

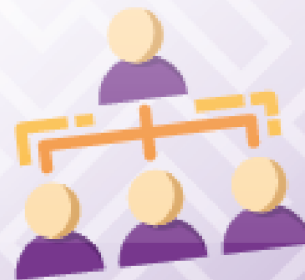


Ministero dell'Istruzione
Piano Triennale Offerta Formativa

I.P.E.O.A. DI MOLFETTA

BARH04000D

Triennio di riferimento: 2022 - 2025



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola I.P.E.O.A. DI MOLFETTA è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **30/12/2022** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **10451** del **25/11/2022** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **30/12/2022** con delibera n. 11*

Anno di aggiornamento:
2022/23

Triennio di riferimento:
2022 - 2025



La scuola e il suo contesto

- 1** Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 4** Caratteristiche principali della scuola
- 6** Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 8** Risorse professionali



Le scelte strategiche

- 9** Aspetti generali
- 13** Priorità desunte dal RAV
- 14** Obiettivi formativi prioritari
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 16** Piano di miglioramento
- 20** Principali elementi di innovazione



L'offerta formativa

- 22** Aspetti generali
- 24** Traguardi attesi in uscita
- 28** Insegnamenti e quadri orario
- 39** Curricolo di Istituto
- 40** Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 42** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 52** Attività previste in relazione al PNSD
- 54** Valutazione degli apprendimenti
- 61** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica
- 67** Piano per la didattica digitale integrata



Organizzazione



- 68** Aspetti generali
- 69** Modello organizzativo
- 78** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 79** Reti e Convenzioni attivate
- 81** Piano di formazione del personale docente
- 84** Piano di formazione del personale ATA



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Popolazione scolastica

Opportunità:

L'istituto raccoglie un bacino di poco superiore ai 1.000 studenti provenienti da un territorio molto vasto esteso da Bari Sud (Binetto, Bitritto, Bitetto e frazioni di Bari) all'Ofanto (Barletta, Andria). La popolazione scolastica è caratterizzata da un ampio compasso di esigenze formative, che vanno dal recupero dei casi "difficili" alla valorizzazione di indiscutibili "eccellenze". All'interno della popolazione scolastica è forte la presenza di studenti provenienti da famiglie già inserite nel settore di enogastronomia e accoglienza turistica e anche qualche caso di eccellenza orientata dall'esposizione mediatica del settore e dalla credibilità peculiare acquisita dall'Alberghiero di Molfetta nel corso della sua giovane storia.

Vincoli:

L'orientamento in ingresso da parte delle scuole del primo ciclo tende a indirizzare verso l'alberghiero alunni con diverse forme di disagio. La partecipazione delle famiglie alla vita scolastica è saltuaria e concentrata sull'esito individuale degli alunni, non sull'istituzione e sul servizio generale da essa reso. Il compasso registrato come opportunità in relazione agli studenti si registra anche nelle famiglie con l'esito di non avere in esse un corpo in grado di esprimere orientamenti unitari a beneficio della definizione del curriculum. Cresce il numero degli alunni con famiglie allofone e problemi economici. Le condizioni socio-economiche dell'utenza della scuola limitano la definizione della programmazione. L'elevato numero di scuole medie di provenienza comporta un ampio spettro di differenze nell'impostazione didattica e nei livelli di ingresso. Il grande numero di studenti pendolari costituisce un vincolo determinante nell'organizzazione dell'arricchimento dell'offerta formativa e nell'organizzazione delle attività di recupero.

Territorio e capitale sociale

Opportunità:

Il settore turistico, rappresenta un volano di trasformazione e sviluppo economico-sociale. Col passare degli anni l'istituto è diventato punto di riferimento per la formazione relativa ai settori dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera che stanno prendendo piede e ha offerto una possibilità di inserimento abbastanza agevole nel mondo del lavoro. L'Istituto effettua



costantemente un'indagine approfondita e sistematica delle risorse del territorio e questo permette di pianificare le collaborazioni anche su lungo periodo. Esso è aperto a tutte le esperienze esterne, culturali e professionali, che si pongono come integrative dello sviluppo psico-fisico degli studenti. La capacità dell'istituto di dialogare con il territorio è testimoniata da una messe di attività di arricchimento dell'offerta formativa condivise con le agenzie formative e con le risorse professionali e aziendali del territorio.

Vincoli:

L'Istituto opera su un territorio in transizione economica. Il tessuto agricolo, industriale e del terziario ha sofferto le dinamiche della globalizzazione. Ne risulta, con qualche eccezione, una debolezza strutturale delle filiere di produzione, anche nel settore dell'accoglienza turistica. In questa fase crescono i tassi di disoccupazione e il lavoro precario, i quali caratterizzano la situazione economica di molte famiglie degli studenti frequentanti. La dimensione media delle imprese non garantisce la loro stabilità né la loro capacità di contribuire alla programmazione dei curricula e al loro finanziamento. La scuola, che è spesso in difficoltà economiche, non può far leva su sponsor ufficiali, utili alla realizzazione di percorsi formativi indispensabili alla crescita culturale degli studenti. La situazione finanziaria degli Enti Locali ha comportato una progressiva riduzione delle risorse disponibili per le politiche della formazione. I problemi di edilizia scolastica, quelli di manutenzione ordinaria, quelli legati ai trasporti tendono ad aggravarsi e ad assorbire una quantità crescente delle risorse della scuola.

Risorse economiche e materiali

Opportunità:

L'Istituto è dislocato su due sedi, una per il biennio e una per il triennio, sezioni formative che al loro interno raccolgono alunni con cospicue differenze di scolarizzazione e di esigenze formative. La divisione logistica contribuisce a definire un curriculum meglio mirato sulle diverse fasce d'età. Entrambe le sedi sono ben collegate ai mezzi di trasporto (autobus e treni). Nella sede del biennio ci sono 5 lab. di cucina, 3 di sala, 1 di ricevimento (back office e front office), 1 palestra coperta. In quella del triennio 4 lab. di cucina, 2 di sala, 1 di ricevimento, 1 palestra scoperta. È in allestimento un nuovo lab. di arte bianca per il biennio. Entrambe le sedi hanno laboratori di informatica. La sede del triennio ha anche un'aula conferenze, una sala per gli audiovisivi, un lab. Linguistico, un lab. di sc. dell'alimentazione, una palestra scoperta. Tutti gli ambienti scolastici destinati alla didattica sono cablati, collegati in rete, dotati di digital boards. Le famiglie contribuiscono significativamente al funzionamento dei laboratori di settore. La sede del biennio possiede attrezzature per l'abbattimento delle barriere architettoniche.

Vincoli:

L'Istituto è dislocato su due sedi distanti fra loro. Il numero delle corse dei trasporti pubblici non è



adeguato a quello degli alunni pendolari. Sono presenti spazi dedicati per gli alunni con disabilità. Entrambe le sedi richiederebbero importanti interventi di manutenzione straordinaria. La città metropolitana di BARI fornisce assistenza inadeguata alle esigenze della scuola. Le famiglie manifestano difficoltà crescenti nel contribuire a corroborare le risorse a disposizione della scuola per le attività didattiche. La sede del triennio non possiede certificazione antincendio in corso di validità. La sede del triennio non possiede attrezzature per l'abbattimento delle barriere architettoniche.

Risorse professionali

Opportunità:

La continuità di servizio dei docenti favorisce non solo la continuità didattica nei vari corsi, ma anche la profonda conoscenza delle attività della scuola e delle sue dinamiche interne. Il collegio è molto impegnato nella formazione e nell'aggiornamento. Le professionalità nel settore tecnico-pratico si adeguano e soddisfano costantemente le necessità e i bisogni formativi degli studenti soprattutto in previsione del loro inserimento nel campo lavorativo. La stabilità del Dirigente Scolastico (11° anno nell'istituto) e della DSGA rappresenta un importante elemento di continuità nell'indirizzo e nella gestione del curriculum.

Vincoli:

I nuovi indirizzi e la distribuzione delle ore in alcune materie impediscono la continuità didattica. Gli uffici amministrativi sono dislocati solo su una sede. Il numero degli ATA è divenuto negli ultimi anni insufficiente rispetto alle esigenze della scuola. In particolare le risorse amministrative sono sottodimensionate per qualità e quantità rispetto alle procedure ormai stabilmente affidate alla scuola.



Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

I.P.E.O.A. DI MOLFETTA (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	BARH04000D
Indirizzo	CORSO FORNARI, 1 MOLFETTA 70056 MOLFETTA
Telefono	0803345078
Email	BARH04000D@istruzione.it
Pec	barh04000d@pec.istruzione.it
Sito WEB	www.alberghieromolfetta.it/
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Totale Alunni	1032

Plessi

IPSSEOA MOLFETTA SERALE (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	BARH04050V
Indirizzo	CORSO VITO FORNARI 1 - MOLFETTA



Indirizzi di Studio

- ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	7
	Chimica	1
	Informatica	3
	Lingue	1
	Multimediale	3
	Scienze	1
	cucina	7
	pasticceria	2
	sala	5
	bar	3
	front office	2
	back office	2
	locali dispensa	2
Aule	Magna	1
	Proiezioni	4
Strutture sportive	Calcetto	2
	Campo Basket-Pallavolo all'aperto	2
	Palestra	1
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	60
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	8
	AULE DOTATE DI DIGITAL BOARD	57



Approfondimento

I laboratori professionalizzanti (cucine , sala-bar, laboratori di ricevimento) determinanti per una buona qualità dell'insegnamento richiedono continui aggiornamenti e continue spese e sono purtroppo montati in aule non sufficientemente grandi per contenere classi con più di 20 alunni.

