulenza e di supporto:

N.1 docente

Numero degli alunni con sindrome dello spettro autistico potenziali beneficiari del progetto:

N. due alunni

Collaborazioni esterne con soggetti di specifica esperienza e professionalità nell'ambito della disabilità che si prevede di attivare:

Collaborazioni con l'Ambito Territoriale e le Università

Attività di monitoraggio, valutazione e diffusione degli esiti e dei materiali prodotti che si intende effettuare:

L'attività sarà monitorata in itinere, per individuare la frequenza delle consulenze richieste. Periodicamente, il docente esperto che si avvarrà del supporto dell'equipe socio/psico/pedagogica del Comune, verificherà l'indice d'inclusività presente nell'Istituto in riferimento agli alunni disabili con spettro autistico presenti in Istituto.

❖ **LET'S PLAY TOGETHER - PROPOSTA PROGETTUALE: PROGETTI DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA ATTRAVERSO ATTIVITÀ SPORTIVA A.S. 2021/2022 | [2021] DM 48 ART. 3 COMMA. 1 LETTERA. B4 - IN ATTESA DI AMMISSIBILITÀ E FINANZIAMENTO**

Il progetto è finalizzato all'avviamento degli studenti alle attività sportive agonistiche e non, al fine di favorire l'inclusione sociale, lo spirito di competitività, l'aggregazione, l'impegno, aspetti fondanti della partecipazione attiva al contesto educativo, al fine di contrastare il fenomeno della dispersione scolastica. Saranno organizzati tornei e una manifestazione conclusiva al termine dell'anno scolastico. Descrizione del progetto - contenuti, obiettivi, modalità di realizzazione, etc. Le attività proposte saranno effettuate nell'ottica dell'inclusione, della socialità e del contrasto alla dispersione scolastica. La conoscenza delle regole di ciascuno sport e il rispetto delle regole saranno la base per l'interiorizzazione di un comportamento corretto nei confronti dell'avversario, nell'ottica del fair play e dell'inclusione, in quanto tutti gli studenti del biennio saranno coinvolti.

Obiettivi formativi e competenze attese

Avviamento alla pratica sportiva • Saper praticare attività sportive individuali e di squadra • Partecipare alla competizione sportiva in modo corretto • Conoscere le caratteristiche fondamentali delle attività sportiva praticata • Elaborare strategie individuali e di gruppo per superare e risolvere situazioni legate al gioco • Saper organizzare e gestire un torneo di una attività sportiva, preparando referti di gara, organizzando il calendario delle gare e gestendo gli arbitraggi • Conoscere, saper gestire e rispettare le regole del gioco, sia come giocatore sia come arbitro • Accettare

di collaborare con tutti i compagni, accettando il contributo di tutti

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

INTERNO ED ESTERNO

Altro

Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ **Laboratori:**
 - Lingue
 - Multimediale
 - AULA VIDEO
- ❖ **Aule:**
 - AULE DIDATTICHE
- ❖ **Strutture sportive:**
 - Calcetto
 - Calcio a 11
 - Campo Basket-Pallavolo all'aperto
 - Palestra

Approfondimento

METODOLOGIA

Le varie attività proposte avranno come caratteristica fondamentale quella di essere presentate in forma globale e di gioco, senza la ricerca esasperata della tecnica corretta. Gli stessi alunni verranno coinvolti nell'organizzazione con compiti di arbitraggio, segnapunti e coordinatori delle attività.

Attività previste per l'anno scolastico 2021 – 2022 :

Calcio

Pallacanestro

Atletica leggera

Pallavolo

Tennis, Padel

BENI E SERVIZI

Impianti situati nel comune di Siracusa:

- Palestre comunali
- Centro sportivo "Cittadella dello Sport"

Finanziamento a carico del progetto Giochi studenteschi del MIUR

Numero degli alunni coinvolti nel progetto:

Sono coinvolti gli alunni delle classi prime e seconde (biennio), circa 150 alunni

Progetti realizzati in collaborazione con associazioni, enti del terzo settore, Università:

Non sono stati realizzati progetti precedenti in collaborazione con associazioni, enti del terzo settore, Università

Collaborazioni esterne che si prevede di attivare:

Si prevede di attuare collaborazioni esterne con: CONI sez. Siracusa, AS Siracusa, Cittadella dello Sport, Camposcuola "Di Natale", Facoltà di Scienze Motorie dell'Università di Catania, per attività di formazione e monitoraggio

Attività di monitoraggio che si intende effettuare:

Sarà effettuato un monitoraggio iniziale per individuare le preferenze degli studenti rispetto alle attività sportive che si attueranno. Il monitoraggio intermedio riguarderà l'andamento delle attività proposte e quello finale sarà l'esito dei tornei e gare agonistiche che saranno effettuati con la realizzazione, a fine anno scolastico, di una premiazione ufficiale per l'anno scolastico 2021/22, nello spirito della socialità, dell'inclusione e della competizione proattiva.

❖ CULTURA E CIBO SOSTENIBILE CHE NUTRE...- PROPOSTA PROGETTUALE: SUPPORTO AL PERCORSO DI TRANSIZIONE ECOLOGICA DELLE ISTITUZIONI SCOLASTICHE A.S. 2021/2022 | [2021] DM 48 ART. 3 COMMA. 1 LETTERA. B2 - IN ATTESA DI AMMISSIBILITA' E FINANZIAMENTO

Mangiare e curarsi sono due dimensioni fortemente connesse al corpo, tra bisogno e

piacere. L'educazione alimentare deve rivalutare il gusto e ricercare quei alimenti che integrano la dieta per renderla varia ed equilibrata, attraverso la conoscenza dei prodotti tipici e dei prodotti garantiti. Lo studente dovrà analizzare le proprie abitudini alimentari e attraverso le conoscenze apprese consolidarle o adottare i correttivi necessari, rifletterà sulle interazioni tra cibo/affettività/salute ai fini di un orientamento lavorativo nel campo enogastronomico agroalimentare.

Obiettivi formativi e competenze attese

OBIETTIVO GENERALE Promuovere l'acquisizione di sane abitudini alimentari, prediligendo il tradizionale modello alimentare mediterraneo; **OBIETTIVI SPECIFICI** Conoscere la corretta alimentazione necessaria per stare in forma e prevenire patologie a disturbi alimentari; Diffondere una corretta informazione sulla qualità e il valore nutrizionali degli alimenti; Valorizzare il rapporto tra scuola e famiglia attraverso forme di integrazione e coinvolgimento innovative; Decondizionare gradualmente gli adolescenti e i genitori dai messaggi ingannevoli e dai "falsi bisogni" proposti quotidianamente dalla pubblicità

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Altro

Risorse Materiali Necessarie:

❖ **Laboratori:**

Lingue
LABORATORI DI CUCINA - SALA
LABORATORI DI OTTICA
AULA VIDEO

❖ **Aule:**

Aula generica
AULE DIDATTICHE

Approfondimento

Percorsi Formativi:

Cibo ed emozioni;

Dieta mediterranea;

Prodotti tipici;

Etichetta, pubblicità, consumi

PERCORSO : Cibo ed emozioni

OBIETTIVI GENERALI

prendere coscienza delle sensazioni, emozioni, e condizionamenti legati al gusto;

utilizzare consapevolmente e con efficacia i propri sensi quale strumento di scelta nel ruolo di consumatore attivo e consapevole.

OBIETTIVI SPECIFICI

conoscere gli organi di senso e loro fisiologia;

usare la memoria olfattiva per riconoscere aromi e odori già noti

saper riconoscere i 4 sapori fondamentali

associare ricordi, sensazioni ai 4 sapori

STRUMENTI E METODOLOGIE

Attività' laboratoriale

Uscita didattica

PERCORSO : Dieta mediterranea

OBIETTIVI GENERALI

Conoscere i principi nutritivi e gli alimenti da cui provengono;

Conoscere gli alimenti della dieta mediterranea;

Sapere quale dei cibi consumati frequentemente ha un'origine locale, quale nazionale, quale estera.

OBIETTIVI SPECIFICI

Conoscere i periodi di produzione degli alimenti;

Rendere coscienti i ragazzi che molti prodotti arrivano trasformati sulle nostre tavole;

Rendere coscienti i ragazzi che tutti gli alimenti si deteriorano a causa di fattori fisici e chimico – fisici;

STRUMENTI E METODOLOGIE

attività pratica di laboratorio;

utilizzo delle TIC;

Piramide alimentare;

PERCORSO: Prodotti tipici

OBIETTIVI GENERALI

Conoscere cos'è un prodotto tipico;

Conoscere la filiera produttiva dell'alimento;

OBIETTIVI SPECIFICI

Conoscere il legame fra l'ambiente e l'agricoltura tipica del territorio;

Conoscere i legami storici, tradizionali, culturali tra il prodotto e il territorio;

STRUMENTI E METODOLOGIE

incontro con produttori/consorzi

visita presso un consorzio di tutela

PERCORSO: Etichetta, pubblicità consumi

OBIETTIVI GENERALI

Sensibilizzare alle problematiche relative all'informazione e alla tutela dei consumatori;

Conoscere la funzione dell'etichetta e dell'imballaggio di prodotto alimentare;

OBIETTIVI SPECIFICI

Conoscere e ricostruire il ciclo di vita degli alimenti: produzione, trasformazione, distribuzione, consumo;

Saper individuare i controlli di qualità, i marchi di origine e di Certificazione;

STRUMENTI E METODOLOGIE

uscita didattica presso un supermercato

utilizzo aula video

attività in laboratorio

Attività di educazione alimentare sostenibile connesse ad Agenda 2030 e all'educazione civica.

Precedenti progetti in ambito ambientale realizzati in collaborazione con associazioni, enti del terzo settore, Università:

Convegno dedicato alle tradizioni, in collaborazione con la FIDAPA del Comune di Solarino (SR).

Collaborazioni esterne che si prevede di attivare:

Si prevede di attivare collaborazioni con la FIDAPA di Solarino, Siracusa Città Educativa e le Università di Catania, Messina ed Enna, con le quali sono state stipulate convenzioni.