Ancora troppo poche le LIM su un numero molto alto di classi.

Nel corrente anno scolastico la scuola sta dotando di digital board ciascuna classe dell'Istituto

Il traffico dati garantito dagli abbonamenti in capo agli enti locali è insufficiente a garantire la didattica attraverso le TIC.

In entrambi le sedi, inoltre, sono necessari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria che spesso vengono procrastinati per mancanza di fondi da parte degli uffici preposti della Città Metropolitana.



Risorse professionali

Docenti 159

Personale ATA 51



Aspetti generali

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera di Molfetta ha cominciato a svolgere la sua attività nell'anno scolastico 1988/89. Nell'anno scolastico 2000/01 ha acquisito l'autonomia divenendo punto di riferimento sul territorio per la formazione nei settori dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, fino ad essere incluso, nel 2007, all'interno del Secondo Rapporto EURISPES, tra le eccellenze italiane.

I suoi alunni si sono distinti negli scorsi anni prima nelle competizioni di settore in Italia e in Europa; poi, nella vita, con quello che hanno realizzato nel settore.

Il rapporto annuale della Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi (FIPE), nel 2019, le imprese di ristorazione sono 336mila, di cui quasi una su tre gestita da donne, i bar 148mila. Il giro d'affari di bar e ristoranti è stato di 86 miliardi di euro.

Per quanto riguarda il settore turistico, invece, secondo l'Agenzia Italiana del Turismo (ENIT), l'Italia è stata, nel 2019, il quarto Paese più visitato al mondo con 94 milioni di visitatori, con un numero pari a 217,7 milioni di presenze straniere e con 432,6 milioni di presenze totali. Secondo stime della Banca d'Italia del 2018, il settore turistico genera direttamente più del 5% del ordo nazionale (il 13% considerando anche il PIL generato indirettamente) e impiega il 6% degli occupati.

La percentuale dei diplomati annuali dell'Alberghiero di Molfetta che è stata contrattualizzata tra il 15 settembre e il 15 ottobre dell'anno di riferimento è costantemente sopra il 40%, il doppio rispetto al riferimento provinciale di Bari, a quello pugliese, a quello nazionale.

Ma la scuola e l'enogastronomia non sono soltanto lavoro.

L'enogastronomia, ancora in tempi recenti, ha sofferto della parte tossica dell'eredità lasciata agli Italiani dall'idealismo classista dominante nella cultura nazionale del Novecento e nella scuola.

Negli anni trascorsi all'Alberghiero di Molfetta sono innumerevoli le volte in cui abbiamo dovuto difendere la vocazione di giovani talenti appassionati del settore dal pregiudizio delle loro famiglie e dei loro docenti di primo ciclo, convinti del fatto che uno studente bravo non potesse trovare la sua giusta collocazione in questa scuola.

Ma si tratta di un errore che parla della falsa relazione che funziona nella testa di molti tra un lavoro e un altro, come se contasse essere medico piuttosto che cuoco, avvocato piuttosto che cameriere e non contasse invece, per un medico così come per un cuoco, per un avvocato così come per un



cameriere, saper fare bene il proprio mestiere.

Come ricorda Massimo Montanari, nel suo celebre, *Il cibo come cultura*, Ippocrate e molti altri medici e filosofi antichi definirono il cibo “cosa non naturale” (*Res non naturalis*) perché lo consideravano fra i fattori della vita che non appartengono all’ordine “naturale”, bensì a quello “artificiale” delle cose. Cioè, alla cultura che l’uomo stesso costruisce e gestisce, frutto del lavoro, delle tecniche, dei saperi che si trasmettono di generazione in generazione e che rappresentano, per così dire, l’interfaccia fra l’uomo e il mondo in cui l’uomo stesso si trova a vivere.

Questa connotazione culturale accompagna il cibo lungo tutto il percorso che lo conduce alla bocca dell’uomo.

Il cibo è cultura quando si produce, perché l’uomo non utilizza solo ciò che trova in natura (come fanno tutte le altre specie animali) ma ambisce anche a creare il proprio cibo, sovrapponendo l’attività di produzione a quella di predazione.

Il cibo è cultura quando si prepara, perché, una volta acquisiti i prodotti base della sua alimentazione, l’uomo li trasforma mediante l’uso del fuoco e un’elaborata tecnologia che si esprime nelle pratiche di cucina.

Il cibo è cultura quando si consuma, perché l’uomo, pur potendo mangiare di tutto, o forse proprio per questo, in realtà non mangia tutto bensì sceglie il proprio cibo, con criteri legati non solo alla dimensione economica e a quella nutrizionale del gesto, ma anche a valori simbolici di cui il cibo stesso è investito.

Attraverso tali percorsi il cibo si configura come elemento decisivo dell’identità umana e come uno dei più efficaci strumenti per esprimerla e comunicarla.

Scegliere l’alberghiero significa costruire un patrimonio culturale articolato e complesso, che non si acquisisce solo con il palato, bensì anche con gli occhi, col naso, col tatto e persino con l’udito, che non si struttura solo attraverso i libri e la teoria, ma anche attraverso la pratica e l’esperienza. Significa conoscere i valori originari di un territorio, comprenderne meglio la storia e le tradizioni, focalizzare le relazioni sociali, politiche ed economiche che lo governano. Per fare bene l’alberghiero bisogna essere bravi, molto bravi.

Con una particolarità non irrilevante, tuttavia: proprio perché l’enogastronomia è un mondo così complesso, ciascuno ottiene i propri risultati in proporzione al proprio talento e al proprio impegno, ma senza gerarchie tra gli stili cognitivi di ciascuno, cioè senza gerarchie tra gli strumenti dell’apprendimento. All’alberghiero imparano tutti: quelli che vogliono leggere libri e quelli che



vogliono manipolare qualcosa in un laboratorio.

L'Alberghiero è un luogo democratico di cultura.

Questo siamo stati a Molfetta prima dell'accelerazione impressa alle dinamiche di trasformazione dalla pandemia. Oggi abbiamo l'ambizione, nel passaggio al mondo cambiato, di continuare a essere, anche per la Next Generation UE, un luogo in cui far crescere, serenamente, nel rispetto dello stile cognitivo di ciascuno, una cultura democratica e valori condivisi.

QUALE SCUOLA VOGLIAMO REALIZZARE

Una scuola che educa e istruisce

La nostra scuola garantisce l'educazione e l'istruzione dei ragazzi, la socializzazione e l'apprendimento; la scuola è intesa "come ambiente educativo e di apprendimento". Abbiamo quindi definito il ruolo della scuola: riteniamo che essa non possa insegnare "fatti senza valori, nozioni senza significati, risposte senza domande"; inoltre abbiamo condiviso che "i suoi docenti siano chiamati in causa nella relazione con gli studenti non solo come professionisti ma soprattutto come cittadini di una città, di una nazione, dell'Europa e del mondo".

Una scuola aperta

La cultura insegnata a scuola è solo una parte (anche se prevalente) del mondo delle idee e delle comunicazioni in cui i giovani si trovano a vivere. È impensabile proporre una scuola separata e isolata dal territorio in cui è inserita, e che non tiene conto delle risorse e delle offerte che provengono dalla famiglia, dagli Enti Locali, dalle altre scuole, dalle Associazioni culturali, sportive e del volontariato, dalle Istituzioni religiose e dalle imprese. In tal senso il nostro Istituto è aperto a tutte le esperienze esterne, culturali e professionali, che si pongono come integrative dello sviluppo psico-fisico dei nostri studenti.

Una scuola della flessibilità e dell'autonomia

La società del cambiamento e della complessità chiede "una scuola dagli elevati coefficienti di



flessibilità (elasticità e mobilità nell'organizzazione del lavoro, dei tempi, dei luoghi della scuola)".

Il nostro Istituto ha scelto la flessibilità come cardine del lavoro scolastico, impostando il superamento di una scuola burocratica e rigida per poter realizzare un modello di scuola centrato sulla ricerca costante del risultato migliore attraverso un continuo adattamento della forma organizzativa e didattica ai bisogni formativi via via emergenti.

Una scuola delle competenze

Il nostro Istituto si è imposto il compito di specializzare i programmi tanto sul versante dell'alfabetizzazione strumentale quanto su quello dell'alfabetizzazione culturale. L'alfabetizzazione strumentale dà ai giovani non solo le grammatiche antiche (leggere, scrivere, contare), ma anche quelle nuove (gli alfabeti elettronici e digitali). L'alfabetizzazione culturale non si limita ai saperi essenziali dell'area logicolinguistica, storica, scientifica e tecnico pratica, ma punta al "come sapere": la padronanza delle strutture 'epistemiche', la capacità di saper impostare con chiarezza i processi di elaborazione, di scoperta, di metodo", conseguendo così l'obiettivo dell'imparare a imparare nella direzione di una progressiva conquista dell'autonomia intellettuale e professionale.

Una scuola per i giovani

Nella nostra società, caratterizzata da ritmi di vita sempre più intensi, i giovani rischiano di vivere molte situazioni di disagio. In questo contesto sociale la nostra scuola opera in modo da prevenire o ridurre tale disagio, che può tradursi anche in forme di inadeguatezza o di insuccesso nell'apprendimento. Il nostro obiettivo è far sì che tutti gli alunni possano usufruire adeguatamente delle opportunità formative programmate, cercando di riconoscere e prevenire il disagio, rispettando i ritmi di apprendimento individuali, assicurando un puntuale recupero delle difficoltà, favorendo un clima positivo a scuola e in classe.



Priorità desunte dal RAV

● Risultati scolastici

Priorità

Ridurre la dispersione.

Traguardo

Migliorare del 5% il rapporto tra studenti iscritti al primo anno e studenti ammessi al quarto anno o qualificati.

● Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare gli esiti nelle prove standardizzate.

Traguardo

Stabilizzare i risultati in allineamento complessivo con la media dei risultati regionali.

● Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze linguistiche e tecnologico-informatiche.

Traguardo

Consolidare le attività finalizzate alla certificazione delle competenze



Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7 L. 107/15)

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

- 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
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- 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
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati 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



LE SCELTE STRATEGICHE

Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7 L. 107/15)

PTOF 2022 - 2025

- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento



Piano di miglioramento

● **Percorso n° 1: Un Alberghiero per la Next Generation**

Trasformazione del curriculum di istituto attraverso gli ambienti di apprendimento e le metodologie per approssimare l'esperienza scolastica all'esperienza che gli studenti vivono nel mondo reale.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Risultati scolastici**

Priorità

Ridurre la dispersione.

Traguardo

Migliorare del 5% il rapporto tra studenti iscritti al primo anno e studenti ammessi al quarto anno o qualificati.

○ **Risultati nelle prove standardizzate nazionali**

Priorità

Migliorare gli esiti nelle prove standardizzate.

Traguardo



Stabilizzare i risultati in allineamento complessivo con la media dei risultati regionali.

○ **Competenze chiave europee**

Priorità

Potenziare le competenze linguistiche e tecnologico-informatiche.

Traguardo

Consolidare le attività finalizzate alla certificazione delle competenze

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Potenziamento dell'arricchimento dell'offerta formativa mirato alle competenze chiave.

Creazione di un archivio di istituto dei materiali relativi alle esperienze didattiche e dei progetti.

○ **Ambiente di apprendimento**

Miglioramento delle dotazioni tecnologiche.

○ **Inclusione e differenziazione**



Potenziamento della didattica individualizzata.

○ Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane

Formazione relativa alle nuove metodologie didattiche.

Attività prevista nel percorso: Nuovo curriculum

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	8/2025
Destinatari	Docenti ATA Studenti Genitori
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti ATA Studenti Genitori Consulenti esterni Associazioni
Responsabile	DIRIGENTE SCOLASTICO
Risultati attesi	Approssimazione della didattica all'esperienza reale degli studenti. Sviluppo di progetti di didattica per competenze. Attività di recupero e potenziamento, anche individualizzate e per piccoli gruppi, finalizzate particolarmente allo sviluppo delle competenze chiave europee. Sviluppo delle competenze linguistiche e STEM. Miglioramento dei risultati scolastici e degli esiti delle prove standardizzate. Potenziamento



dell'orientamento in entrata e in uscita. Valorizzazione delle risorse umane.



Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

Introduzione delle nuove tecnologie nelle aule attraverso i nuovi supporti digitali e il cablaggio dell'istituto e correlato processo di trasformazione finalizzato ad approssimare l'esperienza in aula a quella nella realtà e ad adattare la didattica agli stili cognitivi individuali.

Aree di innovazione

○ PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO

Introduzione delle nuove dotazioni tecnologiche nella didattica.

Sviluppo della didattica individualizzata e per piccoli gruppi.

○ SVILUPPO PROFESSIONALE

Corsi di formazione per l'utilizzazione delle nuove tecnologie in classe e nuove metodologie didattiche

○ CONTENUTI E CURRICOLI



Didattica per competenze. Didattica innovativa.



Aspetti generali

L'iscrizione alla prima classe avviene dopo la licenza conseguita nella scuola secondaria di primo grado.

I nuovi percorsi degli istituti professionali sono articolati in due bienni e un quinto anno. Il primo biennio è finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo di istruzione. Le discipline dell'area di indirizzo, presenti in misura consistente fin dal primo biennio, si fondano su metodologie laboratoriali per favorire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali a reali situazioni di lavoro. Il secondo biennio è articolato in due distinte annualità al fine di consentire un raccordo con i percorsi di istruzione e formazione professionale. Le discipline dell'area di indirizzo assumono connotazioni specifiche, con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti, nel quinto anno, un'adeguata competenza professionale di settore, idonea sia all'inserimento diretto nel mondo del lavoro, sia al proseguimento degli studi nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, sia nei percorsi universitari o di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

Il nostro Istituto è riorganizzato per le classi prime, seconde, terze, quarte e quinte secondo le norme contenute nel nuovo regolamento.

Con particolare riferimento al nuovo ordinamento, in linea con le indicazioni dell'Unione Europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa del nostro Istituto si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi e in un'area di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

L'area di indirizzo, presente sin dal primo biennio, ha l'obiettivo di far acquisire agli studenti



competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

Le attività e gli insegnamenti relativi a "Cittadinanza e Costituzione" di cui all'art. 1 del decreto legge 1 settembre 2008, n. 137, convertito con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169, coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico.

Assume particolare importanza nella progettazione formativa del nostro Istituto la scelta metodologica dell'alternanza scuola- lavoro, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

La Scuola contribuisce allo sviluppo della personalità dello studente in una prospettiva che fissi i suoi obiettivi nel dare respiro democratico e culturale alla partecipazione e alla gestione sociale.



Traguardi attesi in uscita

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Istituto/Plessi

Codice Scuola

I.P.E.O.A. DI MOLFETTA

BARH04000D

IPSSEOA MOLFETTA SERALE

BARH04050V

Indirizzo di studio

- **ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE**
- **ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**
- **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

Approfondimento

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica". A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Nell'articolazione **"Enogastronomia"** gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

L'opzione **"Prodotti dolciari artigianali e industriali"** afferisce all'articolazione "enogastronomia". In tale opzione il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno ed ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.



Nell'articolazione **"Servizi di sala e di vendita"** gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione **"Accoglienza turistica"** vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Allegati:

RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER ANNO_LINEE GUIDA 2019.pdf



Insegnamenti e quadri orario

I.P.E.O.A. DI MOLFETTA

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

**Quadro orario della scuola: I.P.E.O.A. DI MOLFETTA BARH04000D
(ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA**

2022/23_(EX IPEN) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

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	0	2	2	2	2
GEOGRAFIA	2	0	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



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
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	4	4	5
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	4
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	7	7	6
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



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

Quadro orario della scuola: I.P.E.O.A. DI MOLFETTA BARH04000D (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

2022/23_(EX IP06) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

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	0	2	2	2	2
GEOGRAFIA	2	0	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	2	2	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
- SETTORE CUCINA					
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	4	4	5
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	4
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
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	7	7	6
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



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

Quadro orario della scuola: I.P.E.O.A. DI MOLFETTA BARH04000D (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

2022/23_(EX IP07) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

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	0	2	2	2	2
GEOGRAFIA	2	0	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 ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
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	4	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	5
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	7	7	6
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

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



Quadro orario della scuola: I.P.E.O.A. DI MOLFETTA BARH04000D
(ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA

2022/23_(EX IPPD) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
CHIMICA	0	0	0	0	0
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	0	2	2	2	2
GEOGRAFIA	2	0	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 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



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	5	5
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	2	2
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
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	5	5
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

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

**Quadro orario della scuola: IPSSEO A MOLFETTA SERALE BARH04050V
ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO**

QO ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO SERALE



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
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	0	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

I anno monte ore previsto 30 ore I quadrimestre, 12 ore II quadrimestre

II anno monte ore previsto 12 ore I quadrimestre, 30 ore II quadrimestre

III anno monte ore previsto 17 ore per indirizzo enogastronomia e sala, 19 ore indirizzo accoglienza turistica I quadrimestre, 16 ore II quadrimestre per l'indirizzo enogastronomia e sala 14 per



l'accoglienza turistica.

IV anno monte ore previsto 14 ore per indirizzo enogastronomia e sala, 16 ore indirizzo accoglienza turistica I quadrimestre, 19 ore II quadrimestre gli indirizzi di enogastronomia e sala, 17 per accoglienza turistica.

V anno monte ore previsto 19 ore I quadrimestre per l'indirizzo di enogastronomia 21 ore per l'indirizzo sala, 17 ore per

l'indirizzo accoglienza turistica.

II quadrimestre 17 ore per enogastronomia, 19 per l'indirizzo sala e 20 per l'accoglienza turistica.



Allegati:

Curricolo-di-ed.Civica-A.s.-22-23.pdf.pdf

Approfondimento

<http://www.alberghieromolfetta.it/?p=8096>

Allegati:

QUADRI ORARIO.pdf



Curricolo di Istituto

I.P.E.O.A. DI MOLFETTA

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Approfondimento

La scuola ha elaborato un proprio curricolo. Sono stati definiti i traguardi di competenza che gli studenti dovrebbero acquisire nei diversi anni e le relative competenze trasversali.