Attività di monitoraggio che si intende effettuare:

Saranno effettuati Test di Valutazione delle conoscenze in entrata e in uscita. L'attività di monitoraggio e valutazione del progetto riguarderà l'analisi del percorso formativo nelle sue diverse fasi, per verificare la conformità con i requisiti di base del progetto stesso. L'intervento verrà condotto su due livelli:

La prima fase una valutazione diagnostica effettuata all'inizio del progetto al fine di determinare gli obiettivi della valutazione, gli indicatori di esito e i destinatari della stessa mediante l'utilizzo di questionari di rilevazione sulle abitudini alimentari rivolte agli alunni e famiglie.

ATTIVITÀ PREVISTE IN RELAZIONE AL PNSD

STRUMENTI

ATTIVITÀ

- Fibra e banda ultra-larga alla porta di ogni scuola

Premessa

Come previsto dalla Legge 107/2015 di riforma del sistema dell'Istruzione all'art. 1 comma 56, il MIUR, con D.M. n. 851 del 27.10.2015 ha adottato il Piano Nazionale Scuola Digitale. Non solo una dichiarazione di intenti, ma una vera e propria strategia complessiva di innovazione della scuola, come pilastro fondamentale del disegno riformatore delineato dalla legge. Si tratta di un'opportunità di innovare la scuola, adeguando non solo le strutture e le dotazioni tecnologiche a disposizione degli insegnanti e dell'organizzazione, ma soprattutto le metodologie didattiche e le strategie usate con gli alunni in classe.

Obiettivi del PNSD

ACCESSO

- sviluppo delle competenze digitali degli studenti,
- potenziamento degli strumenti didattici e laboratoriali necessari a migliorare la formazione e i processi di innovazione delle istituzioni scolastiche,
- adozione di strumenti organizzativi e tecnologici per favorire la governance, la trasparenza e la condivisione di dati,
- formazione dei docenti per l'innovazione didattica e lo sviluppo della cultura digitale,
- formazione del personale amministrativo e tecnico per l'innovazione digitale nell'amministrazione,
- potenziamento delle infrastrutture di rete,
- valorizzazione delle migliori esperienze nazionali,
- definizione dei criteri per l'adozione dei testi didattici in formato digitale e per la diffusione di materiali didattici anche prodotti autonomamente dalle scuole.

STRUMENTI**ATTIVITÀ**

Per facilitare questo processo di cambiamento in ogni scuola è stato individuato un Animatore Digitale, una nuova figura che coordina la diffusione dell'innovazione digitale a scuola e le attività del PNSD. Si tratta, quindi, di una figura di sistema e non di un supporto tecnico .

Il profilo dell'AD (cfr. azione #28 del PNSD) è rivolto ai seguenti ambiti:

FORMAZIONE INTERNA: stimolare la formazione interna alla scuola negli ambiti del PNSD, attraverso l'organizzazione di laboratori formativi, favorendo l'animazione e la partecipazione di tutta la comunità scolastica alle attività formative.

COINVOLGIMENTO DELLA COMUNITÀ SCOLASTICA: favorire la partecipazione e stimolare il protagonismo degli studenti nell'organizzazione di workshop e altre attività, anche strutturate, sui temi del PNSD, anche attraverso momenti formativi aperti alle famiglie e ad altri attori del territorio, per la realizzazione di una cultura digitale condivisa.

CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE: individuare soluzioni metodologiche e tecnologiche sostenibili da diffondere all'interno degli ambienti della scuola (es. uso di particolari strumenti per la didattica di cui la scuola si è dotata; la pratica di una metodologia comune; informazione su innovazioni esistenti in altre scuole), coerenti con l'analisi dei fabbisogni della scuola stessa, anche in sinergia con attività di assistenza tecnica condotta da altre figure.

ACCESSO

- #1 - Fibra per la banda ultra-larga alle porte di ogni scuola.
- #2 - Cablaggio interno in tutti gli spazi della scuola.

REALIZZATO

Connessione a banda larga con capacità fino a 20Mb in tutte le sedi dell'istituto.

STRUMENTI

ATTIVITÀ

COMPLETAMENTO CONNESSIONE A BANDA DI TUTTE LE AULE

DA ATTIVARE - triennio 2029 -2022

Passaggio alla fibra ottica in tutte le sedi
Partecipazione ai bandi sulla base delle azioni del PNSD

Installazione di bacheche digitali nell'atrio e negli spazi aperti ai piani tramite le quali diffondere informazioni su tutto ciò che avviene o riguarda l'utenza (studenti, docenti, genitori, personale).

Obiettivo: Migliorare la diffusione e la tempestività delle informazioni all'utenza

Risorse finanziarie

- Finanziamenti PON e POR previsti

per il PNSD

- Finanziamenti Leggi sulla Buona Scuola

- Ambienti per la didattica digitale integrata

#4 - Ambienti per la didattica digitale integrata

#7 - Piano Laboratori

#6 - Linee guida per politiche attive di BYOD (Bring Your Own Device)

REALIZZATO

Cinque laboratori dotati di LIM. Software "gestione comande" (Laboratorio sala) Software Teachnet (Laboratorio linguistico), Software SH Sistema Hotel (Laboratorio accoglienza turistica)

DA REALIZZARE Triennio 2019-2022

50% aule dotate di LIM.

Una cl@sse 2.0.

Un Laboratorio mobile dotato di LIM e PC.

**SPAZI E AMBIENTI PER
L'APPRENDIMENTO**

STRUMENTI

ATTIVITÀ

Laboratorio multimediale a platea di cucina-sala e sommelier
 Acquisto per tutti i laboratori di nuovi software in linea con le nuove tecnologie e in risposta alle esigenze del mercato
 Partecipazione ai bandi sulla base delle azioni del PNSD

COMPETENZE E CONTENUTI

ATTIVITÀ

COMPETENZE DEGLI STUDENTI

- Un framework comune per le competenze digitali degli studenti

#14 Un framework comune per le competenze digitali degli studenti

#15 - Scenari innovativi per lo sviluppo di competenze digitali applicate

REALIZZATO

Introduzione alle tecnologie digitali a supporto di tutte le dimensioni delle competenze trasversali (cognitiva, operativa, relazionale, metacognitiva).

DA REALIZZARE : Triennio 2019-2022

Potenziamento delle tecnologie digitali a supporto di tutte le dimensioni delle competenze trasversali

Partecipazione ai bandi sulla base delle azioni del PNSD

DIGITALE, IMPRENDITORIALITA' E LAVORO

- Piano Carriere Digitali (Sinergie con alternanza Scuola Lavoro)

#21 - Alternanza Scuola Lavoro per l'impresa digitale -

REALIZZATO

Istituzione di una figura di sistema che si dedichi a tale progetto. (piattaforma on line SIDI)

DA REALIZZARE A.S. 2020-2022

Attivare politiche di orientamento per quelle carriere digitali ,che sono fondamentali per incentivare lo sviluppo

COMPETENZE E CONTENUTI

ATTIVITÀ

del nostro Paese

CONTENUTI DIGITALI

- **Biblioteche Scolastiche come ambienti di alfabetizzazione**

#24 - Biblioteche Scolastiche come ambienti di alfabetizzazione all'uso delle risorse informative digitali

DA REALIZZARE A.S. 2021-2022

Fruizione dei beni Digitali (Biblioteche Scolastiche Digitali) come ambienti di alfabetizzazione ed apprendimento

Partecipazione ai bandi sulla base delle azioni del PNSD
Corsi Eipass

**FORMAZIONE E
ACCOMPAGNAMENTO**

ATTIVITÀ

FORMAZIONE DEL PERSONALE

- **Alta formazione digitale**

#25 - Alta formazione digitale

REALIZZATO

Corsi ECDL

Formazione del personale sull'utilizzo "piattaforma ARGO" Formazione Animatore digitale sui contenuti del PNSD

Informazione personale scolastico sui contenuti del PNSD

DA REALIZZARE Triennio 2019-2022

Formazione docenti sull'innovazione didattica, attraverso l'apprendimento pratico di una varietà di modelli e metodologie che saranno identificati tra quelli maggiormente efficaci nel confronto con esperienze internazionali.

Workshop per tutti i docenti inerenti:
l'utilizzo di testi digitali

**FORMAZIONE E
ACCOMPAGNAMENTO**

ATTIVITÀ

l'adozione di metodologie didattiche innovative
Utilizzo di pc, tablet e Lim nella didattica quotidiana.
Strumenti e metodologie per l'inclusione degli studenti con
bisogni speciali
Strumenti e metodologie per l'inclusione di studenti di
origine straniera.
Formazione per docenti e per gruppo di studenti per la
realizzazione video, utili alla didattica e alla
documentazione di eventi / progetti di Istituto.
Organizzazione di seminari ed attività volte all'integrazione
di studenti, docenti, famiglie e comunità su iniziative ad
elevato valore digitale.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

ORDINE SCUOLA: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

NOME SCUOLA:

FEDERICO II DI SVEVIA - SRRH040007

IPSART F. II SVEVIA CARCERE AUGUSTA - SRRH040018

FEDERICO II DI SVEVIA SERALE - SRRH04050L

Criteri di valutazione comuni:

LA VALUTAZIONE

Il necessario adattamento dei programmi di studio rende necessario un parallelo adattamento dei parametri di valutazione. Nelle linee guida del MIUR si afferma che "si privilegia la valutazione formativa rispetto a quella certificativa, considerando il percorso dell'alunno, i passi realizzati, gli obiettivi possibili, la motivazione, le relazioni, l'impegno e la previsione di sviluppo". In questa ottica i docenti terranno conto che è possibile:

- prevedere tempi più lunghi per il raggiungimento degli obiettivi;
- valutare il progresso rispetto al livello di partenza;

- valorizzare il raggiungimento degli obiettivi non cognitivi;
- considerare che l'alunno straniero è sottoposto a una doppia valutazione: quella relativa al suo percorso di Italiano seconda lingua, quella relativa alle diverse aree disciplinari e ai contenuti del curriculum comune;
- tener presente il processo di apprendimento avviato e le dinamiche socio-relazionali osservate.

Nel caso di alunni per i quali si sia predisposto un PDP o un PEI, i parametri di valutazione verranno stabiliti in base al piano personalizzato.

In riferimento agli esami di stato il Collegio dei Docenti propone di:

- indicare criteri di valutazione delle prove coerenti con gli obiettivi minimi fissati nelle programmazioni individuali;
- condurre il colloquio d'esame tenendo conto del percorso svolto dall'alunno e accertando soprattutto "i livelli di apprendimento conseguito tenendo conto anche delle potenzialità formative e della complessiva maturazione raggiunta (C.M. 28/2007).