Le attività nell'ambito curricolare sono progettate e programmate dai dipartimenti disciplinari ad inizio anno scolastico e verificate periodicamente dai consigli di classe in modo da valorizzare gli obiettivi trasversali.

Le attività di ampliamento dell'offerta formativa sono progettate in raccordo con il curricolo di istituto, approvate annualmente dal collegio e dal consiglio e rese note agli studenti e alle famiglie attraverso circolari interne.

La scuola è attenta a recepire le istanze che arrivano dal territorio circostante e attiva varie forme di collaborazione con Enti ed Istituzioni pubbliche e private e con le Associazioni di categoria ed è in contatto costante con il mondo del lavoro.

L'Istituto organizza le attività di PCTO per gli alunni delle classi III, IV e V in relazione alla formazione curricolare e professionale. L'esperienza lavorativa riguarda tutti gli studenti per un periodo di due settimane.



Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

● ITINERARI TURISTICO - ENOGASTRONOMICI"

PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA - ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA -
PRODOTTI DOLCIARI

CLASSI TERZE - QUARTE - QUINTE

TITOLO PROGETTO: "ITINERARI TURISTICO - ENOGASTRONOMICI"

Durata complessiva: 400 ore

N° ore in azienda: 120 ore annue

N° ore d'aula: 34 ore + 3 ore (verifica delle competenze) annue

Il progetto prevede una prima parte realizzata attraverso lezioni d'aula per la durata di 37 ore, di cui tre previste per la verifica finale delle competenze, e una seconda parte realizzata in azienda della durata di 120 ore.



-

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Ente Privato (EPV)

Durata progetto

- Triennale

Modalità di valutazione prevista

Prima dello stage in azienda, il percorso prevede ore di formazione dedicate a scuola.

Al termine delle lezioni d'aula, ad ogni alunno viene somministrata una prova di verifica globale sulle discipline oggetto del percorso.

Per l'attività in azienda è prevista una valutazione sull'esperienza da parte del tutor aziendale.

La valutazione finale, risultante dalla media dei due precedenti giudizi, è attestata da una certificazione delle competenze.



Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

● Concorso turistico-enogastronomico

Questo concorso consiste in una sana competizione tra le classi dell'istituto che si sfidano, in maniera orizzontale per anni di corso, mettendo in essere e dando vita a tutto ciò che altrimenti resterebbe mero apprendimento dottrinale. Nello svolgimento di questa manifestazione, gli studenti sono chiamati a mettere in pratica le conoscenze apprese facendo bella mostra delle loro capacità, ma soprattutto delle loro grandi potenzialità in modo da poterne prendere coscienza e lavorare negli anni a seguire per nutrirlle e renderle talento

Risultati attesi

saper creare un percorso turistico che valorizzi le peculiarità artistiche e naturali della Regione Puglia e saperlo illustrare con proprietà linguistica e capacità interpretativa; saper comunicare le peculiarità del proprio territorio in modo efficace e sintetico ad un pubblico attento all'aspetto storico-culturale; saper manifestare le competenze linguistiche – espressive – scientifiche – professionali proprie di un professionista del settore turistico - alberghiero – ristorativo.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	cucina
Aule	Magna



● Concorso "Angelo Alfonso Mezzina "

- Individuazione del tema oggetto del concorso e stesura del bando; • Divulgazione del bando presso gli Istituti di I e II grado della città di Molfetta; • Organizzazione interna per lo svolgimento del Concorso, lettura del bando nelle classi e riflessioni sul tema , esecuzione lavori; • Selezione, lavori interni; • Selezione opere in gara con i referenti di tutte le scuole partecipanti; • Individuazione opere finaliste per la giuria di qualità; • Finale del Concorso; • Premiazione.

Risultati attesi

- Valorizzare, promuovere e divulgare l'Arte, la Cultura e lo Spettacolo; • Sviluppare le potenzialità dei linguaggi artistici dei nuovi media; • Rispondere alle esigenze di crescita culturale dei giovani • Offrire ai concorrenti spazi per esprimere le proprie doti umane ed artistiche. • Riflettere sul tema proposto.

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Magna
	Proiezioni

● Progetti di settore-enogastronomia

Olio in cattedra- enogastronomia; Guida al buon gusto- opzione prodotti dolciari; La pasticceria artigianale-opzione prodotti dolciari; Arte bianca-opzione prodotti dolciari; La pasticceria: dessert al piatto-opzione prodotti dolciari; La pasticceria con arte-opzione prodotti dolciari; Gran



festival della pasta -enogastronomia; Sono i progetti che la scuola propone per completare il percorso formativo degli studenti arricchendolo con competenze tecniche specifiche come riconoscere la qualità dell'olio extravergine d'oliva dalle caratteristiche olfattive o realizzare decorazioni di zucchero per guarnire dolci o allestire buffet

Risultati attesi

- Consolidamento ed ampliamento delle competenze sulle tecniche di enogastronomia e pasticceria;
- Cuocere correttamente e utilizzare in modo appropriato la sonda;
- Eseguire semplici decorazioni con lo zucchero e diversi tipi di assemblaggio;

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Multimediale
	cucina

● Progetti di settore - sala e vendita

Cocktails & dreams 2018; La lampada magica ; Memorial Misino; Maestri dell'espresso junior 2018; Miglior sommelier junior; Stage professionalizzante d'eccellenza in alternanza scuola-lavoro; I Vini naturali; La birra nell'enogastronomia.

Risultati attesi

Conoscenza dei prodotti sotto il profilo merceologico Competenze di settore I progetti della specializzazione sala e vendita arricchiscono il percorso degli studenti con l'acquisizione di



competenze specifiche relative alla sommellerie, alla cucina di sala, alla preparazione di cocktails, alla caffetteria.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Multimediale

● Progetto Orientamento

Sportelli informativi presso le scuole secondarie di primo grado – incontri con le classi terze in orario antimeridiano e pomeridiano.

Risultati attesi

- Sostenere gli studenti nei processi di scelta formativa.
- Prevenire la dispersione scolastica.
- Promuovere il successo formativo e l'inclusività sociale.
- Vivere esperienze con concreta valenza orientativa

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Multimediale



● Giornata dell'arte e della creatività studentesca

La Giornata dell'Arte e della Creatività Studentesca, attività consolidata da diversi anni, è per questo istituto parte centrale del POF. WSim propone di anno in anno si propone di individuare e sostenere i bisogni e le esigenze di chi è scuola all'interno della "scuola": gli studenti.

Risultati attesi

Nelle due sedi, centrale e succursale, dell'istituto gli studenti con il sostegno dei docenti, realizzano degli stand in cui essi sono attori e spettatori, ingranaggio vitale che diventa stile di vita quando si ricerca, si sperimenta e si desidera verificare. L'attività viene arricchita da Convegni su temi di interesse tra gli studenti, performance teatrali, musicali, laboratori di enogastronomia e sala aperti al pubblico, laboratori del gusto gestiti da ex alunni dell'Istituto.

Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte verticali
Classi aperte parallele
Altro

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Multimediale

cucina

Aule

Magna

● Progetto "Crossing the Ocean" international students exchange



Nella prima fase dello scambio, gli alunni canadesi saranno ospitati in famiglia da alunni del nostro Istituto; nella seconda fase del progetto, gli alunni canadesi ospiteranno i nostri alunni a cui sarà garantito lo stesso trattamento ed oltre.

Risultati attesi

Conoscere il sistema educativo canadese, integrandosi in realtà scolastiche differenti e multietniche, frequentando le lezioni con gli alunni ospitanti; Alloggiare in famiglie dagli abitudini sociali, culturali, e gastronomiche differenti, imparando a rispettare i diversi stili di vita; Migliorare le proprie abilità linguistiche favorendo l'autostima e la capacità di autonomia, riuscendo a gestirsi anche lontano dalla propria casa e famiglia

Destinatari	Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Multimediale
Aule	Magna

● Progetto C.I.C. / Consulta femminile

Sarà attivato lo sportello di ascolto con lo psicologo del Comune di Molfetta o del Consutorio, saranno organizzati percorsi formativi e sensibilizzati gli alunni a partecipare alle attività con medici esperti. Gli alunni parteciperanno ai lavori della consulta femminile, a scambi di esperienze tra alunni di scuole diverse, alle attività previste sul territorio.

Risultati attesi



Ridurre l'afasia comunicativa degli adolescenti, l'indifferenza e lo scarso investimento affettivo nell'esperienza scolastica; Garantire una funzione più tecnica di ascolto e lettura del malessere dell'adolescente; Promuovere la salute intesa come benessere e contrastare l'insuccesso scolastico; Sensibilizzare alla cultura della solidarietà; Prevenire dipendenze patologiche e del disagio giovanile; Far acquisire la capacità di esaminare il proprio stile di vita e correggere eventuali fattori di rischio.

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Informatica
	Multimediale
Aule	Magna

● Progetto di settore - Accoglienza turistica

Il progetto intende permettere agli studenti l'acquisizione di funzioni linguistiche e di terminologia di base per la gestione di una conversazione anche in lingua straniera durante le fasi del ciclo cliente in albergo mediante attività laboratoriali, simulazioni operative anche in lingua inglese e visita di una struttura alberghiera a conclusione del progetto.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio



- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Miglioramento delle competenze linguistiche

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
	Lingue
	Multimediale

● Progetti a carattere dipartimentale

I progetti mirano a consolidare le competenze mediante l'utilizzo di attività a carattere laboratoriale rivolte a gruppi di alunni appartenenti a classi parallele.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati



- 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
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità

Ridurre la dispersione.