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica:

LA VALUTAZIONE

La Legge dispone che l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal DPR 22 giugno 2009, n. 122.

I criteri di valutazione deliberati dal Collegio dei docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF sono integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica. Tali elementi conoscitivi sono raccolti dall'intero Consiglio di Classe nella realizzazione di percorsi interdisciplinari. La valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica e affrontate durante l'attività didattica.

I docenti della classe e il Consiglio di Classe si avvalgono di strumenti condivisi, quali rubriche e griglie di osservazione, che possono essere applicati ai percorsi interdisciplinari, finalizzati a rendere conto del conseguimento da parte degli alunni delle conoscenze e abilità e del progressivo sviluppo delle competenze previste nella sezione del curriculum dedicata all'educazione civica.

Per gli anni scolastici 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023 la valutazione dell'insegnamento di educazione civica farà riferimento agli obiettivi /risultati di apprendimento e alle competenze che il Collegio dei docenti, nella propria autonomia, avrà individuato e inserito nel curriculum di istituto. A partire dall'anno scolastico 2023/2024 la valutazione avrà a riferimento ai traguardi ed ai risultati di apprendimento per gli Istituti tecnici e professionali definiti dal Ministero dell'istruzione. Il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'Esame di Stato del primo e secondo ciclo di istruzione e, per le classi terze, quarte e quinte degli Istituti secondari di secondo grado, all'attribuzione del credito scolastico.

Si allega di seguito la griglia di valutazione numerica già deliberata dal collegio dei docenti per le singole discipline (Tabella di corrispondenza voto-livello raggiunto):

**ALLEGATI: TABELLA DI CORRISPONDENZA VOTO-LIVELLO
RAGGIUNTO.pdf**

Criteri di valutazione del comportamento:

A seguito del Decreto Legge n. 137/2008, il voto di condotta concorrerà alla valutazione complessiva dello studente.

Per tutte le classi, dalla prima alla quinta, il voto di condotta insufficiente determinerà la non promozione.

Il Collegio dei Docenti ha predisposto e deliberato i seguenti criteri di valutazione del comportamento degli studenti:

Rispetto nei confronti delle persone e delle cose;

Comportamento – Infrazioni disciplinari;

Frequenza e partecipazione;

Assolvimento degli impegni.

ALLEGATI: CRITERI PER LA ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA.pdf

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

La valutazione del percorso di ogni singolo studente avviene alla fine di ciascun quadrimestre mediante la compilazione della pagella che, consegnata allo studente, sarà restituita con la firma di un genitore entro la data stabilita.

Per la formulazione della valutazione finale degli alunni il Consiglio di classe esamina:

- il livello raggiunto in ciascuna disciplina
- la condotta

- il grado di conseguimento degli obiettivi educativi con particolare riguardo a:
- senso di responsabilità
- capacità di relazione
- regolarità della frequenza
- rilievi annotati sul registro di classe.

TABELLA DI CORRISPONDENZA VOTO-LIVELLO RAGGIUNTO

Ciascun docente dell'Istituto stabilisce nella programmazione didattica annuale, in accordo coi colleghi della disciplina, il numero e i tempi delle verifiche relative alle competenze programmate. Allo scopo di conseguire un'organizzazione efficace del lavoro scolastico le prove scritte vengono proposte con cadenza regolare e sistematica e, di norma, concordata con la classe. I criteri di valutazione adottati e l'esito delle prove sono resi espliciti dai docenti. La corrispondenza fra voto e livello raggiunto è descritta nella seguente tabella:

CONOSCENZE: possesso dei contenuti della disciplina

COMPETENZE: specifica e delimitata preparazione a risolvere un problema

ABILITÀ: disponibilità - attitudine ad affrontare aspetti delle discipline

**ALLEGATI: TABELLA DI CORRISPONDENZA VOTO-LIVELLO
RAGGIUNTO.pdf**

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

CRITERI PER L'AMMISSIONE/NON AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO

CRITERI DI AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO

In base alla normativa vigente i criteri di AMMISSIONE alla prova d'esame conclusiva riguardano:

- a. la frequenza, fatto salve le deroghe stabilite (non aver superato il limite massimo di assenze, il 25% dell'orario annuale);
- b. le sanzioni disciplinari (È obbligatorio avere almeno 6 in condotta. Questo voto non solo fa media, ma può fare in modo che l'alunna/o non venga ammesso all'esame);
- c. la partecipazione alle prove INVALSI;
- d. la sufficienze nelle materie (Il regolamento dell'Esame di Maturità dice infatti chiaramente che è necessario avere la sufficienza in tutte le materie ma il Consiglio di classe potrà ammettere anche studenti con una insufficienza in una materia o in un gruppo di materie, assegnando un unico voto). In casi eccezionali, il CdC può decidere a maggioranza e con adeguata motivazione,

tenuto conto dei criteri definiti dal Collegio dei Docenti, di non ammettere agli esami di stato, gli alunni che non hanno raggiunto i livelli di base delle diverse competenze al termine del triennio, pur in presenza dei tre requisiti sopra citati. e. Completare le ore previste dal proprio corso di studi per l'alternanza scuola lavoro.

CRITERI DI NON AMMISSIONE (D.Lg. 62 2917)

Avviene nei seguenti casi. Qualora l'alunno:

f. non abbia frequentato almeno tre quarti del monte ore annuale

personalizzato, fatte salve le deroghe deliberate dal Collegio Docenti

g. sia incorso nella sanzione disciplinare della non ammissione all'esame di Stato prevista dall'art.4 del DPR n°249/1998

h. non abbia partecipato alle prove nazionali di ITALIANO, MATEMATICA E INGLESE predisposte dall'INVALSI.

In casi eccezionali, motivati e documentati, il Consiglio di Classe potrebbe deliberare a maggioranza di non ammettere all'Esame di Stato l'alunno/a qualora, pur in presenza dei tre criteri di cui sopra, non abbia raggiunto i livelli di base nelle diverse competenze oggetto di valutazione al termine del triennio, necessitando quindi di un altro anno per migliorare i livelli di apprendimento.

- I privatisti devono sostenere e superare un esame di ammissione.

I criteri di ammissione/non ammissione agli esami di stato, potrebbero subire aggiustamenti in corso d'anno a seguito dei contingenti sviluppi della pandemia in corso (Covid-19)

ALLEGATI: 6. FREQUENZA MINIMA PER LA VALIDITÀ ANNO SCOLASTICO

p. 81.pdf

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico:

L'attribuzione del credito avviene sulla base della tabella A (allegata al Decreto 62/17), che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

Credito candidati esterni

Il credito scolastico ai candidati esterni è attribuito (sempre in riferimento alla tabella A) dal consiglio della classe innanzi al quale i medesimi sostengono l'esame preliminare, sulla base della documentazione del curriculum scolastico e

dei risultati delle prove preliminari.

ALLEGATI: ASSEGNAZIONE CREDITO SCOLASTICO TRIENNIO.pdf

AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA

❖ ANALISI DEL CONTESTO PER REALIZZARE L'INCLUSIONE SCOLASTICA

INCLUSIONE

PROGETTAZIONE PER ALUNNI B.E.S.

(Disabili Legge n. 104/92, D.S.A., B.E.S. non certificati e stranieri)

Il nostro Istituto ha delle precise responsabilità formative verso tutta l'utenza, nel senso che ad ogni singolo alunno cerca di fornire le autonomie necessarie per essere un cittadino capace di collocarsi nella società e nel mondo del lavoro.

L'Istituto opera, con grande attenzione, nei riguardi di tutti gli alunni con l'obiettivo di favorire l'integrazione, in coerenza con la normativa vigente (DPR 122/2009; CM N. 1787 dell'1/3/2005) e nel rispetto dei fondamentali diritti costituzionali di tutti i cittadini, con particolare riferimento al diritto all'educazione e all'istruzione.

L'inclusione e il successo formativo degli studenti costituiscono, quindi, il principale obiettivo del nostro Istituto che si presenta nel territorio come una scuola attenta ad individuare nuove emergenze, con la capacità d'accogliere un'utenza con bisogni educativi speciali anche attraverso la formazione e la

sensibilizzazione rispetto alle nuove problematiche, grazie alla collaborazione fattiva con gli EE.LL, alla sperimentazione di buone prassi e alla promozione di un ambiente favorevole per l'apprendimento.

Sulla base dell'esperienza degli anni scolastici precedenti, nell'ottica della Legge Quadro 104/92 e secondo i dettami della C.M. n. 8 del 12/07/2013 nell'Istituto opera il Gruppo di Lavoro sull'Inclusione (G.L.I.) che ha il compito, in coordinamento con le Funzioni Strumentali Area 3, di analizzare la situazione complessiva in termini di risorse sia umane sia materiali e predisporre una proposta di calendario per gli incontri operativi.

Il Gruppo di Lavoro sull'Inclusione, inoltre dedica particolare attenzione all'inclusività e redige annualmente il PAI (Piano annuale per l'inclusività). Inoltre rileva i bisogni, cura la documentazione degli alunni e intrattiene rapporti costruttivi con le famiglie, il territorio, le associazioni di volontariato e con gli EE.LL, al fine di favorire i processi di inclusione di tutti gli studenti.

Il Piano Annuale per l'Inclusività è parte integrante del PTOF ([vedi sez. Allegati](#)) ed è rivolto a tutti gli alunni con Bisogni educativi speciali che frequentano l'Istituto nel triennio 2016/17-2018/19

La legislazione nazionale sui B.E.S. (Bisogni Educativi Speciali), Legge 170/2010) - C.M. 08/2013, favorisce e garantisce l'introduzione di percorsi personalizzati per tutti gli alunni che richiedono risposte specifiche a specifici problemi. L'Istituto "Federico II di Svevia" adotta, per tutti gli alunni con Bisogni Educativi Speciali un Piano Didattico

Personalizzato (P.D.P.) per favorire il successo formativo attraverso il riconoscimento dei bisogni che caratterizzano la loro personalità. Il Piano è redatto dal Consiglio di Classe che condivide le scelte metodologiche e didattiche da adottare in sinergia, compensandole con interventi mirati che garantiscono il benessere psico-fisico dell'alunno.

La C.M. n. 8 del 06 marzo 2013 estende a tutti gli alunni in difficoltà il diritto alla personalizzazione dell'apprendimento, richiamando i principi enunciati dalla legge n. 53/2003 e individuando le azioni da intraprendere sia a livello territoriale sia di singola istituzione scolastica. Tra queste si prevede la possibilità di redigere Piani Didattici Personalizzati (P.D.P.) contenenti l'indicazione delle strategie e degli strumenti adottati per la personalizzazione dei percorsi degli alunni in difficoltà.

Il Piano Didattico Personalizzato (P.D.P.) viene condiviso con le famiglie e, per gli alunni che frequentano le prime classi, la consegna del piano viene spostata di un ulteriore mese al fine di permettere ai docenti di effettuare una più accurata osservazione degli stili d'apprendimento degli studenti.

INCREMENTO DELL'INCLUSIVITÀ

AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA:

y Aspetti organizzativi e gestionali coinvolti nel cambiamento inclusivo

Le figure e gli organismi coinvolti nell'organizzazione e la gestione del

processo d'inclusività scolastica sono le seguenti:

-il Dirigente Scolastico: è garante dell'inclusività ed figura chiave per realizzare una scuola inclusiva.

-il Collegio dei Docenti: discute e delibera il Piano Annuale dell'Inclusività, verifica i risultati ottenuti al termine dell'anno scolastico.

-Il Consiglio di Classe: indica i casi in cui, sulla base di considerazioni pedagogico-didattiche e della documentazione clinica e/o certificazione fornita dalla famiglia, necessita adottare una didattica personalizzata e l'eventuale adozione di misure compensative e dispensative. Promuove il coordinamento col G.L.I. Comunica con la famiglia e gli esperti. Predispone i PDP e PEP. La convocazione dei C.d.C. avverrà tenendo conto delle date di scadenza d'osservazione, redazione e consegna dei PDP e dei PEP.

Il Gruppo di Lavoro per l'Inclusione: monitora i BES presenti nella scuola. Raccoglie la documentazione e cataloga gli interventi didattico educativi. Da consulenza e supporto ai colleghi e ai C.d.C. su strategie e metodologie. Mette a disposizione dei colleghi la modulistica necessaria ai vari adempimenti. Formula proposte a carattere organizzativo riguardanti gli alunni con B.E.S. Propone l'acquisto di attrezzature, sussidi e materiale didattico destinato ai B.E.S. Monitora e valuta il livello d'inclusività della scuola. Raccoglie e coordina le proposte elaborate dai C.d.C. Elabora la proposte di piano Annuale per l'inclusione. Il G.L.I. si riunisce periodicamente.

y Organizzazione del sostegno all'interno della scuola

il Dirigente Scolastico: gestisce e coordina tutto il sistema. E'corresponsabile delle decisioni relative all'individuazione dei B.E.S. Convoca e presiede il G.L.I. Organizza la formazione dei docenti. Supervisiona l'operato delle funzioni strumentali e dei referenti.

Docenti di sostegno: supportano i docenti di classe in attività inclusive quali lavori in piccoli gruppi di livello d'apprendimento cooperativo, attività di tutoring, attività individuali atte a rinforzare abilità e conoscenze utili ad una migliore collaborazione con i compagni.

Funzioni Strumentali e Referenti G.L.I.: forniscono informazioni e ricerca materiali didattici sulle difficoltà di apprendimento; mette a disposizione della scuola la normativa di riferimento; organizzano una mappatura degli allievi con BES; organizzano, nell'ambito degli incontri di continuità, il passaggio delle informazioni degli allievi che si iscrivono ad altra scuola; partecipano agli incontri con le famiglie e/o Servizi Sanitari; si occupa delle comunicazioni con AID, ASL, MIUR/USR/CTS. Supportano il C.d.C. e la famiglia, per quanto riguarda la predisposizione del PDP, dei risultati e della valutazione, promuovendo coinvolgimento e collaborazione;

Personale ATA: collabora con il docenti per la realizzazione dell'inclusività.

- y Organizzazione dei diversi tipi di sostegno all'esterno della scuola in rapporto ai servizi

esistenti.

Al fine di istituire una rete di rapporti attivi e costanti con vari enti e istituzioni presenti sul territorio, si prevede la collaborazione con i seguenti servizi e realtà, da integrare successivamente anche in base alle future programmazioni. I diversi servizi esistenti sono:

Servizi sociali (assistenti sociali dei Comuni di appartenenza e rispettive ASL; Operatori socio-sanitari delle ASL n.8 di siracusa-SERT); Enti di formazione-lavoro; Enti locali; Associazione di disabili e D.S.A , (Ente Nazionale Sordi – Unione Italiana Ciechi, Case Famiglia); Aziende e strutture ristorative locali, occasione di stage lavorativi protetti.

y Sviluppo di un curriculum attento alle diversità e alla promozione di percorsi formativi

inclusivi

Il nostro Istituto, considerato l'elevato numero di alunni iscritti diversamente abili, o con disturbi d'apprendimento o svantaggio socio-culturale, da diversi anni propone attività integrative finalizzate a promuovere l'inclusione nonché atteggiamenti di accettazione ed accoglienza delle diversità. A titolo esemplificativo, si indicano alcuni dei progetti attivati, nella nostra scuola, ad ampliamento dell'Offerta Formativa in un'ottica di educazione "inclusiva" e di prevenzione del

disagio:

- attività di accoglienza da parte di alunni dell'indirizzo di ricevimento in occasione di eventi locali/nazionali e manifestazioni promosse da Enti esterni;
- partecipazione ad eventi sportivi e competizioni tra le diverse scuole (paraolimpiadi, torneo di pallavolo, calcetto....
- progetto "alternanza scuola-lavoro", con possibilità ad alunni con disabilità delle classi III, IV e V di svolgere attività lavorativa in ambienti protetti;
- libri in comodato d'uso in favore degli alunni con famiglie meno abbienti;
- progetti di formazione e aggiornamento sui disturbi specifici di apprendimento.
- progetto di "istruzione domiciliare" è attivato, su richiesta delle famiglie degli alunni al fine di garantire contestualmente il diritto allo studio e il diritto alla salute per quegli studenti che, durante l'anno in corso, dovessero affrontare lunghi periodi di degenza ospedaliera alternati a degenza domiciliare e day Hospital.

La tipologia di scuola, con la presenza dei laboratori di cucina, sala-bar, Accoglienza Turistica e Laboratori multimediali etc., facilita il

coinvolgimento dei ragazzi in svariate attività col gruppo classe. Questo li fa sentire protagonisti e partecipi in prima persona delle diverse attività didattiche ed educative proposte. Gli alunni, quando necessario, vengono supportati dal docente specializzato anche durante le attività pratiche di laboratorio e gli stage all'interno delle diverse strutture ricettive. I ragazzi diversamente abili hanno così modo di acquisire conoscenze e/o abilità pratiche, attraverso l'uso di strumenti di laboratorio che permettano il futuro inserimento nelle diverse realtà professionali.

y Adozione di strategie di valutazione coerenti con prassi inclusive (strategie da perseguire) La scuola si propone di fungere da guida nel processo formativo degli alunni BES, monitorandone l'andamento didattico e verificando le modalità di valutazione di tutti i docenti, favorendo, inoltre, gli scambi comunicativi tra scuola e famiglia.

Si impegna, a tal fine, ad approfondire ed, eventualmente, ricalibrare degli strumenti valutativi dei livelli di apprendimento per alunni con disabilità cognitiva.

Provvede alla certificazione dei crediti formativi (P.E.P.) in linea con la Certificazione delle Competenze Europee.

y Ruolo delle famiglie e della comunità nel dare supporto e nel partecipare alle decisioni che riguardano l'organizzazione delle attività educative (ambito, modalità e livello di coinvolgimento)

La famiglia rappresenta un punto di riferimento essenziale per la corretta inclusione scolastica dell'alunno con disabilità, sia in come fonte di informazioni preziose, sia in quanto luogo in cui avviene la continuità fra educazione formale ed educazione informale. Pertanto le famiglie del

ragazzo con BES verranno coinvolte direttamente nel processo educativo affinché, in accordo con le figure scolastiche preposte, vengano predisposte ed usate le strumentazioni necessarie per consentire ai ragazzi di seguire con profitto le attività scolastiche in relazione alle specifiche necessità. La famiglia partecipa alla formulazione del PEP e del PDP, nonché alle loro verifiche.

y Valorizzazione delle risorse esistenti (professionali e strutturali: ambito e modalità)

Le risorse esistenti saranno messe a disposizione di tutti per un concreto cambiamento inclusivo. Risorse e beni materiali: condivisione del materiale, didattico ed informatico, in uso al sostegno ed alla disabilità, utilizzo dei laboratori di informatica per produrre "elaborati" di didattica personalizzata (schede, mappe, power point) da utilizzare per le verifiche orali o per le presentazioni in classe; utilizzo di laboratori delle discipline di indirizzo (cucina, sala-bar, pasticceria e ricevimento), con progetti a classi aperte, per un rinforzo delle motivazioni ed il potenziamento delle capacità/abilità individuali; utilizzo della palestra e degli spazi esterni, anche in contesti extrascolastici, per attività motorie ed

utilizzo di altri spazi atti a favorire la socializzazione. La valorizzazione delle risorse umane e professionali esistenti saranno le seguenti: valorizzazione delle conoscenze e competenze sul tema delle difficoltà scolastiche con B.E.S, acquisite dai docenti in virtù di partecipazione a corsi/master di specializzazione o di comprovata esperienza sul campo; valorizzazione delle competenze dei docenti in materia di counseling, mediazione scolastica, materie psicopedagogiche affini, acquisite per titoli o per comprovata esperienza nel settore; condivisione dell'esperienza professionale acquisita dai docenti specializzati nel sostegno.

y Possibilità di strutturare percorsi specifici di formazione e aggiornamento degli insegnanti (tematiche, tipo di proposta: interna o esterna, modalità di attuazione: singolarmente o in rete, ecc.)