Traguardo

Migliorare del 5% il rapporto tra studenti iscritti al primo anno e studenti ammessi al quarto anno o qualificati.

○ Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze linguistiche e tecnologico-informatiche.

Traguardo



Consolidare le attività finalizzate alla certificazione delle competenze

Risultati attesi

Miglioramento delle competenze disciplinari

Destinatari	Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
	Lingue
	Multimediale



Attività previste in relazione al PNSD

Ambito 1. Strumenti

Attività

Titolo attività: Cablaggio delle sedi
ACCESSO

- Cablaggio interno di tutti gli spazi delle scuole (LAN/W-Lan)

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Le infrastrutture create con il Progetto 13.1.1A-FESRPON-PU-2021-369 saranno ulteriormente arricchite e potenziate con fondi della scuola

Titolo attività: Digital Boards
SPAZI E AMBIENTI PER
L'APPRENDIMENTO

- Ambienti per la didattica digitale integrata

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Dotazione di attrezzature per la trasformazione digitale della didattica e dell'organizzazione scolastica.

Ambito 2. Formazione e Accompagnamento

Attività

Titolo attività: Didattica per
competenze: metodologie operative.
FORMAZIONE DEL PERSONALE

- Rafforzare la formazione iniziale sull'innovazione didattica

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi



Ambito 2. Formazione e
Accompagnamento

Attività

Corso inteso a fornire metodologie operative per attuare la didattica per competenze nel II ciclo d'istruzione, valorizzando tutto quanto la rete mette a disposizione e curando l'intero processo, dalla progettazione alla creazione di rubriche per la valutazione, passando per la didattica in aula.

Le procedure sperimentate potranno essere utilizzate anche in ambiente cloud e saranno orientate alla valorizzazione di strumenti per lavorare in modalità collaborativa. Partendo dalla centralità del concetto di competenza, si analizzeranno i riferimenti normativi e i repertori di competenze, per poi passare in rassegna gli step fondamentali per realizzare la programmazione e la progettazione.

Si sperimenteranno metodologie didattiche innovative, per la gestione dell'aula, e strumenti didattici già orientati a valorizzare la logica di prodotto e di processo.

Si proseguirà col focalizzare l'attenzione sull'elaborazione di Unità di apprendimento e di rubriche di valutazione.



Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

I.P.E.O.A. DI MOLFETTA - BARH04000D

IPSSEOA MOLFETTA SERALE - BARH04050V

Criteri di valutazione comuni

VOTO 1 - 2 - 3

GRAVEMENTE INSUFFICIENTE:

- conoscenza dei contenuti nulla;
- comprensione con gravi errori di concetto e di contenuto;
- elaborazione inesistente, difficoltà nella impostazione,

VOTO 4 INSUFFICIENTE:

- conoscenza frammentaria e disorganizzata;
- comprensione con errori frequenti anche su temi semplici, carenze pregresse;
- elaborazione solo in campi semplici, con errori;tematiche trattate in termini molto generali e superficiali.

VOTO 5 MEDIOCRE:

- conoscenza imprecisa, frammentaria, superficiale;
- comprensione con alcuni errori su temi semplici, applicazione parziale e imprecisa;
- elaborazione talvolta con errori e temi trattati per linee generali con qualche imprecisione concettuale.

VOTO 6 SUFFICIENTE :

- conoscenza corretta e per linee essenziali;
- comprensione senza errori in compiti semplici;
- elaborazione su temi semplici senza errori significativi, trattazione poco articolata.

VOTO 7 DISCRETO :

- conoscenza corretta e completa;
- comprensione adeguata con imprecisioni su temi più complessi; applicazione consapevole, non



sempre precisa;

-elaborazione corretta con capacità di analisi.

VOTO 8 BUONO:

-conoscenza completa e ordinata, anche autonoma;

-comprensione corretta anche su temi complessi;

-elaborazione corretta e precisa; capacità di rielaborazione e correttezza applicativa.

VOTO 9 OTTIMO :

-conoscenza completa e approfondita, in forma personale;

-comprensione corretta ed esauriente, capacità logiche sicure;

-elaborazione corretta, personale, creativa.

VOTO 10 LODEVOLE:

si evidenziano, oltre alle precedenti competenze e capacità: apertura mentale ampia e concreta che rivela ricchezza di interessi ed un impegno serio e responsabile a migliorarsi; mezzi espressivi sicuri ed incisivi

I Voti da Assegnare per Le Verifiche Scritte ed Orali sono Espressi con Numeri Interi.

La stessa griglia per i giudizi analitici e sintetici sarà utilizzata in Religione ed espressi con l'aggettivazione corrispondente al voto numerico:

Insufficiente – Mediocre – Sufficiente – Discreto – Buono – Ottimo - Lodevole.

Nel Testo di ciascuna verifica scritta non strutturata, semistrutturata e strutturata, attività di ricerca e di laboratorio, discussioni guidate ecc. saranno chiaramente indicati i tempi di realizzazione, le finalità e gli obiettivi da verificare tramite l'uso di descrittori e rispettive griglie concordate in ambito dipartimentale.

Criteri di valutazione del comportamento

Il voto di condotta viene attribuito dall'intero Consiglio di Classe riunito per gli scrutini secondo i seguenti criteri:

- Frequenza e puntualità;
- Comportamento;
- Partecipazione attiva alle lezioni;
- Rispetto verso il personale della scuola e i compagni;
- Rispetto degli impegni scolastici;
- Rispetto del Regolamento d'Istituto e Disciplinare.

TABELLA SINTETICA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA



voto descrittori

10

Frequenza costante e assidua
Ottima socializzazione
Interesse e partecipazione attiva alle lezioni
Rispetto degli altri
Regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche
Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto

9

Frequenza costante
Equilibrio nei rapporti con gli altri
Buona partecipazione alle lezioni
Ruolo positivo e collaborazione con il gruppo classe
Costante adempimento dei doveri scolastici
Rispetto del regolamento d'Istituto

8

Frequenza quasi regolare
Discreta attenzione e regolare partecipazione alle attività scolastiche
Discreta contributo al regolare svolgimento delle lezioni
Partecipazione al funzionamento del gruppo classe
Svolgimento quasi sempre preciso dei compiti assegnati
Osservazione quasi regolare delle norme scolastiche

7

Frequenza non sempre regolare
Limitata attenzione e partecipazione discontinua alle attività scolastiche
Disturbo del regolare svolgimento delle lezioni
Partecipazione discontinua al funzionamento del gruppo classe
Svolgimento non sempre preciso dei compiti assegnati
Osservazione non regolare delle norme scolastiche



6

Frequenza saltuaria; assenze non giustificate; ritardi e uscite anticipate non giustificate adeguatamente;

Funzione negativa all'interno del gruppo classe

Frequente disturbo delle attività di lezione

Rapporti problematici con gli altri

Saltuario svolgimento dei doveri scolastici

Episodi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto

5

Commissione di reati che violano la dignità e il rispetto della persona o che mettono in pericolo l'incolumità delle persone;

Furti di qualsiasi natura;

Assenze frequenti e non giustificate; ritardi e uscite anticipate non giustificate;

Comportamento scorretto nei rapporti con insegnanti, compagni e personale ATA;

Assiduo disturbo delle lezioni;

Funzione negativa nel gruppo classe;

Mancato rispetto del Regolamento d'Istituto;

*Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7

4 o minore

Casi di recidiva di atti di violenza grave o comunque connotati da una particolare gravità tale da ingenerare un elevato allarme sociale;

*Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7

Una valutazione di 5/10 o voto inferiore in sede di scrutinio finale comporterà automaticamente la non promozione alla classe successiva o la non ammissione di qualifica e all'esame di stato. La valutazione del comportamento riguarda tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica e la partecipazione ad attività extrascolastiche, come viaggi di istruzione, visite guidate, soggiorni linguistici, alternanza scuola-lavoro, ecc.



Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

Si richiamano i seguenti contenuti dell'OM 92/2007 e del DPR 22 giugno 2009, n. 122:

1. In sede di scrutinio finale vengono ammessi dal Consiglio di classe alla classe successiva gli alunni che conseguono un voto non inferiore a sei decimi in ogni disciplina di studio e nel comportamento.
2. Il Consiglio verifica altresì, per ciascun allievo, il raggiungimento del limite minimo di ore di frequenza per consentire l'ammissione alla classe successiva (DPR 22 giugno 2009 n. 122, nota MIUR-DG per lo studente n. 2065 del 2/03/2011, Circolare MIUR n. 20 prot. n. 1483 del 4/03/2011). Per gli studenti che non hanno raggiunto la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato, come previsto dall'art. 14 comma 7 del DPR 22 giugno 2009 n. 122, il Consiglio delibera l'esclusione dallo scrutinio finale e la conseguente non ammissione alla classe successiva.
3. Il Consiglio delibera motivata e straordinaria deroga al limite massimo di assenze, sulla base del PTOF, per casi eccezionali (debitamente documentati):
 - gravi motivi di salute adeguatamente documentati;
 - terapie e/o cure programmate;
 - donazioni di sangue;
 - partecipazione ad attività sportive e agonistiche organizzate da federazioni riconosciute dal C.O.N.I.;
 - adesione a confessioni religiose per le quali esistono specifiche intese che considerano il sabato come giorno di riposo (cfr. Legge n. 516/1988 che recepisce l'intesa con la Chiesa Cristiana Avventista del Settimo Giorno; Legge n. 101/1989 sulla regolazione dei rapporti tra lo Stato e l'Unione delle Comunità Ebraiche Italiane, sulla base dell'intesa stipulata il 27 febbraio 1987);
 - altre situazioni contingenti di impossibilità alla frequenza adeguatamente documentate, anche in relazione a fatti determinati da particolari condizioni economiche e sociali.
4. Il docente della disciplina propone il voto in base ad un giudizio motivato desunto dagli esiti di un congruo numero di prove effettuate durante l'ultimo quadrimestre, e sulla base di una valutazione complessiva dell'impegno, interesse e partecipazione dimostrati nell'intero percorso formativo. La proposta di voto tiene altresì conto delle valutazioni espresse in sede di scrutinio intermedio nonché dell'esito delle verifiche relative ad eventuali iniziative di sostegno e ad interventi di recupero precedentemente effettuati.
5. per gli studenti che in sede di scrutinio finale, presentino in una o più discipline valutazioni insufficienti, il consiglio di classe, sulla base dei criteri preventivamente stabiliti, procede ad un valutazione della possibilità dell'alunno di raggiungere gli obiettivi formativi e di contenuto propri delle discipline interessate entro il termine dell'anno scolastico, mediante lo studio personale svolto autonomamente o attraverso la frequenza di appositi interventi di recupero.



6. In tale caso il consiglio di classe rinvia la formulazione del giudizio finale e provvede, sulla base degli specifici bisogni formativi, a predisporre le attività di recupero.
7. Si procede invece al giudizio finale nei confronti degli studenti per i quali il consiglio di classe abbia espresso una valutazione positiva, anche a seguito degli interventi di recupero seguiti, nonché nei confronti degli studenti che presentino insufficienze tali da comportare un immediato giudizio di non promozione.

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

Il Consiglio verifica, per ciascun allievo, il raggiungimento del limite minimo di ore di frequenza per consentire l'ammissione all'esame di stato (DPR 22 giugno 2009 n. 122). Per gli studenti che non hanno raggiunto la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato, come previsto dall'art. 14 comma 7 del DPR 22 giugno 2009 n. 122, il Consiglio delibera l'esclusione dallo scrutinio finale e la conseguente non ammissione all'esame di stato.

Il Consiglio delibera motivata e straordinaria deroga al limite massimo di assenze, sulla base delle delibere del Collegio docenti del 28/09/2011 per casi eccezionali (debitamente documentati):

- gravi motivi di salute adeguatamente documentati;
 - terapie e/o cure programmate;
 - donazioni di sangue;
 - partecipazione ad attività sportive e agonistiche organizzate da federazioni riconosciute dal C.O.N.I.;
 - adesione a confessioni religiose per le quali esistono specifiche intese che considerano il sabato come giorno di riposo (cfr. Legge n. 516/1988 che recepisce l'intesa con la Chiesa Cristiana Avventista del Settimo Giorno; Legge n. 101/1989 sulla regolazione dei rapporti tra lo Stato e l'Unione delle Comunità Ebraiche Italiane, sulla base dell'intesa stipulata il 27 febbraio 1987);
 - altre situazioni contingenti di impossibilità alla frequenza adeguatamente documentate, anche in relazione a fatti determinati da particolari condizioni economiche e sociali.
- che i voti devono essere assegnati dal Consiglio di Classe, su proposta dei singoli docenti in base a giudizio espresso in numeri desunto da un congruo numero di verifiche scritte, orali e grafiche in base agli indicatori individuati dai dipartimenti disciplinari;
- che il voto di comportamento è assegnato dal Consiglio di Classe su proposta del coordinatore, tenuto conto del DPR 22 giugno 2009, n. 122, motivando la decisione in relazione ai criteri deliberati dal Collegio docenti, con riferimenti specifici, per i voti inferiori all'otto, a note e provvedimenti disciplinari documentati;
- che, a norma del DPR 22 giugno 2009, n. 122, sono ammessi all'esame di Stato gli alunni che nello



scrutinio finale conseguono una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente, ed un voto di comportamento non inferiore a sei decimi.

Richiama inoltre i contenuti dell'art. 1 della legge 1/2007, della C.M. 5 /2007 e dell'O.M. n. 41/2012, da cui si evince che, in sede di scrutinio finale, il consiglio di classe procede ad una valutazione complessiva dello studente che tenga conto:

- a) delle modalità e dei criteri generali di valutazione e di riconoscimento dei crediti approvati dal Collegio dei docenti, nel rispetto della normativa nazionale, e inseriti nel PTOF;
- b) delle conoscenze e delle competenze acquisite dallo studente stesso nell'ultimo anno di corso di studi;
- c) degli sforzi compiuti dallo studente al fine di colmare eventuali lacune e di raggiungere una preparazione idonea a consentirgli di affrontare l'esame.

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Vedi file allegato.

Allegato:

TABELLA CREDITO SCOLASTICO - D. M. n. 99_2009.pdf



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

Inclusione

Punti di forza

Il numero di alunni bes nella scuola e' un dato costantemente in crescita. Dall'a.s. 2013/14 ad oggi la percentuale degli alunni bes e' cresciuta del 3,4% . La scuola e' scelta da alunni bes per la presenza dei laboratori, la peculiarita' dei quali favorisce l'inclusione di ogni alunno. Inoltre sia alcuni alunni con gravi disabilita' sia alunni BES di altro tipo partecipano alle lezioni di laboratorio anche con classi diverse dalla propria grazie alla sinergia tra docenti curricolari e di sostegno (progetto classi aperte). L'alternanza scuola-lavoro e' assicurata ad ogni alunno. Gli alunni diversamente abili partecipano a giochi sportivi, laboratorio di arti sceniche ed ogni attivita' che espliciti le loro potenzialita'. I PEI sono elaborati dal GLHO che si riunisce non meno di 2 volte all'anno, alla presenza del docente coordinatore della classe, del docente di sostegno, dei rappresentanti dei servizi socio sanitari, degli educatori e dei genitori. Il GLI si riunisce due volte all'anno: in questo gruppo e' presente anche la rappresentanza degli alunni. La scuola redige PDP sia per alunni DSA sia per alunni BES di altro tipo, in rari casi anche in mancanza di segnalazioni e/o certificazioni ma su segnalazione dei consigli di classe.

Punti di debolezza

Occorre potenziare le prassi di valutazione delle pratiche inclusive. Scarsa partecipazione delle famiglie nel dare supporto e nel partecipare alle decisioni che riguardano l'organizzazione delle attivita' educative.

Recupero e potenziamento

Punti di forza



La formazione delle classi e' fatta attraverso l'assemblaggio di gruppi di livello omogenei in ogni classe. Il POF prevede la realizzazione di corsi di potenziamento e/o recupero, fuori dall'orario di lezione, a sostegno di studenti in difficoltà scolastica. La scuola organizza, da diversi anni, nel corso del II quadrimestre: - la 'Giornata dell'Arte e della Creatività Studentesca' con l'obiettivo di creare una interazione scuola-mondo del lavoro e aprire la scuola al mondo esterno per manifestare le competenze e le capacità degli studenti; - il concorso turistico enogastronomico per classi omogenee come veicolo di interessi e di approfondimenti culturali interdisciplinari, per una corretta e completa partecipazione al dialogo scolastico e per ottimizzare 'il saper fare'. La scuola promuove esercitazioni didattiche tecnico-pratiche in situazione, interne ed esterne, anche a favore di Istituzioni, Enti o soggetti pubblici e privati, per fornire agli studenti una formazione professionale in situazione di simulazione reale e per interagire con il territorio e il mercato del lavoro. La scuola promuove la partecipazione degli studenti a convegni, fiere, mostre, gare di settore, manifestazioni tecnico-culturali, accompagnati da personale scolastico responsabile. In particolare la partecipazione alla manifestazione annuale AEHT a cui il nostro Istituto e' associato.

Punti di debolezza

Le esigue risorse messe a disposizione dell'Istituto rendono sempre meno frequente la realizzazione di corsi di potenziamento e/o recupero tenuto conto dell'elevato numero di alunni che ne avrebbero bisogno. La differenziazione dei percorsi didattici in funzione dei bisogni educativi degli studenti e' sufficientemente strutturata a livello di scuola, ma andrebbe migliorata. Gli interventi individualizzati nel lavoro d'aula sono poco diffusi a livello di scuola.

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

Dirigente scolastico
Docenti curricolari
Docenti di sostegno
Specialisti ASL
Famiglie
Studenti



Definizione dei progetti individuali

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

La fase iniziale prevede incontri con le scuole medie di provenienza e le famiglie degli alunni, per una prima definizione dei bisogni, a questa segue l'individuazione della classe di inserimento tenendo presente i desiderata e l'eventuale presenza di un gruppo di compagni provenienti dalla stessa classe. Dopo il primo mese di osservazione, segue la pianificazione del PEI da parte del Consiglio di classe e la successiva ratifica in presenza degli operatori ASL e della famiglia. Nel corso dell'anno scolastico si prevedono la verifica intermedia e quella finale del PEI.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

Consiglio di classe, operatori ASL, famiglie.