La scuola, si impegna ad attivare corsi di formazione specifica sui bisogni educativi speciali, in sede, e possibilmente attraverso la partecipazione a reti di scuole. L'Istituto predisporrà percorsi di formazione ed aggiornamento con l'obiettivo di: informare sulle normative esistenti relative ai BES; far acquisire metodologie didattiche che permettano di favorire l'apprendimento degli alunni con bisogni educativi speciali; promuovere l'utilizzo delle nuove tecnologie; produrre materiali didattici sperimentali da utilizzare nelle classi. In merito all'auto-formazione professionale, la scuola promuoverà momenti di scambio e confronto tra i docenti, dietro proposta da parte dei diversi dipartimenti disciplinari, il cui compito sarà quello di individuare percorsi e metodologie che favoriscano

l'integrazione degli alunni BES.

- y **Attenzione dedicata alle fasi di transizione che scandiscono l'ingresso nel sistema scolastico, la continuità tra i diversi ordini di scuola e il successivo inserimento lavorativo**

La scuola prevede una serie di incontri tra i docenti delle classi interessate e i professori delle scuole medie, per assicurare l'inserimento e la continuità didattica nel sistema scolastico degli alunni con bisogni educativi speciali.

La scuola prevede attività di orientamento lavorativo e universitario in uscita, con particolare riferimento alle classi terminali. Pertanto, ogni anno verranno fornite le informazioni riguardanti la scelta del percorso di studio e/o di lavoro, prevedendo la possibilità di svolgere stage professionale presso le realtà recettive e ristorative presenti sul territorio e promuovendo collaborazioni utili sia con Enti pubblici locali che con Associazioni del privato.

La scuola prevede attività di stage e tirocinio guidato all'interno delle strutture ricettive del territorio, sotto l'attenta guida di docenti tutor.

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

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

❖ MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE
Ruolo della famiglia:

LA FAMIGLIA RAPPRESENTA UN PUNTO DI RIFERIMENTO ESSENZIALE PER LA CORRETTA INCLUSIONE SCOLASTICA DELL'ALUNNO CON DISABILITÀ, SIA IN COME FONTE DI INFORMAZIONI PREZIOSE, SIA IN QUANTO LUOGO IN CUI AVVIENE LA CONTINUITÀ FRA EDUCAZIONE FORMALE ED EDUCAZIONE INFORMALE. PERTANTO LE FAMIGLIE DEL RAGAZZO CON BES VERRANNO COINVOLTE DIRETTAMENTE NEL PROCESSO EDUCATIVO AFFINCHÉ, IN ACCORDO CON LE FIGURE SCOLASTICHE PREPOSTE, VENGA PREDISPOSTE ED USATE LE STRUMENTAZIONI NECESSARIE PER CONSENTIRE AI RAGAZZI DI SEGUIRE CON PROFITTO LE ATTIVITÀ SCOLASTICHE IN RELAZIONE ALLE SPECIFICHE NECESSITÀ. LA FAMIGLIA PARTECIPA ALLA FORMULAZIONE DEL PEP E DEL PDP, NONCHÉ ALLE LORO VERIFICHE.

Modalità di rapporto scuola-famiglia: Coinvolgimento in progetti di inclusione

RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE

Docenti di sostegno	Partecipazione a GLI
Docenti di sostegno	Rapporti con famiglie
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Partecipazione a GLI
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Rapporti con famiglie
Personale ATA	Assistenza alunni disabili

PIANO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Riprendendo il quadro di riferimento normativo richiamato dalle linee guida ministeriali, il D.M. 39 del 26/6/2020, la scuola si è dotata di un piano per la DDI, da utilizzare sia in modo complementare alla didattica tradizionale in presenza, sia nel caso dovesse riproporsi una situazione di emergenza sanitaria grave che costringesse le Autorità a decretare un nuovo lockdown.

Criteria e modalità dell'attività di didattica digitale integrata.

Gli strumenti utilizzati lo scorso anno nell'esperienza della didattica a distanza, ulteriormente sviluppati attraverso attività di consulenza e formazione, potranno essere impiegati nel corrente anno scolastico non solo per far fronte ad eventuali nuove situazioni di emergenza, ma anche per arricchire, dal punto di vista metodologico-didattico, l'azione di insegnamento in tre direzioni fondamentali, peraltro già sperimentate:

- a) incrementare la partecipazione degli studenti alla costruzione della conoscenza, anticipando alcuni contenuti e richiedendo, in vista del successivo confronto in classe, la rielaborazione di materiali, la costruzione condivisa di prodotti da presentare, su cui dialogare, approfondire, ricercare;
- b) rendere disponibili materiali didattici per il gruppo classe, per coppie, piccoli gruppi o singoli studenti, in funzione di recupero, consolidamento o sviluppo degli apprendimenti;
- c) favorire lo sviluppo di nuove competenze, promuovendo modalità di apprendimento e comunicazione coerenti con diversi stili cognitivi.

In questo contesto è compito dei dipartimenti disciplinari, sulla scorta del lavoro già avviato lo scorso anno, individuare e concordare specifiche attività e metodologie relative alla DDI.

La DDI dovrà riservare un'attenzione specifica e qualificata, che coinvolge l'intero consiglio di classe, a tutte le situazioni di disabilità e di disturbo specifico degli apprendimenti, con percorsi personalizzati che sono codificati nel PEI e nel PDP.

La DDI può essere una risorsa, da valutare nei consigli di classe, anche per affrontare

particolari condizioni di salute, opportunamente documentate, che rendano problematica la regolare frequenza scolastica.

Regolamento della DDI.

La scuola integra il proprio regolamento di istituto contemplando norme di comportamento cui dovranno attenersi tutte le componenti della comunità scolastica relativamente:

- alla correttezza dei comportamenti nella comunicazione digitale;
- alla tutela dei dati personali e sensibili;
- alla condivisione dei documenti e dei materiali;
- alle modalità di svolgimento degli organi collegiali, delle assemblee studentesche, dei colloqui coi genitori e di ogni altra riunione;
- alla previsione di infrazioni disciplinari legate a comportamenti scorretti assunti durante la DDI e alle relative sanzioni.

Si allega allegato: Regolamento DDI - Integrazione

ALLEGATI:

Regolamento DDI - Integrazione.pdf



ORGANIZZAZIONE

MODELLO ORGANIZZATIVO

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE

<p>Collaboratore del DS</p>	<p>1) Prof.ssa Stella Franca - Primo collaboratore del Dirigente Scolastico 2) Prof. ssa Carobene Alba - Secondo collaboratore del Dirigente Scolastico Funzioni: assolvere, su delega pubblica del Ds, alcuni compiti specifici (redigere l'orario scolastico, fare le sostituzioni giornaliere dei docenti assenti, redigere una circolare da fare firmare al DS, fare il calendario degli scrutini, organizzare attività extracurricolari, organizzare conferenze.</p>	<p>2</p>
<p>Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)</p>	<p>1) Prof.ssa Franca Stella: (primo collaboratore DS) 2) Prof.ssa Alba Carobene: (secondo collaboratore DS) 3) Prof.ssa Rossella Catania: (COADIUTORE PER IL SUPPORTO ORGANIZZATIVO DIDATTICO) 4) Prof. Emanuele Sabatino: Responsabile di Plesso Succursale 5) Prof. Vincenzo Farinella: Responsabile di Plesso Succursale 6) Prof.ssa Alessandra Cavallaro: Responsabile di Plesso Succursale Funzioni: accogliere ed accompagnare personale, delle scuole del territorio, dell'ASL, del</p>	<p>6</p>



	<p>Comune, in visita nel plesso; avisare la Segreteria circa il cambio di orario di entrata / uscita degli alunni, in occasione di scioperi/assemblee sindacali, previo accordo con il Dirigente.</p>	
Funzione strumentale	<p>AREA 1, Realizzazione del PTOF: Prof. Vincenzo Farinella Funzioni: Area gestionale e organizzativa(revisione, aggiornamento Piano Triennale Offerta Formativa, Piano di Miglioramento, coordinamento progetti, collaborazione con la dirigenza per monitoraggio attività, rendicontazione del lavoro svolto nel corso dell'anno scolastico, etc.) AREA 2, Sostegno al lavoro dei docenti: Proff. Ottavia De Pinto - Laura Micalizio Funzioni: Accogliere, affiancare ed agevolare l'inserimento dei docenti in ingresso e neoassunti. Individuare eventuali disagi nel lavoro dei docenti e mettere in opera interventi di risoluzione. Verificare le esigenze formative espresse dai docenti tramite questionario di rilevazione dei bisogni formativi. AREA 3, (Interventi e servizi agli studenti): " (Orientamento) Proff. Giuseppe Aliano - Eros Contegreco Funzioni: Coordinamento e gestione delle attività di continuità e orientamento " (Salute, Legalità, Ambiente) : prof.ssa Loredana Salerno Funzioni: Coordinamento e gestione attività inerenti all'area. " (Integrazione e inclusione): Prof.ssa Lucia Portuesi; La Funzione Strumentale per l'inclusione degli alunni con disabilità è la figura di riferimento che, in stretta collaborazione con il Dirigente Scolastico, si occupa di tutti i processi</p>	10



	<p>organizzativi che hanno come scopo la piena integrazione degli alunni disabili.</p> <p>AREA 4, Rapporti con il territorio e PCTO: Proff. Emanuele Sabatino Referente Rapporti Extra-territorio: Prof. Vincenzo Tubolino Funzioni: Elabora e coordina la realizzazione di progetti PCTO, curando i rapporti con il mondo del lavoro, con enti locali e privati. Garantisce la raccolta di una banca dati sulle aziende disponibili ad ospitare alunni in stage o in Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento.</p> <p>AREA 5, Valutazione e Autovalutazione: Proff. Simona Boscarino - Rossella Fiore Funzioni: Monitoraggi intermedi e finali inerenti l'area.</p>	
Team digitale	<p>Supporto, coordinamento e progettazione con l'animatore digitale PROFF. : FIORE - SCIUTO - BONGIOVANNI - BOSCARINO S. - MAJELI</p>	5
Coordinatore dell'educazione civica	<p>Referente : Prof.ssa Piera Balistreri. Un coordinatore per ciascun Consiglio di Classe. La referente effettua attività di formazione per i coordinare le attività all'interno del team dei docenti. I coordinatori per l'educazione civica dei Consigli di classe, in sede di scrutinio, formulano la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del team o del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica. Tali elementi conoscitivi sono raccolti dall'intero team e dal Consiglio di</p>	1



	Classe nella realizzazione di percorsi interdisciplinari.	
Coordinatore attività ASL	Funzioni: promuove le competenze degli studenti ed è raccordo tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e il territorio; svolge il ruolo di assistenza e guida degli studenti nei PCTO; svolge compiti riconosciuti nel quadro della valorizzazione della professionalità del personale docente.	20
Responsabile di Laboratorio di Sala e Vendita	Proff. Vincenzo Tubolino - Gaetano Bongiovanni (Coordinamento delle attività di laboratorio) Funzioni: Provvedono alla preparazione delle esercitazioni pratiche, al riordino del materiale e delle attrezzature utilizzate. È suo compito prelevare dal magazzino e riconsegnare il materiale necessario alle esercitazioni e verificare le scorte periodicamente, in vista di eventuali proposte di acquisto.	2
Responsabile di Laboratorio di Cucina	Funzioni: Coordinamento delle attività di laboratorio; Gestione risorse materiali presenti Proff. Luigi Attardo - Gerardo Visetta	2
Responsabile di Laboratorio di Accoglienza	PROFF. : MAJELI – FRAU Funzioni: Responsabile di tutti i servizi relativi all'accoglienza compresi gli eventi interni ed esterni curando l'organizzazione e lo svolgimento in collaborazione con il responsabile eventi e col capo dipartimento.	2
Commissione Invalsi	Prof.ssa Simonetta Boscarino Prof.ssa Lucia Tringali Prof. Vincenzo Farinella Funzioni: effettuare un controllo del materiale	3



	INVALSI; coordinare lo svolgimento delle Prove INVALSI; fornire supporto ai docenti e al personale di segreteria; Gestione Piattaforma Invalsi.	
Commissione Orientamento	Progettazione e organizzazione di incontri e momenti specifici: continuità con la scuola secondaria di I grado; Orientamento Universitario, Orienta Giovani, incontri con esperti di settore, raccordi interni tra 1°biennio e triennio; Predisposizione e aggiornamento documentazione specifica (depliant, video corrispondenza) Proff: CALASCIBETTA, BONGIOVANNI, GUIDERA, SABATINO, BLANDINI , (Enogastronomia e Sala e Vendita); LO BIANCO, FRAU (Accoglienza Turistica), CAVALLARO (Religione), CIRRINCIONE (Diritto e Tecniche di comunicazione) , CACCAMO (Geografia), PIEMONTE (SC.Alimentazione) CORSO OTTICO : MINNITI , ROMANO L. (Ottico), CAPPADONNA (Discipline sanitarie)	14
Comitato di valutazione dei docenti	Funzioni: Valuta il merito del docente Valuta il servizio del docente durante il suo anno di formazione CONTEGRECO, GUIDERA, INTAGLIATA	3
Commissione elettorale	Funzioni: Coordinamento e gestione di tutte le attività inerenti alle elezioni dei vari componenti della comunità scolastica. Proff. SALERNO L. - CACCAMO D. ASS.TECNICO: CALIGIORE	3
Commissione progetti	Funzioni: Attività di ricerca, sviluppo e informazione su attività progettuali e pratiche innovative. Ideazione e progettazione per l'adesione ai bandi PON-	3



	POR. Proff. MAJELI, BONGIOVANNI, RICIGLIANO	
Commissione Orario Istituto	Funzioni: Elabora l'orario delle lezioni tenendo conto dei criteri generali fissati dal Consiglio d'Istituto e delle proposte formulate dal Collegio dei Docenti, in considerazione esclusiva delle esigenze di qualità organizzativa del servizio scolastico e di efficace funzionamento didattico generale; Curare le modifiche dell'orario qualora si rendesse necessario; Predisporre una pianificazione delle disponibilità dei docenti e sostituire colleghi assenti Prof. Vincenzo Farinella Prof. Luigi Attardo (laboratori di cucina/sala)	2
Commissione educazione alla Salute, Legalità, Ambiente	Supporta la funzione strumentale nella gestione delle attività programmate EMMOLO, STELLA , LO BIANCO, CASSIA, CAVALLARO, PIEMONTE, LEONE, ZAPPALA'	8
Commissione G.L.I.	D.S., STELLA, SALERNO, VINCI, BOSCARINO ROBERTA, PORTUESI, DE MARTINO	8
Coordinatori di classe	Aggiornamento del planning degli impegni della classe; Rilevazione dei casi di allievi in posizione critica riguardo a: evasione, dispersione, ritardi, infrazioni disciplinari e profitto in più discipline; Rappresentante dei docenti del Consiglio di classe nei rapporti collegiali con le famiglie; Raccolta delle autorizzazioni per partecipazioni ad attività extrascolastiche; Raccolta e revisione del materiale necessario per procedere agli scrutini intermedi e finali; Coordinamento dei Consigli di classe in caso di assenza o di impedimento del	41



	Dirigente Scolastico o del Primo Collaboratore della Dirigente; Coordinamento della stesura del Documento del 15 Maggio.	
R.S.P.P.	Coordina e gestisce tutte le attività inerenti la sicurezza nei luoghi di lavoro	1
N.I.V.	Funzioni: Al N.I.V. sono attribuite funzioni rilevanti in ordine ai processi di autovalutazione dell'Istituzione Scolastica, alla compilazione del R.A.V., alla programmazione delle azioni di miglioramento della Scuola. ... Rendiconta al Dirigente scolastico gli esiti, le criticità e l'avanzamento delle azioni. Proff. MICALIZIO, CAROBENE, STELLA, CATANIA, BOSCARINO S., FIORE.	6
Commissione formazione classi	Funzioni: La Commissione Formazione Classi Prime procederà alla formazione dei gruppi - classe, secondo i criteri proposti dal Collegio Docenti e approvati dal Consiglio d'Istituto e sulla base delle informazioni ricevute in merito all'indirizzo ed altro. Proff. CAROBENE, CATANIA, PORTUESI, CAVALLARO	4
Commissione Covid	DS., GARRO, STELLA, FARINELLA, CAROBENE, SABATINO, CAVALLARO, RSPP, MEDICO COMPETENTE	9
Referente bullismo, cyberbullismo	Funzioni: coordinamento di tutte le attività educative finalizzate alla prevenzione del fenomeno. Prof.ssa Franca Stella	1
COMMISSIONE STUDIO RICERCA E RIFORMA NUOVI	Funzioni: Studio Linee Guida Nuovi Professionali Proff. DE PINTO , ATTARDO, FARINELLA, MICALIZIO	4



PROFESSIONALI		
RESPONSABILE PORTALE ARGO E GOOGLE WORKSPACE, GESTIONE REGISTRO ELETTRONICO E SITO WEB	Funzioni: Gestione ed amministrazione delle piattaforme digitali Prof. Davide Majeli	1
REFERENTE CORSO SERALE E SEZIONE CARCERARIA	Funzioni: Il Referente del corso serale e della sezione carceraria ha compiti di supervisione generale, di controllo amministrativo, di vigilanza disciplinare sugli allievi (anche a livello di assenze) e si occupa in prima persona della gestione del corso. Prof.ssa Concetta Bafino	1
REFERENTE ATTIVITA' SPORTIVE	Il referente coordina, organizza ed è responsabile di tutte le attività riguardanti l'educazione alla salute e all'affettività, la prevenzione, l'informazione e la formazione nei vari settori (alimentazione, fumo e altre dipendenze, sicurezza...). Prof.ssa Giuseppina Iacona	1
RESPONSABILE INTERCULTURA - ERASMUS	Funzioni: coordinamento, nonché orientamento e monitoraggio, relativamente alla partecipazione al Programma d'azione comunitaria Erasmus. Proff. BATTIATO, RICIGLIANO, SCIUTO, BONGIOVANNI, CICCIO, FRAU	6
RESPONSABILI LABORATORIO OTTICA	Funzioni: Monitoraggio e documentazione inerente il laboratorio. PROFF. : ROMANO L., CAPPADONNA	2
Responsabili di Dipartimento	Funzioni dei Coordinatori di Dipartimento disciplinare: Coordinare la redazione del piano di lavoro della disciplina; Fare	19



	<p>proposte sull'organizzazione del recupero; Fare proposte relative ad acquisti di materiale didattico; Confermare o proporre nuove adozioni dei libri di testo; Presentare proposte relative a corsi di aggiornamento e/o di autoaggiornamento) - DIPARTIMENTO LINGUISTICO E LINGUISTICO/SOCIALE: ITALIANO, STORIA, GEOGRAFIA : TRIONFANTE, VINCI , CACCAMO TECNICA COMUNICAZIONE : SPINALI RELIGIONE : CAVALLARO INGLESE : RICIGLIANO FRANCESE : SCIUTO SPAGNOLO : CICCIO - DIPARTIMENTO LOGICO/MATEMATICO: DE PINTO – TRINGALI S. - DIPARTIMENTO TECNICO/SCIENTIFICO: SCIENZE DELLA TERRA, BIOLOGIA, DISCIPLINE SANITARIE: STELLA, CAPPADONNA ALIMENTAZIONE: PUGLIARES SCIENZE MOTORIE: IACONO - DIPARTIMENTO GIURIDICO/ECONOMICO DIRITTO/TECN. AMM. : BALISTRERI, FAILLA - DIPARTIMENTO TECNICO/PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA: ATTARDO SALA E VENDITA: TUBOLINO ACCOGLIENZ A TURISTICA: MAJELI - DIPARTIMENTO SOSTEGNO : PORTUESI</p>	
<p>RESPONSABILI DI LABORATORI TIC</p>	<p>Funzioni: Redazione di Regolamento Laboratorio TIC e gestione LIM. Monitoraggio Proff. Ottavia De Pinto - Vincenzo Farinella</p>	<p>2</p>
<p>Tutor PCTO</p>	<p>Funzioni: elaborazione, insieme al tutor esterno, del percorso formativo personalizzato dello studente; verifica del corretto svolgimento da parte degli studenti dei percorsi; gestione delle</p>	<p>26</p>



	relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza; monitoraggio delle attività e delle criticità.	
--	---	--

MODALITÀ DI UTILIZZO ORGANICO DELL'AUTONOMIA

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
A012 - DISCIPLINE LETTERARIE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di: • Insegnamento	14
A015 - DISCIPLINE SANITARIE	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di: • Insegnamento	1
A020 - FISICA	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di: • Insegnamento	2
A021 - GEOGRAFIA	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di: • Insegnamento	1
A026 - MATEMATICA	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di:	12



	<ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	
A031 - SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	8
A034 - SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	1
A041 - SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	2
A042 - SCIENZE E TECNOLOGIE MECCANICHE	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	2
A045 - SCIENZE ECONOMICO-AZIENDALI	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	6
A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	6



A048 - SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	6
A050 - SCIENZE NATURALI, CHIMICHE E BIOLOGICHE	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	3
A054 - STORIA DELL'ARTE	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	1
AA24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (FRANCESE)	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	8
AB24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (INGLESE)	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	8
AC24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (SPAGNOLO)	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	1
B007 - LABORATORIO	Attività didattica Impiegato in attività di: •	2



DI OTTICA	Insegnamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	
B012 - LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	1
B018 - LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE TESSILI, DELL'ABBIGLIAMENTO E DELLA MODA	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	1
B019 - LABORATORI DI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	4
B020 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	12
B021 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA	Attività didattica Impiegato in attività di: • Insegnamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	10

ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITÀ DI RAPPORTO CON L'UTENZA



ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI

<p>Direttore dei servizi generali e amministrativi</p>	<p>Il Direttore dei servizi generali e amministrativi sovrintende ai servizi amministrativo-contabili e ne cura l'organizzazione. Ha autonomia operativa e responsabilità diretta nella definizione ed esecuzione degli atti amministrativo-contabili, di ragioneria e di economato, anche con rilevanza esterna. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 25 bis D. L.vo 29/93 e successive modificazioni ed integrazioni, il Direttore coadiuva il Dirigente nelle proprie funzioni organizzative e amministrative. In materia finanziaria e patrimoniale il Direttore: redige e aggiorna la scheda finanziaria dei progetti (artt. 2 c. 6 e 7 c. 2); predispone la tabella dimostrativa dell'avanzo di amministrazione (art. 3 c. 2); elabora il prospetto recante l'indicazione di utilizzo dell'avanzo di amministrazione (art. 3 c. 3); predispone la relazione sulle entrate accertate sulla consistenza degli impegni assunti e dei pagamenti eseguiti finalizzata alla verifica del programma annuale (art. 6 c. 6); firma gli ordini contabili (riversali e mandati) congiuntamente al Dirigente (art. 10 e 12 c. 1); provvede alla liquidazione delle spese (art. 11 c. 4); può essere autorizzato all'uso della carta di credito e riscontra i pagamenti effettuati a suo mezzo (art. 14 c. 2 e 3); ha la gestione del fondo per le minute spese (art. 17); predispone il conto consuntivo (art. 18 c. 5); elabora la scheda finanziaria riferita alle attività per conto terzi recante le entrate e le spese dello specifico progetto iscritto a bilancio (art. 21 c. 1); tiene e cura l'inventario e ne assume la responsabilità quale consegnatario (art. 24 c. 7); effettua il passaggio di consegne in caso di cessazione dall'ufficio di Direttore con la redazione di apposito verbale (art. 24 c. 8); cura l'istruttoria per la ricognizione dei beni almeno ogni 5 anni ed almeno ogni 10 anni per il rinnovo degli inventari e della rivalutazione dei beni (art. 24 c. 9); affida la custodia del materiale didattico, tecnico e scientifico dei gabinetti,</p>
---	--



ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI

	<p>dei laboratori e delle officine ai rispettivi docenti mediante elenchi descrittivi compilati e sottoscritti dal Direttore e dal docente (art. 27 c. 1); sigla i documenti contabili ed a fine esercizio attesta il numero delle pagine di cui i documenti sono composti (art. 29 c. 4); riceve dal docente che cessa dall'incarico di subconsegnatario il materiale affidatogli in custodia (art. 27 c. 2); è responsabile della tenuta della contabilità e degli adempimenti fiscali (art. 29 c. 5); cura e tiene i verbali dei revisori dei conti (art. 60 c. 1). In materia di attività negoziale il D.S.G.A.: collabora con il Dirigente Scolastico nella fase istruttoria e svolge specifica attività negoziale connessa con le minute spese prevista dal D.L. 44/01 e dal suo profilo professionale (art.50 – tabella D/2 - CCNL 26/5/99); può essere delegato dal Dirigente Scolastico ad occuparsi di singole attività negoziali (art. 32); svolge l'attività di ufficiale rogante nella stipula degli atti che richiedono la forma pubblica; provvede alla tenuta della documentazione relativa all'attività contrattuale svolta e programmata; Redige apposito certificato di regolare prestazione per i contratti inerenti la fornitura di servizi periodici. Vedi piano delle attività del personale ATA a. s. 2021/22</p>
<p>Ufficio acquisti</p>	<p>Ufficio Contabilità: L'Area Contabile svolge la sua azione nel disbrigo delle sotto elencate attività contabili – gestionali: Liquidazione delle competenze mensili, dei compensi accessori per le ore eccedenti l'orario di servizio spettanti ai docenti di ruolo e non di ruolo. Liquidazione delle indennità varie da corrispondere al personale. Liquidazione degli incarichi affidati agli esperti esterni e pagamento delle fatture ai fornitori. Liquidazione delle retribuzioni mensili al personale supplente. Liquidazione compensi per ferie non godute. Adempimenti fiscali, erariali e previdenziali. Stesura delle denunce dei contributi INPS mensili ed annuali.</p>

**ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI**

	<p>Stesura delle certificazioni fiscali (modello CUD). Riepilogo delle ritenute fiscali operate e versate (modello 770, modello IRAP). Comunicazione alla Direzione Provinciale dei Servizi Vari del Tesoro per eventuali conguagli fiscali del personale scolastico. Vedi Piano di lavoro ATA</p>
Ufficio per la didattica	<p>La segreteria didattica studenti si occupa di compiti inerenti ai bisogni degli studenti: provvede alle iscrizioni, prepara i certificati di frequenza o di maturità, i documenti di valutazione, organizza gli scrutini, le gite e gli scambi scolastici Vedi piano di lavoro del personale ATA</p>
Ufficio area protocollo, affari generali e del personale	<p>Funzioni Ufficio Protocollo: Scarico posta e tenuta registro protocollo informatico – archiviazione e catalogazione. Duplicazione atti interni e distribuzione. Controllo pratiche di manutenzione. Funzioni Ufficio Affari Generali: Predisporre e gestisce l'attuazione delle determine e delle delibere sulle materia di propria competenza. Ha la responsabilità del Protocollo Informatico e della relativa Gestione Documentale. Assicura tutti gli adempimenti richiesti dalla Direzione del Personale attinenti al personale dell'Ufficio. Funzioni Ufficio Personale: Area Personale: Adempimenti legati alla stipula dei contratti di lavoro e all'assunzione in servizio del personale docente ed A.T.A. con contratto a tempo indeterminato e determinato, annuale e temporaneo con nomina del Dirigente scolastico; Periodo di prova del personale scolastico: adempimenti previsti dalla vigente normativa; Richiesta dei documenti di rito al personale scolastico neo assunto; Rilascio di certificati ed attestazioni di servizio; Autorizzazioni all'esercizio della libera professione; Decreti di congedo, aspettativa, astensione facoltativa e obbligatoria; Gestione e rilevazione delle assenze, permessi e ritardi; Richiesta delle visite fiscali per il personale assente per motivi di</p>



ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI

	<p>salute; Trasmissione delle istanze per riscatto dei periodi lavorativi ai fini pensionistici e della buonuscita; Inquadramenti economici contrattuali; Riconoscimento dei servizi di carriera pre-ruolo e ricongiunzione dei servizi prestati; Procedimenti disciplinari; Procedimenti pensionistici (collocamento a riposo, dimissioni e proroga della permanenza in servizio); Adempimenti per trasferimenti, assegnazioni e utilizzazioni provvisorie del personale; Pratiche per la concessione del piccolo prestito INPDAP e cessione del quinto dello stipendio; Rilevazione dell'anagrafe delle prestazioni dei dipendenti della Pubblica Amministrazione; Adempimenti relativi alla gestione amministrativa degli insegnanti di religione; Tenuta dei fascicoli personali; Tenuta del registro delle assenze e dello stato personale dei dipendenti. Vedi piano di lavoro del personale ATA</p>
--	--

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa:

Registro online www.scuolanext.it
 Monitoraggio assenze con messagistica
 Modulistica da sito scolastico
www.federicosecondodisveviasr.edu.it

RETI E CONVENZIONI ATTIVATE

❖ 1. RETE PER LA REALIZZAZIONE DI LABORATORI TERRITORIALI NELL'AMBITO DEL PNSD

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione del personale • Attività didattiche
--	---



❖ 1. RETE PER LA REALIZZAZIONE DI LABORATORI TERRITORIALI NELL'AMBITO DEL PNSD

Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altre scuole• Università• Enti di formazione accreditati
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di ambito

Approfondimento:

I.T.I.S. "E. Fermi " - Siracusa

Liceo Scientifico "L. Einaudi " – Siracusa

I.T.C. "A. Rizza" – Siracusa

I.T.C. "F. Insolera" – Siracusa

Liceo Statale "M. F. Quintiliano " – Siracusa

Università Kore di Enna

Ente di formazione CIAPI



❖ **2. RETE PER L'IMPLEMENTAZIONE DEI PERCORSI D'ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di ambito

Approfondimento:

C.P.I.A.

Istituti di Istruzione Secondaria di Secondo Grado di Siracusa e Provincia

❖ **3. I.T.S. "ARCHIMEDE"**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione del personale • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole • Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.) • Associazioni delle imprese, di categoria professionale,



❖ 3. I.T.S. "ARCHIMEDE"

	organizzazioni sindacali
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Destinataria attività di sviluppo del territorio e delle sue risorse, economiche, culturali, turistiche, ambientali e della tradizione

Approfondimento:

Liceo Artistico "A. Gagini" – Siracusa

I.I.S. "L. Einaudi" – Siracusa

Camera di Commercio di Siracusa

Aziende locali

❖ 4. RE.NA.I.A

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione del personale • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole • Enti di formazione accreditati
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di ambito



Approfondimento:

La Re.Na.I.A riunisce oltre 100 Istituti Alberghieri aderenti alla Rete che rappresentano uno spaccato della realtà nazionale, trovandosi disseminati in tutte le regioni. La Re.Na.I.A oggi costituisce una delle realtà associative più rappresentative dell’offerta formativa nel campo turistico-alberghiero e della ristorazione, a livello nazionale, e comprende gli Istituti Alberghieri delle diverse aree territoriali del nord, del centro e del sud..

❖ 5. RETE REGIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI SICILIANI

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

Approfondimento:

Istituto capofila “K. Wojtyla” – Catania



La Rete Regionale degli Istituti Alberghieri Siciliani, di cui fa parte anche il "Federico II di Svevia" di Siracusa, che versa regolarmente quota di iscrizione, svolge attività permanente: di partecipazione a concorsi in ambito professionale per studenti, normodotati e diversamente abili, e per la formazione e il potenziamento delle competenze dei docenti delle aree di indirizzo, con adeguamento dei percorsi al D. Lgs. N. 61/2017 e al D. Lgs. N. 62/2017.

La Rete, inoltre, agevola l'inserimento lavorativo delle eccellenze studentesche dell'Istituto.

❖ 6. DIPARTIMENTO DI PROTEZIONE CIVILE

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

Approfondimento:

Progetti di formazione/informazione per studenti

❖ CONVENZIONE CON UNIVERSITA' DI CATANIA, ENNA, MESSINA

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • TIROCINIO FORMATIVO ATTIVO
---------------------------------	--



❖ CONVENZIONE CON UNIVERSITA' DI CATANIA, ENNA, MESSINA

Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Università
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE

❖ DIGITALIZZAZIONE DELLA DIDATTICA

Innovazione didattica e metodologica con particolare riferimento all' utilizzazione delle nuove tecnologie. AREA DI PROCESSO: ambiente di apprendimento, integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie OBIETTIVI DI PROCESSO: □- Aumentare il numero di aule con attrezzature informatiche per favorire uno stile di apprendimento più aderente alla realtà degli alunni. □- □Potenziare il numero di laboratori di informatica e di settore (Cucina, Sala, Accoglienza Turistica e Ottica). PRIORITA' STRATEGICHE: -□Potenziare il successo scolastico nel biennio iniziale riducendo la percentuale di alunni non ammessi alla classe successiva. - Potenziare il sistema di comunicazione e coinvolgimento delle famiglie attraverso il sito web d'Istituto.

Destinatari	ALUNNI - FAMIGLIE
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratori • Workshop • Webinar
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola



❖ **INCLUSIONE ALUNNI BES**

CONTRASTO ALLA DISPERSIONE SCOLASTICA E ALL'INSUCCESSO FORMATIVO AREA DI PROCESSO: INCLUSIONE E DIFFERENZIAZIONE. OBIETTIVI DI PROCESSO : □□- Attuare progetti volti a favorire l'inclusione. □□Elaborare progetti di accoglienza per favorire l'inclusione degli alunni stranieri. □□Migliorare la personalizzazione dei percorsi didattici. **PRIORITA' STRATEGICHE;** □- □Potenziare il successo scolastico nel biennio iniziale riducendo la percentuale di alunni non ammessi alla classe successiva.

Destinatari	ALUNNI - FAMIGLIE
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratori • Workshop • Webinar
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

❖ **NUOVO CURRICOLO**

• Riforma professionali Progettazione per competenze. Metodologia laboratoriale. Valutazione delle competenze. Certificazione delle competenze.. • Riforma Esami di Stato • Educazione civica • PCTO AREA DI PROCESSO: CURRICOLO, PROGETTAZIONE EVALUTAZIONE , AMBIENTE DI APPRENDIMENTO OBIETTIVI DI PROCESSO : □□- Programmare per UDA. □□- Potenziare l'interdisciplinarietà tra le materie professionalizzanti e le altre discipline del curriculum. □- Ridefinire il curriculum in considerazione della riforma dei professionali. □□Introdurre forme di valutazione PCTO. **PRIORITA' STRATEGICHE:** □□Potenziare il successo scolastico nel biennio iniziale riducendo la percentuale di alunni non ammessi alla classe successiva. □□Migliorare i risultati Invalsi □□Potenziare le competenze chiave europee: Imparare ad imparare. Collaborare e partecipare. Agire in modo autonomo e responsabile.

Destinatari	ALUNNI - DOCENTI
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratori • Workshop



Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola
----------------------------------	--

❖ **COMPETENZE LINGUISTICHE IN LINGUA INGLESE**

POTENZIARE LE COMPETENZE LINGUISTICHE IN LINGUA INGLESE AREA DI PROCESSO: CURRICOLO, PROGETTAZIONE E VALUTAZIONE. OBIETTIVI DI PROCESSO : □□- Potenziare l'interdisciplinarietà tra le materie professionalizzanti e le altre discipline del curricolo. PRIORITA' STRATEGICHE: □-□Potenziare il successo scolastico riducendo la percentuale di alunni non ammessi alla classe successiva.

Destinatari	ALUNNI - DOCENTI
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratori • Workshop • Webinar
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

❖ **GESTIONE DELLE EMERGENZE E PRIMO SOCCORSO**

GESTIONE DELLE EMERGENZE IN AMBITO SCOLASTICO AREA DI PROCESSO: CURRICOLO, PROGETTAZIONE E VALUTAZIONE. OBIETTIVI DI PROCESSO : □□- Formare e informare sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. PRIORITA' STRATEGICHE: □-□Migliorare i livelli di sicurezza negli ambienti di lavoro.

Destinatari	ALUNNI - DOCENTI
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratori • Workshop • Webinar
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

**❖ EDUCAZIONE CIVICA**

Incontri destinati ai referenti di educazione civica delle rispettive classi.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale Scuola e lavoro
Destinatari	Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Approfondimento**PIANO DI FORMAZIONE DOCENTI 2019/2022**

Nell'ambito degli adempimenti connessi alla funzione docente "la formazione in servizio dei docenti di ruolo è obbligatoria, permanente e strutturale" (art. 124 della Legge n. 107/2015).

Per realizzare le priorità per la formazione docenti prefissate dal MIUR la scuola ha progettato un piano di formazione sulla base delle reali esigenze emerse, compatibilmente con le linee del P.d.M. e gli obiettivi di potenziamento dell'Offerta Formativa.

Il piano di formazione della scuola riguarderà aree tematiche inerenti le priorità del RAV, le priorità formative nazionali, quelle inerenti il PNSD, quelle connesse alla qualità dell'offerta formativa, all'introduzione dell'educazione civica e alle novità introdotte dal D. Lgs. n 66 del 2017 relativamente al nuovo modello PEI su base ICF.

La scuola solleciterà la formazione dei docenti promuovendo corsi interni, la partecipazione ad attività organizzate dall'ambito territoriale 25, da reti di scopo e da enti accreditati, l'auto-aggiornamento tramite la partecipazione a webinar, congressi, studi di settore, attività di promozione territoriale con specifica valenza professionale.



La formazione del personale docente deve essere documentata da attestazioni rilasciate dagli Enti accreditati o dal Dirigente scolastico, nel caso di corsi interni. Anche l'auto-aggiornamento deve essere documentato.

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA

❖ PERSONALE ASSISTENTE TECNICO (N. 18)

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

❖ PERSONALE COLLABORATORE SCOLASTICO (N . 19)

Descrizione dell'attività di formazione	Corsi antincendio, coordinatore per emergenze, pronto soccorso
Destinatari	Personale Collaboratore scolastico
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Attività in presenza
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

❖ PERSONALE ASSISTENTE AMMINISTRATIVO (N. 9)



Descrizione dell'attività di formazione	Gestione stipendi, bilancio, personale, inventario, alunni, software scuola-famiglia, digitalizzazione e dematerializzazione degli uffici di segreteria
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Attività in presenza
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Approfondimento

Piano attività formative per il personale A.T.A.

La crescita professionale del personale dell'area amministrativa rappresenta una leva strategica per raggiungere livelli adeguati di funzionalità organizzativa al fine di garantire elevati standard qualitativi all'interno dei sistemi scolastici. Nel corso del triennio di riferimento l'Istituto si propone l'organizzazione di attività formative sul tema della dematerializzazione dei servizi amministrativi, in accordo alle azioni del P.N.S.D. e della sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008).

In applicazione del CCNL 2006/2009, Capo VI, premesso:

- che la partecipazione alle attività di aggiornamento sarà favorita dando precedenza al personale che è impegnato nel settore di lavoro oggetto del corso; in questo ambito avrà precedenza il personale di ruolo con meno anni di servizio;
- che le attività di aggiornamento saranno svolte prioritariamente in orario di servizio giornaliero; in caso di impegno oltre l'orario di servizio giornaliero, saranno recuperate con riposi compensativi;
- considerate le disponibilità finanziarie e la possibilità di partecipare a iniziative di scuole in rete,

si stabilisce il seguente piano di formazione per il personale in servizio:

- 1) **DSGA**: Corso di aggiornamento Adempimenti fiscali ed emolumenti, Trattamento



di quiescenza e ricostruzioni di carriera, Attività negoziale, Acquisti in Consip e Mercato Elettronico. Digitalizzazione e conservazione del protocollo informatico, Adempimenti Legge sulla Trasparenza, Adempimenti Regolamento UE (GDPR).

2) **Assistenti Amministrativi:** Corso di aggiornamento sulla sicurezza Legge n. 626/94 e successive modiche, Adempimenti fiscali ed emolumenti, Trattamento di quiescenza e ricostruzioni di carriera, Attività negoziale, Acquisti in Consip e Mercato Elettronico, Digitalizzazione e conservazione del protocollo informatico, Adempimenti Legge sulla Trasparenza, Adempimenti Regolamento UE (GDPR).

3) **Assistenti Tecnici:** Corso di aggiornamento sulla sicurezza Legge n. 626/94 e successive modiche, per i tecnici di cucina, sala bar e laboratorio di trasformazione, corso per manipolazione degli alimenti.

4) **Collaboratori Scolastici:** Corso di aggiornamento sulla sicurezza Legge n. 626/94 e successive modiche, primo soccorso e prevenzione incendi.

Se saranno disponibili delle economie sulle risorse assegnate all'aggiornamento o se si riterrà utile ed opportuno, si segnaleranno anche altri corsi di formazione in aggiunta a quelli suindicati o in sostituzione.

Risorse finanziarie

- PON-FSE e Altri finanziamenti MIUR.