Modalità di coinvolgimento delle famiglie

Ruolo della famiglia

La famiglia fa da supporto nella fase di conoscenza dell'alunno, inoltre partecipa alla progettazione, approvazione e verifica del PEI.

Modalità di rapporto scuola-famiglia

- Coinvolgimento in progetti di inclusione
- Coinvolgimento in attività di promozione della comunità educante



Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno

Partecipazione a GLI

Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie

Docenti di sostegno

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Docenti di sostegno

Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Partecipazione a GLI

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Rapporti con famiglie

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Tutoraggio alunni

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva

Assistente Educativo
Culturale (AEC)

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Assistente Educativo
Culturale (AEC)

Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)

Personale ATA

Assistenza alunni disabili



Rapporti con soggetti esterni

Unità di valutazione multidisciplinare	Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto individuale
Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento su disagio e simili
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Procedure condivise di intervento su disagio e simili
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Progetti territoriali integrati
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Progetti integrati a livello di singola scuola
Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti integrati a livello di singola scuola

Valutazione, continuità e orientamento

Criteri e modalità per la valutazione

La valutazione è di competenza specifica del docente di sostegno e dei docenti del consiglio di classe. Programmazione e Valutazione sono momenti fortemente connessi tra di loro. I principi che governano tale connessione sono: 1. la valutazione è funzionale alla metodologia didattica seguita



Se si imposta un certo programma e si segue un certo metodo, si deve valutare in modo coerente agli obiettivi e alle metodologie seguite. 2. la valutazione si rivolge agli studenti e alla scuola stessa La valutazione sul rendimento dell'alunno è anche strumentale alla valutazione dell'attività didattica ed organizzativa. 3. la valutazione è parte integrante e continua del processo educativo e formativo Non esiste un momento della valutazione staccato dal resto. In alcuni momenti essa assume un particolare significato ma è comunque conclusione e sintesi di un processo che accompagna ogni momento dell'attività didattica. 4. la valutazione è sempre anche autovalutazione Ogni insegnante quando esprime una valutazione qualsiasi su un allievo esprime anche una valutazione sulla propria attività. Questi principi trovano efficacia se non riguardano il singolo docente ma tutti i soggetti che concorrono al processo formativo dell'alunno diversamente abile: consiglio di classe, operatori ASL, famiglia.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

Continuità con le scuole o le classi di provenienza. Il P.C.T.O. anche per alunni particolarmente gravi, favorendo l'autonomia personale e sociale. Per gli alunni con disabilità lieve l'alternanza è momento introduttivo al mondo del lavoro. La valutazione Formativa è continua, costante e orientativa e: • fornisce al docente una conoscenza continua dei processi di apprendimento dello studente e una verifica della propria azione didattica in relazione agli obiettivi da raggiungere; • guida lo studente all'autovalutazione coinvolgendolo e orientandolo, mettendolo in condizione di poter misurare in qualunque momento il senso e i risultati di ciò che fa. La valutazione dovrà essere chiara, trasparente, inequivocabile, in coerenza con gli obiettivi finali.



Piano per la didattica digitale integrata

Il piano per la didattica digitale integrata prevede un regolamento di Istituto e una programmazione specifica articolata per conoscenze, competenze e abilità all'interno di ogni dipartimento.

Allegati:

DDI_regolamento_AlberghieroMolfetta.pdf



Aspetti generali

L'organigramma tocca le complesse questioni dell'appartenenza, il vivere come componente integrato e responsabile dell'Istituto, della delega, con riguardo alle implicazioni del grado di coinvolgimento e di assunzioni di responsabilità particolari e generali, delle corresponsabilità, con rinvio ai comportamenti improntati a lealtà collaborativa fondata sulla condivisione degli obiettivi istituzionali.

Gli Organi Collegiali attivi nell'Istituto sono quelli previsti e regolamentati dal D.L.vo 297/94:

Consiglio d'Istituto;

Collegio dei Docenti;

Consigli di Classe;

Comitato per la Valutazione dei Docenti;

Comitato Studentesco;

Comitato dei Genitori;

Dipartimenti Disciplinari.



Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

Figure e funzioni organizzative

Collaboratore del DS

a. È coordinatore responsabile della sede centrale; b. Sostituisce il preside in caso di sua assenza o impedimento o su delega specifica; c. Svolge il suo servizio presso la sede centrale Apicella, nei turni antimeridiano e pomeridiano; d. È il solo delegato ad utilizzare nelle sedi di servizio i numeri di telefono dei docenti e del Personale ATA per le comunicazioni d'ufficio; e. Coordina il servizio del personale docente, verifica e sigla il Registro di presenza, sostituisce il personale docente assente; controlla il servizio in caso di sciopero correlandosi con l'ufficio amministrativo competente; f. Controlla il rispetto dell'orario di servizio del personale docente; g. Controlla gli ingressi e le uscite degli studenti, nel rispetto delle mansioni del Dirigente Scolastico e del Regolamento d'Istituto; h. Controlla l'utilizzo del Bar-Ristoro da parte degli studenti, nel rispetto delle norme regolamentari; i. È delegata ad intervenire nelle classi per redarguire comportamenti non corretti degli studenti; j. È delegata alla registrazione delle sanzioni disciplinari irrogate agli studenti; k. Cura la trasmissione delle

1



	<p>circolari interne e la tenuta del relativo registro; l. È membro dell'Ufficio di presidenza.</p>	
Responsabile di plesso	<p>a. È coordinatore responsabile della sede succursale; b. È delegato ad utilizzare nella sede di servizio i numeri di telefono dei docenti e del Personale ATA per le comunicazioni d'ufficio; c. Coordina il servizio del personale docente, verifica e sigla il Registro di presenza; controlla il servizio in caso di sciopero correlandosi con l'ufficio amministrativo competente; d. Sostituisce il personale docente assente, coordina e registra le sostituzioni per permesso breve, per malattia o per congedo, ne cura l'atto amministrativo, in collegamento con gli uffici della sede centrale; e. Controlla il rispetto dell'orario di servizio del personale docente; f. Cura i rapporti con i genitori in stretto collegamento con i coordinatori di classe; g. Cura i rapporti e le informazioni con la Società Trasporti Provinciale STP in stretto collegamento con il collaboratore vicario; verifica i bisogni degli alunni pendolari, predisponendo e archiviando atti e documenti; h. Controlla gli ingressi e le uscite degli studenti, nel rispetto delle mansioni del Dirigente Scolastico e del Regolamento d'Istituto; i. È delegato ad intervenire nelle classi per redarguire comportamenti non corretti degli studenti; j. È delegato alla registrazione delle sanzioni disciplinari irrogate agli studenti; k. Cura la trasmissione delle circolari interne e la tenuta del relativo registro; l. Controlla l'utilizzo del Bar-Ristoro da parte degli studenti, nel rispetto delle norme regolamentari; m. È membro dell'Ufficio di presidenza.</p>	1



Team digitale

Coordina le attività relative al PNSD

3

a. È coordinatore dei concorsi di settore e delle attività di laboratorio esterne all'istituzione scolastica; b. È delegato ad utilizzare nella sede di servizio i numeri di telefono dei docenti e del Personale ATA per le comunicazioni d'ufficio; c. Coordina il servizio del personale docente, verifica e sigla il Registro di presenza; controlla il servizio in caso di sciopero correlandosi con l'ufficio amministrativo competente; d.

Sostituisce il personale docente assente, coordina e registra le sostituzioni per permesso breve, per malattia o per congedo, ne cura l'atto amministrativo, in collegamento con gli uffici della sede centrale; e. Controlla il rispetto dell'orario di servizio del personale docente; f.

Collaborazione con la
direzione sede succursale

Cura i rapporti con i genitori in stretto collegamento con i coordinatori di classe; g. Cura i rapporti e le informazioni con la Società Trasporti Provinciale STP in stretto collegamento con il collaboratore vicario; verifica i bisogni degli alunni pendolari, predisponendo e archiviando atti e documenti; h. Controlla gli ingressi e le uscite degli studenti, nel rispetto delle mansioni del Dirigente Scolastico e del Regolamento d'Istituto; i. È delegato ad intervenire nelle classi per redarguire comportamenti non corretti degli studenti; j. È delegato alla registrazione delle sanzioni disciplinari irrogate agli studenti; k. Cura la trasmissione delle circolari interne e la tenuta del relativo registro; l. Controlla l'utilizzo del Bar-Ristoro da parte degli studenti, nel rispetto delle norme regolamentari; m. È membro dell'Ufficio di presidenza.

1



Collaborazione con la
direzione sede centrale

Referente all'organizzazione della sede centrale 1

Coordinatori di
dipartimento

I coordinatori di dipartimento: - Organizzano le riunioni di dipartimento, ne concordano con il dirigente il calendario e gli ordini del giorno, ne curano la verbalizzazione, ne rappresentano gli orientamenti nelle riunioni organizzative ristrette I dipartimenti: - organizzano la partecipazione di classi o gruppi di studenti a iniziative culturali significative che possano contribuire alla valorizzazione del percorso formativo, sentito il parere degli altri Coordinatori ; - coordinano l'azione programmatica didattica: programmi, moduli, azioni di verifica; - predispongono tutto il materiale didattico-organizzativo relativo alla propria Area Disciplinare; - interagiscono a livello organizzativo con i Docenti F.S., con i collaboratori del Preside; Insieme con i docenti di Disciplina: - predispongono la programmazione annuale didattica per area disciplinare; - propongono e coordinano le attività di aggiornamento; - coordinano l'adozione dei libri di testo e le proposte di acquisto dei sussidi didattici; - predispongono specifiche modalità e materiali di recupero e di sostegno; - predispongono progetti di organizzazione modulare dell'attività didattica; - organizzano il tutoring dei docenti; - organizzano attività e strumenti di documentazione scientifica; - organizzano per gli aspetti metodologici, didattici e valutativi l'applicazione della Riforma degli istituti professionali (Nuovo Ordinamento).

15



Referenti RAV

I docenti referenti RAV rappresenteranno il punto di riferimento all'interno della scuola per ciò che riguarda le attività inerenti la formulazione del RAV di Istituto e svolgeranno le seguenti funzioni: • partecipazione a convegni e incontri riguardanti l'autovalutazione di istituto; • raccolta dei dati e loro inserimento sul sito predisposto dall'INVALSI; • analisi comparativa dei dati restituiti con benchmark in rapporto a scuole con situazioni simili; • lettura analitica dei dati relativi al RAV • individuazione punti di forza e criticità dell'Istituto; • individuazione priorità strategiche di intervento , in collaborazione con il D.S., i collaboratori del dirigente, la F.S. per la Gestione POF e il referente INVALSI; • elaborazione del RAV, in collaborazione con il D.S., i collaboratori del dirigente, la F.S. per la Gestione POF e il referente INVALSI; • pubblicazione RAV.

11

funzione strumentale
area 2

Per l'Area 2. Sostegno al lavoro dei docenti, sono attribuiti i seguenti incarichi e funzioni: • gestione della comunicazione con i docenti • coordinamento dell'attività dei docenti in relazione alle emergenze di manutenzione • accoglienza dei nuovi docenti • produzione e diffusione modulistica per gli adempimenti professionali • coordinamento dell'attività di tutoraggio connessa alla formazione universitaria dei docenti (TFA).

1

funzione strumentale
area 4

Per l'Area 4. Realizzazione di progetti formativi d'intesa con enti ed istituzioni esterni, sono attribuiti i seguenti incarichi e funzioni: • coordinamento dei rapporti con enti pubblici • ricerca e controllo aziende partner anche per la

1



	realizzazione di stage formativi • coordinamento delle attività di scuola-lavoro e di stage formativi • coordinamento visite presso aziende ed unità produttive e di viaggi di integrazione della preparazione di indirizzo, previsti per tutte le classi, inserite nella programmazione delle classi.	
Referente sito web	Docente referente sito Web dell'Istituto: • Cura l'aggiornamento del sito web di istituto • Pubblica gli atti amministrativi dell'istituzione scolastica sul web • Pubblica le news dell'istituzione scolastica sul web.	1
Commissione formazione classi	I docenti membri della commissione formazione classi • Si occupano della formazione dei gruppi delle classi prime secondo i criteri elaborati, accordati e ratificati dal Collegio Docenti.	2
Coordinatore accoglienza e orientamento	Il docente in virtù di tale incarico coordinerà le attività di: • raccordo e organizzazione delle attività di accoglienza/promozione iscrizioni/orientamento con le Scuole Secondarie di I grado • riorientamento scolastico (obbligo d'istruzione/formazione	1
Referente C.I.C e SERT	Il docente in virtù di tale incarico si occuperà dell'organizzazione delle attività e promozione d'iniziative volte al benessere psico-fisico-sociale degli studenti.	2
Referente prove INVALSI	• Coordina la tenuta dei registri di esercitazione • Coordina le attività connesse allo svolgimento delle prove INVALSI • Cura gli aspetti documentali e amministrativi delle attività in stretto collegamento con il DSGA	2
Referente Viaggi di Istruzione	• Coordina le procedure di programmazione di viaggi di istruzione e visite guidate • Cura gli	1



	aspetti documentali e amministrativi delle attività in stretto collegamento con il DSGA	
funzione strumentale area 1	per l'area Area 1. Gestione del POF sono attribuiti i seguenti incarichi e funzioni: • coordinamento offerta formativa • coordinamento concorsi • valutazione attività di istituto • coordinamento dell'offerta per la formazione dei docenti	1
funzione strumentale area 3	Per l'area Area 3. Interventi e servizi per l'integrazione degli studenti, sono attribuiti i seguenti incarichi e funzioni: • coordinamento GLH • coordinamento adempimenti per la definizione degli organici di sostegno • coordinamento programmazioni relative agli alunni diversamente abili e con DSA • coordinamento del piano di inclusione • coordinamento adempimenti BES • realizzazione di attività didattiche ed educative volte alla diffusione della cultura dell'integrazione e di attività di insegnamento agli alunni stranieri finalizzate all'adeguamento delle competenze di base • sostegno ai coordinatori di classe per il monitoraggio delle situazioni di disagio, difficoltà di apprendimento, ecc. e per la predisposizione di interventi di recupero e sostegno	2
referente educazione civica	Coordina le attività del consiglio di classe in relazione alle UdA annuali. Gestisce la programmazione e la rendicontazione.	4
Referente orario	Formula l'orario delle classi, dei laboratori, dei docenti	1
Supporto OO.CC.	Coordina e gestisce le attività relative alle elezioni deli OO.CC.	2



Primo Soccorso	Gestisce le attività di primo soccorso in uno dei due plessi	2
----------------	--------------------------------------------------------------	---

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	POTENZIAMENTO INVALSI Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Potenziamento	1
----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

A026 - MATEMATICA	POTENZIAMENTO INVALSI Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Potenziamento	1
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

A045 - SCIENZE ECONOMICO-AZIENDALI	SPORTELLI DISCIPLINARE E SUPPLENZE Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento	3
------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	POTENZIAMENTO INVALSI Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Potenziamento	3
-------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

AB24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO	POTENZIAMENTO INVALSI Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Potenziamento	1
----------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---



Scuola secondaria di

secondo grado - Classe di

concorso

Attività realizzata

N. unità attive

(INGLESE)



Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi

COORDINA GLI UFFICI AMMINISTRATIVI-TECNICI-AUSILIARI

Ufficio protocollo

GESTIONE AMMINISTRATIVA DELLA CORRISPONDENZA IN ENTRATA E IN USCITA COMPRESO LA SPEDIZIONE POSTALE

Ufficio acquisti

GESTIONE DEGLI ATTI RELATIVI ALLE FORNITURE DISTINTI TRA BENI ALIMENTARI E DI ALTRO GENERE

Ufficio per la didattica

GESTIONE RELAZIONI CON IL PUBBLICO RIFERITA ALLE FAMIGLIE, STUDENTI, ENTI E ISTITUZIONI PUBBLICHE COLLEGATE

UFFICIO PERSONALE

GESTIONE DELLE PRATICHE RIGUARDANTI IL PERSONALE DISTINTI TRA PERSONALE DOCENTE E A.T.A.

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro online https://registro.axioscloud.it/Pages/SD/SD_Login.aspx?Customer_ID=93249230728

Modulistica da sito scolastico WWW.ALBERGHIEROMOLFETTA.IT



Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: Rete Ambito Bari 03

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di ambito

Denominazione della rete: Rete Scuole Secondarie di secondo Ciclo di Molfetta

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali



Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Altri soggetti

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di ambito

Denominazione della rete: RETE ALBERGHIERI DI PUGLIA

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo



Piano di formazione del personale docente

Titolo attività di formazione: Attività piano di formazione docenti

Il piano di aggiornamento della scuola attiverà momenti di formazione a carattere intensivo su tematiche connesse alla qualità dell'offerta formativa. Le aree individuate per l'aggiornamento sono:

a) Innovazione didattica e metodologica con particolare riferimento all'utilizzazione delle nuove tecnologie b) Competenze linguistiche c) P.C.T.O. e imprenditorialità d) Inclusione, integrazione, competenze di cittadinanza globale f) Valutazione e miglioramento g) Sicurezza nei luoghi di lavoro

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento

Destinatari

Gruppi di miglioramento

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: I nuovi professionali

Nuove Linee Guida Regionali Definizione di un modello condiviso di tutoraggio Definizione di un modello condiviso di PFI

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base



Destinatari	collegio docenti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Ricerca-azione
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: I nuovi Esami di Stato

Studio del D.Lgs 62/2017. Definizione di percorsi condivisi per la riforma del curriculum scolastico in funzione della riforma: seconda prova, prova orale, simulazioni d'esame, PTCO.

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

Titolo attività di formazione: PNRR

Contenuti e procedure relative ai finanziamenti per il recupero della dispersione e il contrasto alla povertà educativa.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
----------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------



Modalità di lavoro

- Laboratori

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola



Piano di formazione del personale ATA

LA GESTIONE DEL PRIMO SOCCORSO

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

LA GESTIONE DELLE RICOSTRUZIONI DI CARRIERA

Descrizione dell'attività di formazione	LE RICOSTRUZIONI DI CARRIERA
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Attività in presenza
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

PNRR



Descrizione dell'attività di
formazione

La qualità del servizio

Destinatari

Personale ATA

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola