



MIUR PUGLIA
CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"
LUCERA (Fg)

CONVITTO E IPSSAR-IPIA

PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA

SCUOLE
ANNESSE



ex art.1, comma 14 della legge n.107 del 13 luglio 2015
aa.ss. 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019

Via IV novembre, 38 - 71036 LUCERA (FG)
Tel. 0881.520062/520029 - Fax 0881.520109
C.F. 82000200715

E-mail: fgvc01000c@istruzione.it - Sito web: www.convittobonghi.com



PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA

art.1, comma 14 della legge n.107 del 13 luglio 2015
aa.ss. 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019

ELABORATO dal collegio docenti con delibera del 04/05/2016 sulla scorta dell'atto d'indirizzo del dirigente scolastico

APPROVATO dal consiglio d'istituto con delibera n. 3 del 05/05/2016

TENUTO CONTO del RAV-RAPPORTO ANNUALE DI AUTOVALUTAZIONE

TENUTO CONTO del PDM-PIANO DI MIGLIORAMENTO **PREVIA ACQUISIZIONE** del parere favorevole dell'USR della Regione Puglia in merito alla compatibilità con i limiti di organico assegnato;

PREVIA PUBBLICAZIONE del suddetto piano nel portale unico dei dati della scuola.

AI SENSI del:

Art.1, commi 2,12,13,14,17 della legge n.107 del 13.07.2015 recante la "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti";

Art.3 del DPR 8 marzo 1999, n.275 "Regolamento recante norme in materia di curricoli nell'autonomia delle istituzioni scolastiche", così come novellato dall'art.14 della legge 107 del 13.07.2015;

Piano della Performance 2014/2016 del MIUR adottato ai sensi dell'articolo 15, comma 2, lettera b), del D.Lgs. 27 ottobre 2009, n. 150;

Nota MIUR n.2157 del 05 ottobre 2015;

Nota MIUR n.2805 dell'11 dicembre 2015;



INDICE

Notizie sul Convitto Nazionale R. Bonghi di Lucera: storia, contesto e utenti	Pagg.5-9
Scuole annesse	
IPSSAR	Pagg.10-17
IPIA	Pagg.18-27
Il progetto culturale	Pagg. 28-44
Organigramma	Pagg.45-47
Criteri reclutamento	Pagg. 48/50
Organico di potenziamento	Pagg. 51/54

ALLEGATI AL PTOF

- PIANO DI MIGLIORAMENTO
- PIANO INCLUSIONE
- PROGETTAZIONE CURRICOLARE PER DISCIPLINE
- CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI FORMATIVI AI FINI DELL'ESAME DI STATO
- PIANO TRIENNALE FORMAZIONE DOCENTI



CONVITTO NAZIONALE R. BONGHI DI LUCERA



Convitto Nazionale Statale "R.BONGHI" è una istituzione educativa costituita nel 1807 per decreto di Re Giuseppe Bonaparte.

L'istituzione nel 2007 ha compiuto 200 anni di vita ed è ospitata in un pregevole edificio del quattrocento ex Convento dei padri Celestini di proprietà della stessa Istituzione.

Nei primi anni di vita il Collegio ebbe professori insigni, come N. Piemonte, i giuristi N. Tondi e L. Zuppetta. Nel 1837 il Real Collegio divenne sede di una fiorentissima Università, ove si potevano

conseguire le licenze in tutte le facoltà e le lauree in letteratura, giurisprudenza, scienze fisiche e matematiche, agricoltura, diritto e procedura civile e penale, nonché in teologia. Nel 1858 furono concesse le facoltà di medicina legale e pratica, anatomia e fisiologia, chimica, farmaceutica, ecc. Tutte le facoltà vennero soppresse l'11 settembre 1860 a seguito dell'abolizione della famiglia dei Gesuiti e a partire dall'anno successivo il Collegio divenne esclusivamente Liceo Ginnasio e Convitto Nazionale, intitolato dapprima all'economista napoletano del Settecento Carlantonio Broggia e poi, nel 1896, al nome dell'illustre uomo politico lucerino, traduttore di Platone, giornalista, scrittore e ministro della Pubblica Istruzione Ruggero Bonghi (1826 - 1895), il cui monumento in marmo troneggia nella piazza antistante, pure a lui intitolata.

Nell'immobile nel corso dei secoli si sono formate le classi dirigenti locali e molti di essi hanno avuto le capacità di assurgere a importanti cariche negli apparati statali.

Tra i giovani convittori formati nella istituzione possiamo elencare Ministri della Repubblica, Governatori della Banca d'Italia tra cui A. Salandra, F. Lastaria, P. Tandoia, E. Tommasone, U. Bozzini e l'ex Segretario generale della Presidenza della Repubblica e del Senato Gaetano GIFUNI attualmente Segretario Generale Emerito della Presidenza della Repubblica.

L'edificio, di notevoli dimensioni, circa 7000 mq coperti, con annesso strutture sportive (campi gioco,



palestra), parcheggi e ampio giardino, attualmente ospita l'Istituto Alberghiero (IPSSAR).

Parte dell'edificio è riservato agli alunni che godono del convitto (camere da letto, bagni, docce, sale per lo studio e il tempo libero, cucina e ampia sala da pranzo, queste ultime riservate anche ai semiconvittori).

Allo stato attuale al Convitto è annesso l'Istituto di istruzione superiore professionale con sezioni associate IPSSAR e IPIA



Come funziona il Convitto

1. Esso accoglie tre tipologie di alunni: i Convittori e le Convittrici, sono alunni ospitati all'interno della struttura dal lunedì sino al termine delle lezioni - possono essere alunni frequentanti le scuole annesse o alunni di scuole superiori frequentanti del territorio;
2. i Semi - Convittori, sono alunni ospitati dalla mattina alla sera e rientrano in famiglia giornalmente entro le 18.00. Consumano all'interno del Convitto il pasto e la merenda, vengono seguiti nelle ore pomeridiane da personale educativo.
3. Gli Esterni, sono alunni che in base al numero di posti disponibili vengono accolti nelle scuole annesse al Convitto e rientrano in famiglia al termine delle lezioni.

All'interno del Convitto funzionano:

- una cucina autonoma con cuoco e aiutanti cuochi (personale che deve possedere come requisito un diploma di scuola alberghiera con qualifica di cuoco)
- un guardaroba - lavanderia per tutte le esigenze che vanno dal tovagliato alle lenzuola, al riordino - custodia di tutto il corredo degli alunni.
- un magazzino in cui vengono custodite le derrate alimentari e il materiale delle pulizie
- gli operatori scolastici addetti alle scuole e al semi - convitto pomeridiano
- gli operatori scolastici addetti a riordino e alla pulizia delle camerette e degli ambienti utilizzati per il Convitto
- gli operatori scolastici addetti al servizio di ausilio cucina e servizio mensa
- gli operatori scolastici addetti alla portineria diurna e notturna.
- un'infermeria - per l'assistenza e le prime cure .

Convittori e semiconvittori sono raggruppati in squadre tenendo conto, ove possibile, della continuità, della classe frequentata, della sezione di appartenenza, dell'età anagrafica. Ogni squadra è affidata ad uno o più Istitutori. Detti raggruppamenti non sono rigidamente precostituiti, infatti all'occorrenza è possibile raggruppare gli alunni in base alle attività.



CONTESTO SOCIOCULTURALE: LA NOSTRA CITTÁ



LE ORIGINI

Situata nella parte settentrionale del Tavoliere delle Puglie in provincia di Foggia, Lucera vanta origini antichissime anche se non facilmente identificabili. Si ritiene che fu fondata dai Dauni, antico popolo italico dal quale scaturirono i Sanniti, o forse dagli Etruschi (*luc* in etrusco significa bosco, *eri* sacro). Ma esiste anche una versione leggendaria che la volle fondata dall'eroe greco Diomede il quale, dopo la guerra di Troia, sbarcò lungo le coste adriatiche fondando varie città tra cui Lucera appunto.

Certamente la città dovette godere di grande importanza se di lei parlarono Polibio, Plinio e Aristotele. Fu alleata di Roma durante le guerre sannitiche e per questo quando ne divenne una colonia nel 314 a.C. ricevette anche numerosi privilegi tra cui quello di coniare monete, emettere leggi in materia fiscale e nominare magistrati. Durante le guerre puniche (III sec. a.C.) rinnovò la sua fedeltà alla Repubblica senza mai cedere ai Cartaginesi, neanche dopo la vittoria a Canne di Annibale. Divenuta *municipium* nel 90 a.C., Lucera s'arricchì di monumenti, il foro, le terme, l'anfiteatro romano e un tempio dedicato a Cerere. In epoca imperiale qui passò l'apostolo Pietro che diede inizio alla conversione al cristianesimo della città. Vennero fondate le prime chiese. Scampata per miracolo alla devastazione operata da Goti e Vandali nel V secolo, Lucera fu invece protagonista nelle lotte tra Bizantini e Ostrogoti (535-553) prima e tra Bizantini e Longobardi poi (VII sec.). In questo scenario fu rasa al suolo dalle truppe bizantine di Costanzo Secondo (670). Fu solo dopo la presa di Lucera da parte di Grimoaldo, duca di Benevento, nell'IX secolo che la città conobbe un periodo di relativa calma fino all'arrivo dei Normanni (XI sec.). La città crebbe conoscendo il periodo di massimo splendore sotto gli Svevi. Qui l'imperatore Federico II fece giungere dalla Sicilia circa 60 mila saraceni tra il 1222 e il 1223. La mossa era dettata dall'esigenza di ridurre gli scontri tra Saraceni e Siculi. Il risultato fu che la città cambiò volto: vennero costruite moschee, minareti, harem ed alla classica pianta quadrata romana si sostituì il dedalo di strade caratteristico dei centri arabi. Divenne quindi la meravigliosa *Lugêrah*. I Saraceni, grati a Federico II, s'impegnarono a pacificare anche le popolazioni musulmane di Puglia.



L'imperatore colle anche la costruzione di un magnifico castello. L'arrivo degli Angioini nel 1269 comandati da Carlo I d'Angiò vide Lucera assediata e vinta in breve tempo. Venne avviata la costruzione di una gigantesca cinta muraria, visibile ancora oggi, della Cattedrale e del Palazzo Reale. Dello stesso periodo sono la chiesa di San Francesco e la chiesa di San Domenico.

Il successore al trono, Carlo II d'Angiò, nel 1300 decise lo sterminio dei Saraceni: Lucera fu assediata e vennero uccisi 20.000 abitanti. La città cambiò il nome in *Città di Santa Maria*. Nel 1442 Lucera si arrese agli Aragonesi i quali concessero comunque molti privilegi. Nel 1456 la città venne danneggiata da un terremoto.

Il Rinascimento vide la comparsa di molti ordini religiosi in città e la costruzione di nuove chiese. Gli ordini furono poi soppressi per decreto nel 1806 sotto il governo di Giuseppe Bonaparte. Il seicento portò depressione economica aggravata da eventi di pestilenza e fu solo con i Borboni che la città conobbe un nuovo fervore sia intellettuale che economico. Dopo l'esperienza dei moti risorgimentali Lucera venne annessa al Regno d'Italia nel 1861.

SITUAZIONE ATTUALE

Lucera oggi conta circa 34.000 abitanti, in gran parte dediti all'agricoltura e al terziario, all'industria laterizi, metalmeccaniche e alimentare (olearie, vinicole, conserviere, mulini e pastifici).

Il centro storico è collegato alla periferia in rapida espansione da 3 linee urbane, mentre i collegamenti esterni con il capoluogo e il sub/appennino Dauno sono assicurati da una molteplicità di automezzi di linea (efficienti). C'è anche un collegamento ferroviario con Foggia.

Lucera è ricca di potenziali risorse culturali, consistenti in un ricchissimo patrimonio storico e monumentale (anfiteatro, castello, chiese, palazzi e vie) per cui merita il titolo di "Città d'arte".

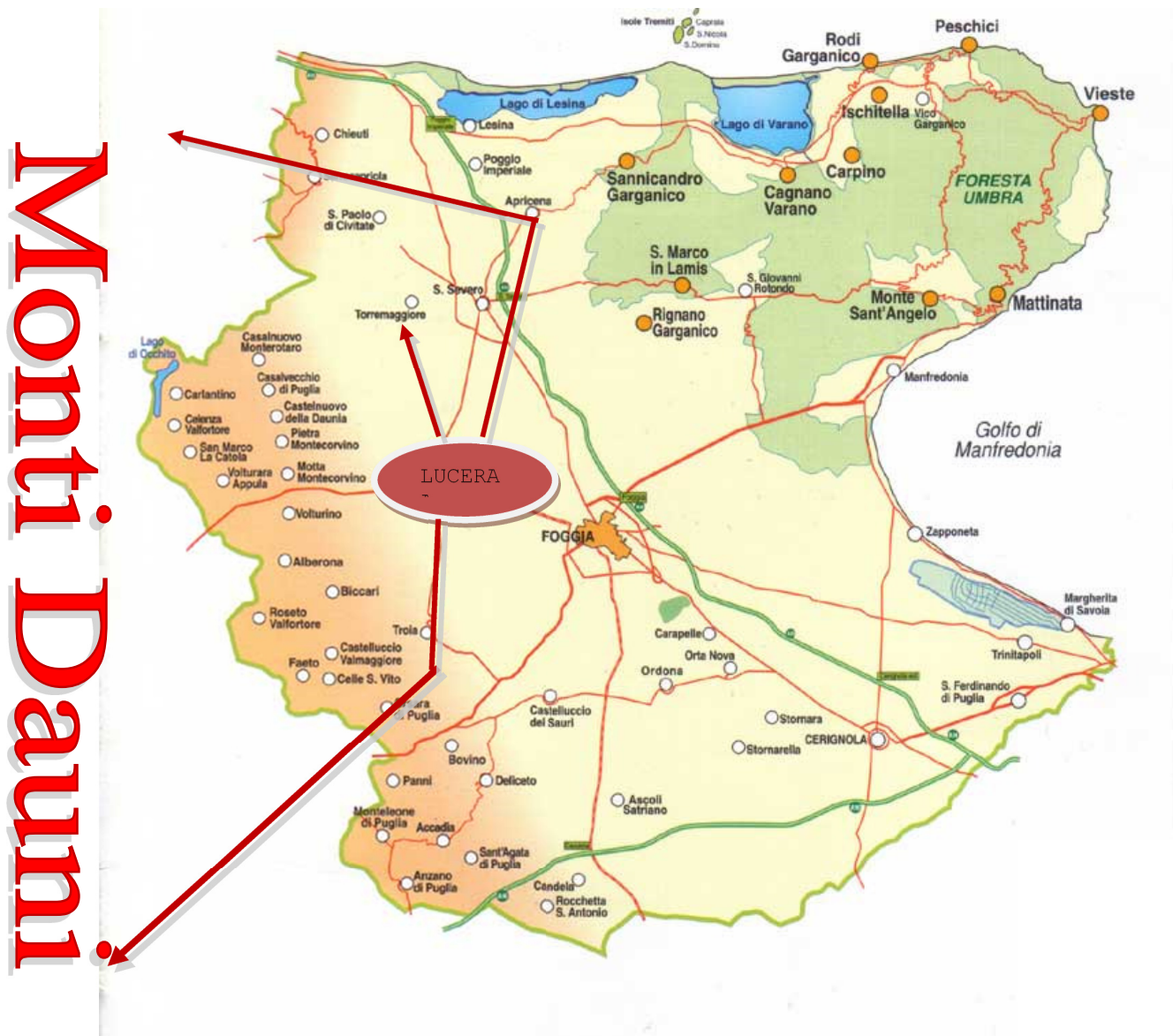
Vi sono due musei ("Fiorelli" e "Vescovile") una biblioteca comunale, due Teatri parrocchiali e il bellissimo teatro comunale "Garibaldi" (che ricorda il Petruzzelli), numerose associazioni di volontariato, alcune associazioni culturali. Quanto appartiene alla cultura territoriale è da ritenersi "risorsa" in funzione educativa.

La dimensione sociale del territorio è connotata tuttavia da tassi di drop out a carico delle famiglie disagiate e dei nomadi, fenomeni di devianza e tendenza all'alcolismo precoce (dati rilevati dalla relazione dei Servizi Sociali).



BACINO D'UTENZA

Gli alunni iscritti al convitto-semiconvitto e scuole annesse IPSSAR-IPIA, provengono oltre che da Lucera da altri comuni nel circondario di San Severo e tutti i comuni del sub appennino Dauno.



Ci sono anche alunni iscritti provenienti da Bari e da altre regioni d'Italia.



SCUOLE ANNESSE AL CONVITTO



Le scuole annesse al Convitto "R. Bonghi", oltre a fornire solide basi culturali, si impegnano quotidianamente in un'azione diretta a promuovere negli studenti una salda coscienza civica, sentimenti di pace, spirito di collaborazione, disponibilità alla tolleranza. Si propongono inoltre di:

- + favorire il processo di maturazione dell'identità personale e socio-culturale dell'alunno;
- + promuovere la conoscenza del territorio per agevolarne l'inserimento attivo, in una prospettiva non solo locale, ma anche nazionale ed europea;
- + attivare iniziative di orientamento che facilitino sbocchi professionali;
- + promuovere l'attività sportiva, la ricerca, la sperimentazione didattica;
- + improntare il rapporto docente-discente al colloquio su un piano di pari dignità e reciproco rispetto;
- + innalzare il tasso di successo scolastico mettendo in atto tutte le strategie necessarie per il recupero degli alunni in difficoltà e per ridurre le cause di disagio e di malessere;
- + ampliare l'offerta formativa conciliando tradizione ed innovazione.



LA RIFORMA E I NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

Gli istituti professionali fanno parte a pieno titolo del sistema di istruzione assieme ai licei e agli istituti tecnici e si distinguono nettamente da questi ultimi, perché caratterizzati dal riferimento a filiere produttive di rilevanza nazionale.

Nel Regolamento dell'istruzione professionale si legge infatti: *"L'identità degli istituti professionali si caratterizza per una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale, che consente agli studenti di sviluppare, in una dimensione operativa, i saperi e le competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento, considerato nella sua dimensione sistemica"*.

Tutti gli istituti professionali hanno la durata di cinque anni e sono suddivisi in due bienni e in un quinto anno, al termine del quale gli studenti sostengono l'esame di Stato per il conseguimento del diploma di istruzione professionale, utile anche ai fini della continuazione degli studi in qualunque facoltà universitaria. Il quinto anno è inoltre finalizzato ad un migliore raccordo tra scuola e istruzione superiore e alla preparazione all'inserimento nella vita lavorativa.

I laboratori e le tecnologie applicate assumono un ruolo centrale nella didattica.

L'orario, che in passato era di 40 ore settimanali (molto spesso di 50 minuti), poi ridotto a 36, è ora di 32 ore, ma di 60 minuti. Salvo che al primo anno dove l'introduzione dell'insegnamento di geografia porta l'orario settimanale a 33 ore.

Qualifica professionale in regime di sussidiarietà

"Nel quadro di intese tra il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, il Ministero dell'economia e delle finanze e le singole Regioni, per i giovani tra i 14 e i 18 anni, **gli istituti professionali possono svolgere - in regime di sussidiarietà - un ruolo integrativo e complementare rispetto ai sistemi regionali di istruzione e formazione professionale** per il rilascio di qualifiche triennali e diplomi professionali quadriennali indicati negli Accordi di cui all'art.27, comma 2, del Decreto legislativo 17 ottobre 2005, n.226..."

Il nostro Istituto ha aderito al sistema di sussidiarietà previsto dalla regione Puglia, per il rilascio di qualifiche professionali a tutti gli studenti che lo richiedono.



IPSSAR



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

Gli indirizzi del settore sono:

ENOGASTRONOMIA;

ARTICOLAZIONE - PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI
E INDUSTRIALI;

ARTICOLAZIONE - SERVIZI DI SALA E VENDITA;

ARTICOLAZIONE - ACCOGLIENZA TURISTICA.

"CONVITTO NAZIONALE R. BONGHI"
LUCERA (Fg)





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

È in grado di:

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

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



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

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo richiesto dai mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni

"Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

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

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

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

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

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

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.



4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

QUADRO ORARIO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA					
DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	1	2	3	4	5
Attività ed Insegnamenti dell'Area Generale					
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto e economia	66	66			
Scienze integrate (sc. della Ter. e Biol.)	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
RC o attività alternative	33	33	33	33	33
Totale ore area generale	660	660	495	495	495
Attività ed Insegnamenti Obbligatori dell'Area d'Indirizzo					
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratori di servizi enogastronomici - settore cucina	66** (°)	66** (°)			
Laboratori di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	66** (°)	66** (°)			
Laboratori di servizi accoglienza turistica	66**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
ARTICOLAZIONE - ENOGASTRONOMIA					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
<i>di cui in laboratorio</i>				66*	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			198**	132**	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita				66**	66**
ARTICOLAZIONE - PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI					
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiotici dei prodotti alimentari			99	99	99
<i>di cui in compresenza</i>				66*	
Diritto e tecniche amministrative				66	66
Laboratorio di servizi enogastronomici -			297**	99**	99**



settore pasticceria					
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari			99*	66*	
<i>di cui in compresenza</i>			66*		
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		66	99	132	
Seconda lingua straniera		99	99	99	
Totale ore area d'indirizzo	396	396	561	561	561
ARTICOLAZIONE - SERVIZI DI SALA E VENDITA					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
<i>di cui in laboratorio</i>			66*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina				66**	66**
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita			198**	132**	132**
ARTICOLAZIONE - ACCOGLIENZA TURISTICA					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	66	66
<i>di cui in laboratorio</i>			66*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	198	198
Tecniche di comunicazione				66	66
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			198**	132**	132**
Totale ore area d'indirizzo	396	396	561	561	561
Totale ore	1056	1056	1056	1056	1056

*: l'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area d'indirizzo dei percorsi formativi. Le ore di laboratorio sono in compresenza con l'insegnante tecnico pratico. Le ore in compresenza sono programmate nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base di scelte didattiche organizzative della scuola.

** : Insegnamento svolto in laboratorio ed affidato ad un insegnante tecnico pratico.

(°): la classe è organizzata in squadre.

IPIA

INDIRIZZO MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

Nell'indirizzo **Manutenzione e Assistenza Tecnica** sono confluiti gli indirizzi del previgente ordinamento professionale che attenevano alla meccanica e all'elettronica: Tecnico





dell'industria elettronica e Tecnico dell'industria meccanica secondo la seguente trasformazione:

Il precedente indirizzo **TIEN** - Tecnico dell'Industria Elettronica è oggi sostituito, all'interno dell'indirizzo **Manutenzione ed Assistenza Tecnica**, dalla opzione **IPAI** - "Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili": **curvatura elettrico - elettronica**

Il precedente indirizzo **TIM** - Tecnico dell'Industria Meccanica è oggi sostituito, all'interno dell'indirizzo **Manutenzione ed Assistenza Tecnica**, dalla opzione **IPMM** - "Manutenzione Mezzi di trasporto".

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica" possiede le competenze per gestire, organizzare ed effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, di diagnostica, riparazione e collaudo relativamente a piccoli sistemi, impianti e apparati tecnici, anche marittimi.

Le sue competenze tecnico-professionali sono riferite alle filiere dei settori produttivi generali (elettronica, elettrotecnica, meccanica, termotecnica ed altri) e specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio.

I risultati di apprendimento generali per il diplomato in Manutenzione ed Assistenza Tecnica sono esprimibili in termini di competenze da raggiungere come segue :

1	Controllare e ripristinare, durante il ciclo di vita degli apparati e degli impianti, la conformità del loro funzionamento alle specifiche tecniche, alle normative sulla sicurezza degli utenti e sulla salvaguardia dell'ambiente;
2	Osservare i principi di ergonomia, igiene e sicurezza che presiedono alla realizzazione degli interventi.
3	Utilizzare le competenze multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo presenti nei processi lavorativi e nei servizi che li coinvolgono;
4	Gestire funzionalmente le scorte di magazzino e i procedimenti per l'approvvigionamento;.
5	Reperire e interpretare documentazione tecnica.
6	Assistere gli utenti e fornire le informazioni utili al corretto uso e funzionamento dei dispositivi;
7	Agire nel suo campo di intervento nel rispetto delle specifiche normative ed assumersi autonome responsabilità;
8	Segnalare le disfunzioni non direttamente correlate alle sue competenze tecniche;
9	Operare nella gestione dei servizi, anche valutando i costi e l'economicità degli interventi.

QUADRO ORARIO DISCIPLINE AREA COMUNE

Classi di concorso	DISCIPLINE	Ore annue				
		primo biennio		secondo biennio		quinto anno
		1^	2^	3^	4^	5^
50/A	Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
346/A	Lingua inglese	99	99	99	99	99



50/A	Storia	66	66	66	66	66
39/A - 50/A- 60/A	Geografia generale ed economica	33	33			
47/A 48/A 49/A	Matematica	132	132	99	99	99
19/A	Diritto ed economia	66	66			
60/A	Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	66			
29/A	Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
	RC o attività alternative	33	33	33	33	33
	Totale ore	693	660	495	495	495
	Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo	396	396	561	561	561
	Totale complessivo ore	1089	1056	1056	1056	1056

NOTA: Gli istituti professionali del settore servizi possono prevedere, nel piano dell'offerta formativa, attività e insegnamenti facoltativi di altre lingue straniere nei limiti del contingente di organico loro assegnato ovvero con l'utilizzo di risorse comunque disponibili per il potenziamento dell'offerta formativa.

A partire dal terzo anno, gli obiettivi generali vengono poi declinati secondo la specificità dell'opzione scelta dall'allievo come segue:

**IPAI - "Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili"-
Curvatura ELETTRICO-ELETTRONICA (IPAE);**

**Diploma di: Tecnico Assistenza e Manutenzione
Apparati Impianti e Servizi Tecnici**

Oltre alle competenze generali relative alla figura professionale dell'indirizzo MAT - "Manutenzione e assistenza tecnica", l'opzione "Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili", attiva nella curvatura elettrico - elettronica, specializza e integra le conoscenze e competenze in uscita dall'indirizzo, in continuità con la tradizione della scuola e soprattutto in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio, con competenze rispondenti ai fabbisogni delle aziende impegnate nella manutenzione di apparati e impianti elettrici, elettronici, elettromeccanici, Industriali e civili, e relativi servizi tecnici. A





conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato in "Manutenzione e assistenza tecnica", opzione "Apparati, impianti e servizi tecnici industriali" consegue i risultati di apprendimento di seguito descritti in termini di competenze:

1. Comprendere, interpretare e analizzare schemi di apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili.
2. Utilizzare strumenti e tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza.
3. Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali cura la manutenzione, nel contesto industriale e civile.
4. Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite.
5. Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni degli apparati e impianti industriali e civili di interesse.
6. Garantire la messa a punto a regola d'arte degli apparati e impianti industriali e civili, collaborando alle fasi di installazione, collaudo e di organizzazione-erogazione dei relativi servizi tecnici.
7. Agire nel sistema di qualità, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficienti ed efficaci.

Nel primo biennio per l'opzione IPAI si perseguono i seguenti obiettivi:

COMPETENZE AL TERMINE DEL BIENNIO

- individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
- analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico
- essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate;
- osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità
- analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza

Nel successivo biennio con monoennio conclusivo, per l'opzione IPAI si perseguono i seguenti obiettivi:

COMPETENZE AL TERMINE DEL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e nel quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati





di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

- utilizzare strumenti e tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza;
- comprendere, interpretare e analizzare schemi di apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili;
- utilizzare strumenti e tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza;
- utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici nel settore elettrico - elettronico, oggetto di interventi di manutenzione, nel contesto industriale e civile;
- individuare i componenti che costituiscono il sistema e i materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite;
- utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, ed eseguire regolazioni di apparati e impianti industriali e civili nel settore elettrico - elettronico;
- analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

Quadro orario DISCIPLINE DI INDIRIZZO

Classi di concorso	DISCIPLINE	Ore annue				
		primo biennio		secondo biennio		quinto anno
		1 ^	2 ^	3 ^	4 ^	5 ^
	Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
	Scienze integrate (Fisica)	2	2			
	di cui in compresenza	2*				
	Scienze integrate (Chimica)					
	di cui in compresenza	2*				
	Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione	2	2			
	Laboratori tecnologici ed esercitazioni	3**	3**			
Opzione "Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili"- IPAI Curvatura Elettrico - Elettronica IPAE						



26/C 27/C 31/C 32 /C	Laboratori tecnologici ed esercitazioni			4**	3**	3**
20/A	Tecnologie meccaniche e applicazioni			5 (2)	4 (2)	4 (2)
34 /A 35 /A	Tecnologie elettriche - elettroniche, dell'automazione e applicazioni			5 (2)	5 (2)	3 (2)
34 /A 35 /A	Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione di apparati e impianti civili e industriali			3 (2)	5 (2)	7 (2)
	Ore totali	12	12	17	17	17
26/C 27/C 31/C 32 /C (triennio)	di cui in compresenza	4*		6 (12)* 6		6*

* l'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

IPMM - "Manutenzione dei mezzi di trasporto" Diploma di: Tecnico Assistenza e Manutenzione Mezzi di trasporto

Oltre alle competenze generali relative alla figura professionale dell'indirizzo MAT - "Manutenzione e assistenza tecnica", l'opzione "MANUTENZIONE MEZZI DI TRASPORTO", specializza e integra le conoscenze e competenze in uscita dall'indirizzo, in continuità con la tradizione della scuola e soprattutto in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio, con competenze rispondenti ai fabbisogni delle aziende impegnate nelle costruzioni meccaniche, manutenzione di motori e parti meccaniche dei mezzi di trasporto, costruzione e manutenzione di macchinari, e relativi servizi tecnici. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato in "Manutenzione e assistenza tecnica", opzione "Mezzi di trasporto" consegue i risultati di apprendimento di seguito descritti in termini di competenze:



1. Comprendere, interpretare e analizzare la documentazione tecnica relativa al mezzo di trasporto.
2. Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.



3. Seguire le normative tecniche e le prescrizioni di legge per garantire la corretta funzionalità del mezzo di trasporto e delle relative parti, di cui cura la manutenzione nel contesto d'uso.
4. Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite.
5. Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti relativi al mezzo di trasporto.
6. Garantire e certificare la messa a punto a regola d'arte del mezzo di trasporto e degli impianti relativi, collaborando alle fasi di installazione, collaudo ed assistenza tecnica degli utenti.
7. Agire nel sistema di qualità, gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci ed economicamente correlati alle richieste.

Nel primo biennio per l'opzione IPMM si perseguono i seguenti obiettivi:

COMPETENZE AL TERMINE DEL BIENNIO

- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico
- Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

Nel successivo biennio con monoennio conclusivo, per l'opzione IPMM si perseguono i seguenti obiettivi:

COMPETENZE AL TERMINE DEL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e nel quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

- Comprendere, interpretare e analizzare schemi di apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili
- Utilizzare strumenti e tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza
- Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di
- Apparecchiature, impianti e sistemi tecnici oggetto di interventi di manutenzione, nel contesto industriale e civile,
- Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio,
- Nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite
- Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, ed eseguire regolazioni di mezzi di trasporto
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare
-
- Attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio



ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

Quadro orario -

DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	primo biennio		secondo biennio		quinto anno
	1 ^	2 ^	3 ^	4 ^	5 ^
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
Scienze integrate (Fisica)	2	2			
di cui in compresenza	2*				
Scienze integrate (Chimica)					
di cui in compresenza	2*				
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione	2	2			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	3**	3**			

OPZIONE "MEZZI DI TRASPORTO" IPMM						
14/C 17/C 26/C 27/C 32/C	Laboratori tecnologici ed esercitazioni			4**	3**	3**
A 020	Tecnologie meccaniche e applicazioni			5 (2)	5 (2)	4 (2)
A 034 A 035	Tecnologie elettriche- elettroniche e applicazioni			5 (2)	4 (2)	3 (2)
A020 A034 A035	Tecnologie e tecniche di diagnostica e manutenzione dei mezzi di trasporto			3 (2)	5 (2)	7 (2)
	Ore totali	10	10	17	17	17
14/C 17/C 26/C 27/C 32/C (triennio)	<i>di cui in compresenza</i>	132*		(198) 396*(198) 26/c-27/C 66 in 3 [^] e 4 [^] 14/c-17/c-32/c 66 in 3 [^] e 4 [^] 26/c-27/c - 14/c-17/c - 32/c 66 in 3 [^] e 4 [^]		198* Idem Idem Idem

* l'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.



Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.
** insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

PAI- PRODUZIONI TESSILI E ARTIGIANALI

2. PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI (PAI).

Profilo professionale

Confluisce in questo nuovo indirizzo il precedente *Tecnico dell'abbigliamento e della moda*

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Produzioni industriali e artigianali interviene nei processi di lavorazione, fabbricazione, assemblaggio e commercializzazione di prodotti industriali e commercializzazione di prodotti industriali e artigianali.

Le sue competenze tecnico-professionali sono riferite alle filiere dei settori produttivi generali in particolare nel settore Abbigliamento e Moda e specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio.

È in grado di:

- Scegliere e utilizzare le materie prime e i materiali relativi al settore di riferimento.
- Utilizzare i saperi multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo per operare autonomamente nei processi in cui è coinvolto.
- Applicare le normative vigenti sulla tutela dell'ambiente e sulla salute e sicurezza degli addetti alle lavorazioni, degli utenti e consumatori.
- Osservare i principi di ergonomia e igiene che presiedono alla fabbricazione, alla
- distribuzione e all'uso dei prodotti di interesse.
- Supportare l'amministrazione e la commercializzazione dei prodotti.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nelle "Produzioni industriali e artigianali" consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

1. Utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi e gestionali.
2. Selezionare e gestire i processi di produzione in rapporto ai materiali e alle tecnologie specifiche.
3. Padroneggiare tecniche di lavorazione e adeguati strumenti gestionali nella elaborazione, diffusione e commercializzazione dei prodotti artigianali.
4. Riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza ed economicità e applicare i sistemi di controllo qualità nella propria attività lavorativa.
5. Intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, mantenendone la visione sistemica.
6. Svolgere la propria attività lavorando in équipe, integrando le proprie competenze all'interno di un dato processo produttivo.
7. Riconoscere e valorizzare le componenti creative in relazione all'ideazione dei processi e prodotti innovativi nell'ambito industriale e artigianale.

Sbocchi lavorativi:

Concorsi Pubblica Amministrazione; Iscrizione Università; Aziende dei settori produzione, manifatturiero e commercio nel settore della Moda; Esperto della produzione di tessuti e del sistema CAD-GRAFIC nel settore industriale e artigianale.

Stilista e modellista. Lavoro autonomo come Titolare di impresa, di produzione e manifatturiera nel campo della moda.



OFFERTA SUSSIDIARIA

Operatore della moda

L'Operatore della Moda possiede competenza e abilità per inserirsi con mobilità in qualsiasi realtà produttiva dell'industria e dell'artigianato. Egli acquisisce una cultura della moda nella sua molteplicità attraverso gli strumenti di lettura degli aspetti culturali, sociali ed economici espressi con le competenze tecniche acquisite.

L'Operatore della Moda:

- interpreta e produce un figurino essenziale, graficamente chiaro, proporzionalmente corretto, mediamente verificabile nel laboratorio di modellistica;
- lo correda di note sartoriali esaurienti e appropriate e lo completa eventualmente di campionature di tessuti;
- conosce ed applica la modellistica artigianale ed industriale di base, nonché la confezione artigianale di base; conosce ed utilizza i principali strumenti e impianti di laboratorio;
- conosce e sceglie o indica il tessuto idoneo al modello progettato in laboratorio e ne valuta le caratteristiche merceologiche base.

L'Operatore della Moda utilizza le tecnologie computerizzate specifiche più avanzate.

Sbocchi Professionali: Settore Moda nel campo dell'Industria e dell'Artigianato.

Il Tecnico dell'Abbigliamento e della Moda ha competenza, abilità ed esperienza per inserirsi nel sistema della moda; ha capacità progettuali che gli consentono di operare nei diversificati e mutevoli contesti aziendali; conosce il ciclo completo di lavorazione e di organizzazione aziendale, i materiali, la tipologia delle attrezzature, l'uso della strumentazione computerizzata; sceglie e gestisce le informazioni, individuandone le priorità nell'ambito del processo produttivo; ricerca soluzioni funzionali alle varie fasi del lavoro;



conosce ed utilizza i meccanismi ed i codici della comunicazione aziendale e del mercato.

Sbocchi professionali:

Concorsi Enti Pubblici; Stilista, Modellista. Esperto produzione tessuti e del sistema CAD-GRAPHC nel settore Industriale e Artigianale.



QUADRO ORARIO Settimanale					
DISCIPLINE	ORE				
	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	1	2	3	4	5
Attività ed Insegnamenti dell'Area Generale					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto e economia	2	2			
Scienze integrate (sc. della Ter. e Biol.)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore area generale	20	20	15	15	15
Produzioni artigianali ed industriali - Moda					
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
Scienze integrate (Fisica)	2 (1*)	2 (1*)			
Scienze integrate (Chimica)	2 (1*)	2 (1*)			
Tecnica dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni tessili e abbigliamento	3**	3**	5**	4**	4**
Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi			6	5	4
Progettazione tessile e abbigliamento			6	6	6
Tecniche di distribuzione e marketing				2	3
<i>di cui in compresenza</i>			6*	6*	6*
Totale ore area d'indirizzo	12	12	17	17	17

IL PROGETTO CULTURALE DELL'ISTITUTO

L'identità culturale del Convitto e scuole annesse si sostanzia in precise scelte educative e pedagogiche, che costituiscono la matrice su cui vengono elaborati i progetti didattici.

La scelta del collegio è centrata su:

- Integrazione e accoglienza
- continuità e orientamento
- promozione della lettura
- uso didattico del territorio
- informatica
- bilinguismo
- microlingua
- alternanza scuola - lavoro
- educazione alla legalità, cittadinanza e costituzione
- educazione alla salute -avviamento alla pratica sportiva



INTEGRAZIONE E ACCOGLIENZA

L'orientamento scolastico italiano riconosce il diritto-dovere all'educazione e all'istruzione per tutti gli alunni.

Tale diritto permane anche in presenza di:

- difficoltà di apprendimento derivanti da handicap o svantaggio socio-culturale;
- alunni iperdotati all'interno di classi comuni delle istituzioni scolastiche di ogni ordine e grado (legge n.53 del 28-03-2003).

Per tale motivo la scuola deve garantire PARI OPPORTUNITÀ di istruzione e formazione a tutti gli alunni. Infatti il termine INTEGRAZIONE è molto più ampio dell'inserimento o di una "semplice socializzazione in presenza", coinvolge l'apprendimento e la promozione dello sviluppo di tutte le degli alunni.

L'importanza, l'attuazione e le verifiche dei progetti educativi saranno sorrette da un'attenta collaborazione con i Servizi Territoriali ASL, con gli Enti Locali, con le Agenzie Educative Extrascolastiche pubbliche e private, con le Associazioni di Volontariato, con le Famiglie, con tutte le persone coinvolte nel processo educativo degli alunni

Infatti si valorizzeranno le risorse culturali, ambientali, strumentali e di socializzazione presenti nel territorio.

Il **Piano d'Integrazione**, che è parte integrante del P.O.F., ha le seguenti finalità

1. attivare procedure coerenti con le disposizioni normative;
2. **garantire** unitarietà nella progettazione, verifica e valutazione del piano d'intervento personalizzato nei suoi molteplici aspetti;
3. **garantire** la continuità educativa fra i diversi ordini di scuola;
4. **concordare** gli interventi con gli operatori ASL, con gli educatori comunali e con i genitori;
5. **favorire** l'acquisto o l'utilizzo di sussidi e materiali didattici per l'allestimento di laboratori;
6. **attenuare** i disagi per gli alunni e per i genitori, derivanti dagli spostamenti in relazione all'attività scolastica e riabilitativa.

ATTIVITA' DI RECUPERO

- ✚ L'Istituzione scolastica assegna la massima importanza all'attività didattica curriculare in quanto essenziale per la formazione culturale e civile degli allievi. Si propone, quindi, di adeguare l'attività didattica e formativa alla realtà di un'utenza che non presenta al momento caratteristiche tendenzialmente di pregio per quanto riguarda l'impegno e, che comunque, evidenzia alcune difficoltà tipiche della popolazione studentesca attuale che richiede di essere seguita con la massima attenzione, modulando i ritmi dell'insegnamento/apprendimento.

Nell'intento di responsabilizzare gli studenti ad un tempestivo impegno personale, l'istituzione scolastica provvederà ad attivare attività di recupero per alunni con voti insufficienti negli scrutini intermedi. Per coloro per i quali i consigli di classe deliberino di sospendere il giudizio di ammissione alla classe successiva e comunque che riportano voti insufficienti, in alcune



discipline negli scrutini finali, sarà applicata la normativa ministeriale del corrente anno scolastico.

Tempi

- + Al termine del I Quadrimestre (Febbraio - Marzo - Aprile).
- + Al termine dell'anno scolastico II Quadrimestre (giugno)
- + Modelli didattico metodologici: lezione frontale, didattica breve, esercitazioni guidate;
- + Valutazione: partecipazione e impegno, progressi evidenti, conseguimento obiettivi minimi stabiliti dal consiglio di classe
- + Organizzazione: gruppi di alunni della singola classe e per un numero superiore a per carenze nelle stesse discipline, gruppi di alunni omogenei per le carenze nelle stesse discipline, provenienti da classi parallele, gruppi composti da massimo 15 unità.
- + Verifica: prova scritta, orale, o pratica valutata dal docente della classe e comunicata al consiglio di classe.
- + Comunicazione alle famiglie: trasmissione tempestiva con comunicazione scritta dei risultati della verifica a cura del coordinatore dei corsi di recupero.

VALUTAZIONE PERCORSO FORMATIVO

Al termine del biennio propedeutico la valutazione tiene conto dei seguenti elementi concordati in seno al Collegio dei Docenti e condivisi dai Consigli di classe:

- + la situazione di partenza;
- + il progresso nel raggiungimento degli obiettivi prefissati;
- + la qualità delle conoscenze, competenze e capacità acquisite nel corso dei due anni di studio;
- + il raggiungimento dei livelli minimi disciplinari di conoscenza e di sviluppo delle capacità, indispensabili per la frequenza alla classe successiva, fissati in sede di programmazione iniziale;
- + la partecipazione;
- + l'interesse;
- + l'impegno;
- + il possesso di un adeguato metodo di studio e di lavoro.

Alla fine del TERZO ANNO del corso si consegue la qualifica regionale di operatore relativa all'indirizzo scelto previo superamento di un esame, e la valutazione mirerà a certificare le attitudini e la disponibilità all'operatività pratica diretta da parte dello studente oltre che alle conoscenze acquisite, evidenziando la formazione generale derivata sia dagli impegni tradizionali di studio, sia dalle esperienze maturate nelle attività scolastiche ed extrascolastiche. I criteri generali oggettivi adottati dal Collegio Docenti sono orientativi per l'ammissione dello studente alla classe successiva. Spetta al Consiglio di classe la valutazione soggettiva di ogni singolo allievo.

Alla fine del QUINTO ANNO del corso si consegue IL diploma di istruzione Professionale relativo all'indirizzo scelto previo superamento dell'esame di Stato, e la valutazione mirerà a



certificare le conoscenze, competenze e abilità conseguite in aderenza alle linee guida nazionali per il relativo indirizzo di e corso di studi.

Anche in questo caso sarà data evidenza sia alla formazione generale derivata dagli impegni tradizionali di studio, sia dalle esperienze maturate nelle attività scolastiche ed extrascolastiche. I criteri generali oggettivi adottati dal Collegio Docenti sono orientativi per l'ammissione dello studente alla classe successiva. Spetta al Consiglio di classe la valutazione soggettiva di ogni singolo allievo.

AUTOVALUTAZIONE D'ISTITUTO

A partire dall'anno scolastico 2015-16 **tutte le scuole del Sistema Nazionale di Istruzione, statali e paritarie, sono coinvolte nel processo di autovalutazione con l'elaborazione finale del Rapporto di Autovalutazione (RAV)**. Il format per il RAV è stato elaborato dall'INVALSI ed è il frutto di un lungo percorso di ricerca e sperimentazione che ha coinvolto un vasto campione di scuole.

Le scuole conducono l'autovalutazione prendendo in considerazione tre dimensioni: **Contesto e risorse, Esiti e Processi** (suddivisi in Pratiche educative e didattiche e Pratiche gestionali e organizzative). Per ogni dimensione, si richiede alle scuole di riflettere su alcuni ambiti cui sono associati gli indicatori per la misurazione oggettiva (Mappa degli Indicatori del RAV).

L'autovalutazione, prima fase del procedimento di valutazione, è un percorso di riflessione interno che coinvolge tutta la comunità scolastica, finalizzato ad individuare piste di miglioramento. Tale percorso non va considerato in modo statico, ma come uno stimolo alla riflessione continua sulle modalità organizzative, gestionali e didattiche messe in atto dalla scuola.

L'autovalutazione, promuove iniziative volte alla verifica degli esiti e dei processi, considerando la scuola come un sistema complesso costituito da settori operativi interconnessi che necessitano di efficienza e sinergia per migliorare il proprio rendimento. La scuola si pone quindi come servizio in continuo miglioramento e accoglie iniziative volte alla pianificazione e al monitoraggio in una logica di autoriflessione e di condivisione dei risultati, dando trasparenza al ruolo effettivamente svolto da essa.

Con riferimento allo specifico processo di autovalutazione, il primo strumento operativo che la scuola ha adottato è stato il "Questionario Scuola", predisposto dall'Invalsi, validi per rilevare molteplici informazioni: risorse professionali, economiche e materiali, ambienti con le barriere architettoniche e i vari certificati rilasciati alle scuole, come quello di agibilità, pratiche educative e didattiche, curriculum, progettazione e valutazione.

Fondamentale anche la fase di monitoraggio del piano dell'offerta formativa realizzata coinvolgendo diverse componenti scolastiche - i docenti, il personale ATA, i genitori e gli alunni - mirata a raccogliere le percezioni ed osservazioni su alcuni aspetti del servizio scolastico, sulle questioni educative-organizzative fondamentali per rendere sempre più efficace l'azione educativo-didattica, per migliorare nel suo insieme la qualità dell'offerta formativa, individuando sia gli eventuali "punti deboli" che i "punti di forza" del nostro Istituto.



DIAGNOSI DELL'ISTITUTO SCOLASTICO

Attraverso il Rapporto di Autovalutazione si è potuta fare un'attenta analisi percorrendo un iter operativo di inserimento ed elaborazione di informazioni riguardanti l'istituto, è articolato in cinque sezioni - "CONTESTO", "ESITI", "PROCESSI - pratiche educative e didattiche", "PROCESSI - pratiche gestionali e educative" e "PRIORITÀ" - ognuna delle quali contiene più aree.

Dalla stessa sono emersi specifici punti di forza e di debolezza per i quali, ai fini di una chiara lettura, si rimanda al RAV e al Piano di Miglioramento.

Si riprendono qui in forma esplicita ma, come punto di partenza per la redazione del Piano, gli elementi conclusivi del RAV e cioè: Priorità, Traguardi di lungo periodo, Obiettivi di breve periodo. Le **priorità** che l'Istituto si è assegnato per il prossimo triennio sono relative ai *risultati scolastici* ossia:

- ✚ Riduzione della variabilità tra le classi. Favorire equi-eterogeneità tra le classi considerando la distribuzione degli alunni, il contesto socioeconomico del singolo, il background familiare, il livello di partenza, per migliorare gli esiti;
- ✚ Progettazione e condivisione per classi parallele di programmi disciplinari modulari per competenza, stili educativi, metodologie, criteri di valutazione, ecc.

I **traguardi** che l'istituto si è assegnato in relazione alle priorità sono:

- ✚ Formazione di classi equi-eterogenee.
- ✚ Innalzamento dei livelli di competenze degli alunni.

Gli **obiettivi di processo** che l'Istituto ha scelto di adottare in vista del raggiungimento dei traguardi sono:

- ✚ Individuare e attuare criteri di formazione delle classi che garantiscano equi-eterogeneità.
- ✚ Intensificare gli incontri di dipartimenti disciplinari per condividere e stabilire criteri, programmazioni incentrate su una puntuale definizioni di competenze in progress che superano le progettazioni del singolo docente e prove strutturate comuni tra classe parallele.

Condividere e attuare pienamente il progetto culturale d'Istituto.

Favorire tutte le esperienze formative che siano in sintonia con gli indirizzi di studio presenti nell'Istituto.

Tali obiettivi saranno perseguibili impiegando tutte le risorse umane dell'istituto, con i diversi livelli di responsabilità, snellendo i processi di comunicazione tanto da renderla più fluida e veicolare.

Diverse sono le fasi poste in essere per perseguire il miglioramento di istituto:

- ✚ Costituzione di un gruppo di lavoro operativo (Nucleo di Valutazione).
- ✚ Consultazione, in incontro periodici, del Collegio dei docenti, Consiglio di Istituto e Commissioni di lavoro.
- ✚ Condivisione di esperienze valutative presenti in modelli teorici e materiali informativi prodotti anche in ambito territorio nazionale, formazione dei docenti sulla progettazione per competenze; sulle metodologie didattiche con l'utilizzo consapevole delle TIC a supporto della didattica; sull'elaborazione di griglie valutative disciplinari partendo da un confronto aperto sulle specifiche competenze richieste agli studenti.



- ✚ Momenti di riflessione e progettazione nei dipartimenti e nei consigli di classe
- ✚ Elaborazione di format e modelli comuni per una progettazione per competenze e non per obiettivi e a partire dalla necessità di impianti progettuali inter-multidisciplinari, comune per classi parallele, per individuare linee innovative di didattica integrata, laboratoriale e di strategie di flessibilità, per preparare prove strutturate comuni da somministrare periodicamente.
- ✚ Elaborazione di un modello strutturato e operativo di lavoro.

Inoltre, fondamentale è costruire, in modo condiviso, veri e propri protocolli di osservazione e documentazione dei processi e degli esiti, utilizzati da tutti i docenti in itinere al fine di valutare se si sono verificati dei cambiamenti, dei miglioramenti, se si sono perseguiti gli obiettivi prefissati, se il modello posto in essere è stato efficace per eventualmente attivare processi di interventi differenti riformulando gli obiettivi, la tempistica, ...

Tutto ciò, vedrà la partecipazione di tutti gli attori delle comunità scolastiche, produrrà risultati positivi sugli esiti degli studenti e sulle attività dei dipartimenti e consigli di classe, renderà il Collegio e la comunità scolastica più responsabile e consapevole degli effetti dell'azione didattica.

Con riferimento allo specifico processo di autovalutazione, il primo strumento operativo che le scuole hanno a disposizione è rappresentato dal Questionario Scuola (link al portale della valutazione http://www.istruzione.it/sistema_valutazione), predisposto dall'INVALSI che rileva informazioni sul funzionamento organizzativo delle istituzioni scolastiche e sulle pratiche educative e didattiche.

AGGIORNAMENTO DEL PIANO

Il Piano di Miglioramento, se necessario, sarà rimodulato tenendo conto di:

1. Autoanalisi dei diversi gruppi di insegnamento
2. Analisi collegiale degli esiti di apprendimento (prove di ingresso e finali) in tutte le classi
3. Analisi in sede collegiale e di consiglio d'istituto della congruenza fra obiettivi del progetto e risultati raggiunti
4. Questionari rivolti agli alunni e alle famiglie per verificarne l'accettazione dell'organizzazione didattica
5. Questionari rivolti a docenti, educatori e ATA
6. Incontri con esperti allo scopo di controllare e regolare i processi in atto (GOT)
7. Esiti delle indagini condotte dall'Invalsi nell'ambito delle rilevazioni nazionali sul sistema di istruzione

ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

I percorsi formativi previsti per gli alunni diversamente abili, hanno come primo obiettivo la socializzazione per mezzo di attività di lavoro in laboratorio volte a fornire un supporto didattico e formativo. Essi sono finalizzati a iniziative di didattica formativa e orientativa, e hanno lo scopo di:



- ✚ Motivare e sostenere la prosecuzione del percorso scolastico al fine di conseguire, per gli alunni che ne abbiano le potenzialità, il previsto titolo di studi.
- ✚ Aiutare l'adolescente a costruire il proprio progetto di vita in modo confacente alla propria personalità e alle proprie risorse.
- ✚ Potenziare le capacità di comunicare e prendere iniziative personali.
- ✚ Sviluppare il progetto inclusione d'Istituto.

La finalità del conseguimento della qualifica o del diploma permetterà all'alunno di acquisire abilità specifiche volte a favorire il futuro inserimento nel mondo del lavoro.

CRITERI DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE, ORALI E PRATICHE

Ai fini della valutazione, in sede di scrutinio, ogni docente terrà conto dei criteri che saranno stabiliti in sede di dipartimenti disciplinari.

CONTINUITÀ e ORIENTAMENTO

Il raccordo tra i vari ordini di scuole mira ad evitare crisi di adattamento e fratture fra le istituzioni che possono determinare insuccessi scolastici e che non offrono la possibilità per gli alunni di continuare su livelli diversi, ma con *linguaggio metodologico e strutturale omogeneo* le esperienze di apprendimento intraprese.

L'orientamento deve consentire:

- ✚ la conoscenza del convitto e della relativa offerta formativa sul territorio;
- ✚ il semiconvitto;
- ✚ l'offerta formativa delle scuole annesse (IPSSAR-IPIA);
- ✚ operare i necessari raccordi con le scuole secondarie di primo grado presenti a Lucera e sul territorio limitrofo, in particolare nei comuni del sub appennino DAUNO per:
- ✚ favorire la conoscenza del Convitto e delle scuole annesse IPSSAR e IPIA;
- ✚ Realizzare l'accoglienza degli studenti con esercitazioni pratiche (Mini stage);
- ✚ Mettere gli studenti in grado di progettare il proprio futuro.

PROGETTI: ORIENTAMENTO, MANIFESTAZIONI, ACCOGLIENZA, OPEN DAY, CONTINUITÀ.

USO DIDATTICO DEI BENI ARTISTICI E AMBIENTALI

Compito della scuola, quale agenzia formativa, è quello di rendere l'alunno consapevole del patrimonio storico, artistico, sociale e naturale in cui vive perché impari a rispettarlo ora e a salvaguardarlo e valorizzarlo in futuro.

Si tratta di:

- ✚ porre le premesse per l'acquisizione nei ragazzi, futuri cittadini, di un costume autenticamente partecipativo in antitesi con la mentalità della delega;



- + promuovere atteggiamenti di responsabilizzazione nei confronti di spazi e beni pubblici, scoprendoli e rivalutandoli come "propri";
- + far maturare capacità di cooperazione in vista del raggiungimento di un bene comune.

Per realizzare le suddette finalità gli alunni saranno portati a conoscere il territorio e ad interagire con esso.

In tale ottica le visite guidate ai monumenti, ai musei, agli impianti industriali... e i viaggi d'istruzione, secondo quanto programmato dagli OO.CC. competenti, costituiscono un'ulteriore opportunità di crescita attraverso la comunicazione con il proprio territorio, con i suoi abitanti, con i segni della sua storia, della sua cultura e della sua organizzazione.

Sono previste collaborazioni con Enti Pubblici, scuole e associazioni del mondo del volontariato presenti sul territorio.

PROGETTI: VISITE GUIDATE, VIAGGI D'ISTRUZIONE, COMENIUS, LEONARDO, PARTECIPAZIONE A PROGETTI POR O FSE PER VIAGGI ALL'ESTERO O IN ITALIA.

PROGETTO LETTURA E PROMOZIONE DELLE BIBLIOTECHE SCOLASTICHE

L'approccio al libro è importantissimo ed occorre curarlo con attenzione per favorire il gusto delle "cose belle", per risvegliare il piacere di imparare, instaurare rapporti con gli altri e con la realtà. "Leggere" è un atto complesso che inizia con il vedere inteso come puro e semplice percepire che si sviluppa con l'intenzionalità diventando guardare, osservare, fare attenzione permettendo così un primo riconoscimento o decifratore/decodificatore. Si percepisce, quindi, ad un entrare dentro la realtà guardata per, infine, comprenderla e/o interpretarla ed attribuire un significato.

Oggi la rivoluzione elettronica-informatica propone mezzi alternativi di lettura:

"La lettura sullo schermo del computer, alla quale si deve riconoscere maggiore funzionalità non solo legata al recupero di "tempo e spazio", è una realtà utile e necessaria che pur non considerata in antitesi con quella del libro, non deve nello stesso tempo prevaricare su di essa.

Di qui compito della scuola di farsi mediatrice tra due sistemi di lettura e di privilegiare l'uso del libro quale mezzo insostituibile di arricchimento del patrimonio linguistico della fantasia, della creatività e del pensiero divergente. Per motivare alla lettura non c'è modo migliore che proporre agli alunni libri che rispondano alle loro aspirazioni più profonde. E' necessario altresì accompagnare tutto ciò con una serie di strumenti e iniziative da verificare costantemente.

PROGETTI: GIORNALE D'ISTITUTO, BIBLIOTECA ALUNNI, ARCHIVIO STORICO DEL CONVITTO, CONCORSI, I QUOTIDIANI IN CLASSE, INCONTRI CON L'AUTORE, EVENTI CULTURALI CON LA PRESENZA DI ESPERTI.

INFORMATICA

L'informatica nella didattica come scelta educativa consente di:

- + sviluppare la creatività nel processo di apprendimento;
- + esaltare il ruolo di controllo delle nuove tecnologie in rapporto alle proprie competenze e conoscenze;
- + accrescere la motivazione allo studio mediante forme diverse di apprendimento;
- + sviluppare la consapevolezza delle potenzialità delle macchine nell'ambito dell'informazione e della comunicazione.



BILINGUISMO

Per l'istituto alberghiero l'esigenza dello studio di una seconda lingua straniera, oltre a quella inglese, deriva dalla specificità della scuola, che punta ad un'offerta formativa in grado di dare competenze spendibili nel mondo del lavoro sia a livello nazionale che europeo.

L'offerta formativa prevede come prima lingua l'inglese e come seconda lingua il francese o il tedesco.

Per il potenziamento delle competenze linguistico/ comunicative in lingua straniera sono previsti progetti a dimensione europea:

- ✚ SCAMBIO LINGUISTICO CULTURALE con il Lycée Hotelier " Notre Dame de la Providence" di Orchies in Francia
- ✚ ERASMUS PLUS KA1- VET MOBILITY (Mobilità formativa indirizzata agli alunni e ai docenti)
- ✚ CERTIFICAZIONI RICONOSCIUTE A LIVELLO INTERNAZIONALE : DELF per la lingua francese e TRINITY per la lingua inglese
- ✚ PROGETTO E-TWINNING : " La nourriture : amour et haine"
- ✚ STAGE FORMATIVI e SOGGIORNI STUDIO ALL'ESTERO (progetti PON)

Gli obiettivi dei progetti sono:

- ✚ Potenziamento della motivazione all'apprendimento della lingua straniera
- ✚ Rafforzamento delle competenze linguistico-comunicative
- ✚ Conoscenza di una differente realtà (geografica, artistica, sociale, scolastica) e accettazione della diversità
- ✚ Arricchimento del bagaglio culturale ed umano- Arricchimento del bagaglio culturale ed umano.



EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ, CITTADINANZA, SALUTE E COSTITUZIONE- AVVIAMENTO ALLA PRATICA SPORTIVA

• Nella pratica didattica dovranno essere create le condizioni per consentire la massima armonia fra la dimensione cognitiva e la dimensione educativa degli interventi. E' prioritario potenziare la conoscenza approfondita dei valori costituzionali attraverso interventi educativi rivolti ai giovani e centrati sui temi della cittadinanza democratica ed attiva e, di conseguenza, della legalità. Una tale formazione dovrà essere rivolta agli alunni mediante percorsi che producano la graduale presa di coscienza delle regole alla base della convivenza civile, con modalità da differenziare in relazione alle età dei soggetti coinvolti e alle loro competenze culturali e linguistiche.

• Il rispetto della legalità, l'osservanza di diritti e di doveri andranno rappresentati come i mezzi più adeguati per divenire protagonisti in un progetto comune e solidale volto allo sviluppo della società.

PROGETTI: CENTRO SPORTIVO SCOLASTICO E GRUPPO SPORTIVO D'ISTITUTO, COLLABORAZIONE CON IL SERT, PROGETTO AVVIAMENTO ALLA PRATICA SPORTIVA.



ISTITUZIONE POLO TECNICO PROFESSIONALE

AGRI POLO

Avviso Poli 2015 - Manifestazioni di interesse alla costituzione dei Poli tecnico professionali", approvato con determinazione della Dirigente del Servizio Scuola, Università e Ricerca n. 41 del 29/10/2015

Scopo del Polo è quello di favorire la collaborazione tra differenti soggetti coinvolgendo discenti e formatori in una "comunità di pratica".

Inoltre, specifica che il Polo consente di:

- creare sinergia tra i percorsi ed i diversi soggetti dell'offerta formativa e le imprese, condividendo risorse umane, laboratori, analisi di fabbisogni e progettualità;
- qualificare nell'apprendimento in situazione gli obiettivi specifici dei singoli percorsi;
- favorire la continuità dei percorsi formativi ed il successo formativo contrastando il rischio di abbandono e dispersione;
- promuovere azioni trasversali alle diverse offerte formative;
- promuovere il contratto di apprendistato e qualificarne il contenuto formativo, con particolare riferimento al primo e terzo livello;
- favorire l'esperienza di formazione in alternanza;
- promuovere la formazione permanente e continua;
- creare le condizioni affinché le autonomie scolastiche e formative realizzino la flessibilità curricolare con il pieno utilizzo degli strumenti esistenti;
- attivare azioni di orientamento;
- realizzare azioni di accompagnamento dei giovani adulti per il rientro nel sistema educativo di istruzione e formazione;
- realizzare interventi di formazione congiunta di carattere scientifico, tecnico e tecnologico per i docenti e i formatori impegnati nelle diverse istituzioni educative e formative.

L'elenco delle filiere produttive coinvolte sono:

- Cerealicola
- Florovivaistica
- Frutticola
- Lattiero casearia
- Olivicola
- Orticola
- Pesca ed acquacoltura
- Vitivinicola
- Zootecnica

Le filiere formative coinvolte, sono istruzione, formazione e Università.



SOGGETTI COINVOLTI

CAPOFILA

POLO FONDAZIONE ITS - ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AREA "NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY – SISTEMA ALIMENTARE - SETTORE PRODUZIONI AGROALIMENTARI" CON SEDE LEGALE IN LOCOROTONDO (BA), VIA S.C. 138 C.DA MARANGI

- Fondazione ITS - Istituto Tecnico Superiore Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"
- ASSOPROLI Bari Soc. Coop. Agr.
- REDMOND API FORM
- Cantina san Donaci
- Leader Società Cooperativa Consortile
- U.R.A.P. Confartigianato Puglia
- Oliveti D'Italia Scpa
- I.R.S.E.A. - ISTITUTO DI RICERCHE SOCIALI, ECONOMICHE ED AMBIENTALI
- Sinagri
- ASSOCIAZIONE MAGNAGRECIA FORMAZIONE
- IISS "E. Morante"
- ASSOCIAZIONE CENTRO STUDI FORAGNO
- I.F.O.A. - istituto Formazione Operatori Aziendali
- Istituto Tecnico "G. Deledda"
- Valle Fiorita catering srl
- IPSSEO "S. Pertini"
- Cassandra srl
- ITALIAN TASTE SRL
- PANDORO PANIFICIO BISCOTTIFICIO
- ATTILIO SCORDELLA & F.LLI SNC
- NATALE SRL
- Gálata DI ROCCO PRONTERA & C. SAS
- A.N.S.I. COMITATO DI COORDINAMENTO CITTADINO DI TRANI
- ANCL SU PUGLIA
- F.LLI FRASCARO DI D'URSO CONCETTA & C. S.A.S.
- MARTINUCCI S.R.L.
- LIBERIAMO I SAPORI S.r.l.s.
- CASEIFICIO RUFFO S.N.C. DI TRIDICI ANDREA & C.
- DOLCE ARTE DI DONNO ROBERTO & C. sas
- PANIFICIO E BISCOTTIFICIO CASCIARO S.R.L.
- GIORGIO MARTINUCCI & C. s.a.s.
- TRENTIN SOCIETA' AGRICOLA SRL
- ASSOCIAZIONE CUOCHI GARGANO E CAPITANATA
- NATURE S.R.L.
- CASEIFICIO DICECCA DI DICECCA STELLA
- POLI TECNICO PROFESSIONALI CODICE PRATICA GJWN9Y8
- BALDAGRI SOCIETA' AGRICOLA A R.L.
- ISTITUTO TECNICO ECONOMICO STATALE "ANGELO FRACCACRETA"
- CIOFS/FP-Puglia
- TIPICA ADELFA
- ITALY CLUB VARIETY
- SOCIETA' COOPERATIVA HYDRA
- CESIFORM SRL
- SOCIETA' AGRICOLA NICOLA GIORDANO S.R.L.
- IRSEO ASSOCIAZIONE
- L'ANGOLO DELLA PASTA & C. S.N.C.
- OP NATURE DROPS
- ZIZZI VIVAIO GARDEN CENTER
- ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUP. IIST. PROF. ANNESSO AL CONVITTO NAZIONALE STATALE



- IPSSAR "Enrico Mattei"
- Linearte Sas di Cammarota Rosario Raffaele & C.
- ASSOCIAZIONE KRONOS
- Associazione Culturale Alfa Agenzia di Formazione
- I.R.F.I.P. - ISTITUTO RELIGIOSO DI FORMAZIONE ED ISTRUZIONE PROFESSIONALE
- ENAC PUGLIA - Ente di formazione canossiano "C. Figliolia"
- Clemy Puglia Soc. Coop. arl
- Botrugno Sergio Azienda Vitivinicola
- Masseria Cusmai di Cusmai Nicola & C. sas
- AZIENDA AGRICOLA PASCALI ANTONIO
- Azienda agricola TUBEROSO ROBERTO
- AZIENDA VINICOLA CANTELE srl
- Verna Carni e Gastonomia di Onofrio Verna
- Percorsi di Terre
- Win Time s.p.a.
- HOMINES NOVI
- Centro di Formazione ed Orientamento Professionale Don Tonino Bello
- CONSORZIO TASTE&TOUR IN MASSERIA
- CANTINA LATTAVINO DI PALMIERI GIOVANNI
- CASEIFICIO MASI
- MASSERIA LA LUNGHERA
- ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "A. MORO"
- CONSORZIO MOVIMENTO TURISMO DEL VINO PUGLIA
- Madonna dell'Assunta di Dibenedetto Michele
- OLEIFICIO GIOVANNI PETRUZZI
- AZ. AGR. ADAMO SAS SOC. AGRICOLA DI ADAMO RENATO R. & C.
- GIARDINI MEDITERRANEI SRL
- VIVAI DECANDIA GIOVANNI
- AZIENDA AGRICOLA MONTENERO
- REHOMARE SRL SOCIETA' AGRICOLA
- AZ AGR. F.LLI F.N.M LANZOLLA SSA
- PROGETTO AZIENDA S.R.L
- Associazione FORPUGLIA
- Il riscatto delle cicale
- FORUM NAZIONALE AGRICOLTURA SOCIALE
- ASSOCIAZIONE CAMPUS FORMAZIONE E LAVORO
- CREA-SCA
- AGRIDè SRL
- MASTERFORM SRL
- AGROGREEN SERVICE S.R.L.S.
- 180 AMICI PUGLIA
- AGRITURISMO PACE- MASSERIA GUARINI DI CAMILLO PACE
- FARRIS SRL
- MERIDAUNIA S.C a.r.l
- UNIVERSITA POPOLARE DEL FORTORE
- SOC. COOP. AGRICOLA GIARDINETTO
- FEDERAZIONE REGIONALE DEGLI AGROTECNICI E DEGLI AGROTECNICI LAUREATI DELLA PUGLIA
- COOP. VALLEVERDE a.r.l.
- MASSERIA REDENTA S.S.A
- CONFAGRICOLTURA FOGGIA
- SOCIETA' AGRICOLA ZOOTEKNICA IRENE
- AZIENDA AGRICOLA di EMILIA D'URSO
- CONSORZIO DI TUTELA DOC TAVOLIERS
- POLI TECNICO PROFESSIONALI CODICE PRATICA GJWN9Y8
- MASSERIA MORRONE DI ANTONIO LAERA
- COMUNE DI BOVINO
- OLEIFICIO COOPERATIVO COLTIVATORI DIRETTI PRODUTTORI
- TIA Networks srl



- SESAMO SOFTWARE SPA
- GELATONLINE SRL
- AZIENDA VITIVINICOLA MARULLI
- MASSERIA FERRI DI MOTOLESE DOMENICO
- FATTORIA IL NOCE
- LA CASA DEGLI UCCELLINI
- ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI PUGLIA
- MASSERIA FERRI LELLA ROSA
- FONDAZIONE ITS TURISMO REGIONALE DELLA PUGLIA - IOTA
- CONFCOOPERATIVE FOGGIA
- INGEL SRL
- I.I.S. L.Da Vinci-G.Galilei
- GAL TERRA DEI MESSAPI SRL
- ALTA PASTA
- IISS "P.L. NERVI - G. GALILEI"
- I.I.S.S. E. MAJORANA DI BARI
- TERRA DEI MESSAPI
- AGRIPROJECT GROUP S.R.L.
- ECCELSA
- FEDERAZIONE PROVINCIALE COLDIRETTI LECCE
- ASSOCIAZIONE S.U.D.
- AZIENDA AGRICOLA di SQUICCIARINI PIETRO
- MASSERIA GIUMMETTA DI SABATELLI GIOVANNI
- COMUNE DI CEGLIE MESSAPICA
- TIRSOMEDIA SRL
- POLO TECNICO PROFESSIONALE AGRI.CUL.TUR.A
- AZIENDA AGRICOLA MACCHIA SAVERIO
- Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basile Caramia"
- AZIENDA AGRICOLA PIROLO ROSA MARIA
- AZIENDA AGRICOLA DE PALO VALENTINO
- AZIENDA AGRICOLA GRECO ROCCO
- AZIENDA AGRICOLA CAPOZZOLO LUIGI
- IMPRESA AGRICOLA BRUNO TRIFONE
- AZIENDA AGRICOLA TORRE RIVERA
- I.P.S.S.A.R. M.LECCE
- MASSERIA DEI MONELLI
- AZIENDA AGRICOLA BISIGNANO
- LE EMOZIONI DEL GUSTO
- AZIENDA AGRICOLA PEDONE
- VERDE MURGIA SOC. COOP A.R.L.
- ASCLA ASSOCIAZIONE SCUOLE E LAVORO
- AZIENDA AGRICOLA SICONOLFI GENEROSO
- I.I.S. FILIPPO BOTTAZZI
- MULTIPROJECT CONSULTING SRL
- INGINO SPA
- O.R.S.A. ONLUS
- FRATELLI SANNINO SRL
- AGRICOLASERVICE SAS DI ROSATI PAOLO
- LA PUGLIESE SOC. COOP AGRICOLA
- ARAP ASSOCIAZIONE REGIONALE APICOLTORI PUGLIESI
- INDUSTRIA AGROALIMENTARE DE VITA SRL
- ZUEGG SPA
- LA FRUTTICOLA SNC
- ASSO FRUIT ITALIA
- AZIENDA AGRICOLA TARANTINI ANDREA
- ITS APULIA DIGITAL MAKER
- COMUNE DI FOGGIA
- DI PIETRO AZIENDA AGRICOLA



- PARCO NATURALE REGIONALE DELLE DUNE COSTIERE DA TORRE CANNE A TORRE S. LEONARDO
- AZIENDA AGRICOLA MASSERIA PALOMBARA SAC. AGR. A.R.L.
- CIPA AGRICOLA S.U.R.L.
- AZIENDA AGRICOLA "CATALANO ERNESTO"
- AZIENDA AGRICOLA RUTIGLIANO GIUSEPPE
- TORTORELLI LUIGI
- ING. AGNESE DI DONNA
- IISS "EINAUDI - GRIECO"
- INGEGNERE PASTORE ROCCO
- SODI OLII SRL
- LA CANTINA DI ANDRIA
- "ASSI Form" Ente di Formazione Professionale
- VIVAI CAPITANIO STEFANO
- STUDIO TECNICO AGROAMBIENTALE
- FHORSE
- COOP ORTOFRUTTICOLA ALBEROBELLESE
- BIOLOGICA VIGNOLA
- PANTALEO AGRICOLTURA SOC. AGR. SRL
- SOCIETA COOP CAV FRANCESCO LANZILLOTTI
- V.I.A. MADE IN ITALY
- ARTIS PUGLIA SVILUPPO SOC. COOP. CONSORTILE PUBBLICO-PRIVATA

Alternanza scuola lavoro

Una nuova modalità di collegamento della scuola con il lavoro

Nel nostro Paese la collaborazione formativa tra scuola e mondo del lavoro ha registrato in tempi recenti importanti sviluppi in due direzioni:

- il potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro, previsto dalla legge 13 luglio 2015, n. 107;
- la valorizzazione dell'apprendistato finalizzato all'acquisizione di un diploma di istruzione secondaria superiore, in base alle novità introdotte dal decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81, attuativo del JOBS ACT.

Il potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro trova puntuale riscontro nella legge 13 luglio 2015, n.107, recante *"Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti"*, che ha inserito organicamente questa strategia didattica nell'offerta formativa di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria di secondo grado come parte integrante dei percorsi di istruzione. Il ruolo dell'alternanza scuola lavoro nel sistema di istruzione ne esce decisamente rafforzato. Rispetto al corso di studi prescelto, la legge 107/2015 stabilisce un monte ore obbligatorio per attivare le esperienze di alternanza che dal corrente anno scolastico 2015/16 coinvolgeranno, a partire dalle classi terze, tutti gli studenti del secondo ciclo di istruzione. Con queste nuove modalità di attivazione, le caratteristiche intrinseche dell'alternanza scuola lavoro delineate dalle norme in precedenza emanate cambiano radicalmente: quella metodologia didattica che le istituzioni scolastiche avevano il compito di attivare in risposta ad una domanda individuale di formazione da parte dell'allievo, ora si innesta all'interno del curriculum scolastico e diventa componente strutturale



della formazione *"al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti"*.

Per evidenziare la portata dei cambiamenti, si ritiene utile proporre alle scuole una "rilettura" organica delle norme sull'alternanza, che richiede ai docenti e ai dirigenti scolastici una piena consapevolezza della propulsione innovativa che può efficacemente imprimere sulla didattica e sulla qualità della formazione dei nostri studenti.

Per cogliere analogie e differenze tra l'alternanza e le altre modalità (es. *stage*, tirocini formativi e di orientamento), finalizzate a rafforzare il raccordo tra scuola e mondo del lavoro, occorre fare riferimento alla legge 24 giugno 1997, n.196 (cd. Pacchetto Treu) e al successivo regolamento emanato con il Decreto interministeriale 25 marzo 1998, n.142. Ognuno di questi strumenti formativi presenta caratteristiche proprie. In comune, le esperienze di *stage*, tirocinio e alternanza scuola lavoro hanno la concezione del luogo di lavoro come luogo di apprendimento. L'organizzazione/impresa/ente che ospita lo studente assume il ruolo di contesto di apprendimento complementare a quello dell'aula e del laboratorio. Attraverso la partecipazione diretta al contesto operativo, quindi, si realizzano la socializzazione e la permeabilità tra i diversi ambienti, nonché gli scambi reciproci delle esperienze che concorrono alla formazione della persona....

PROGETTI PON

PROGRAMMAZIONE 2014-2020

Interventi per lo sviluppo delle competenze chiave

Migliorare i livelli di conoscenza e competenza dei giovani

Obiettivi

-Far conseguire allo studente competenze che lo rendano capace di agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali, nella produzione di servizi dell'industria e artigianato;

-valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

PROGETTI FESR PER MIGLIORARE GLI AMBIENTI SCOLASTICI

Obiettivi:

- Incrementare la qualità delle infrastrutture scolastiche, l'ecosostenibilità e la sicurezza degli edifici scolastici; potenziare le strutture per garantire la partecipazione delle persone diversamente abili e quelli finalizzati alla qualità della vita degli studenti.



- Interventi per il risparmio energetico
- Interventi per garantire la sicurezza degli edifici scolastici (messa a norma degli impianti);
- Interventi per aumentare l'attrattività degli istituti scolastici
- Interventi finalizzati a promuovere le attività sportive, artistiche e ricreative

Progetti Infrastrutture

OBIETTIVI:

Realizzazione di ambienti dedicati per facilitare e promuovere la formazione permanente dei docenti e alunni attraverso l'arricchimento delle dotazioni tecnologiche e scientifiche e per la ricerca didattica degli istituti.

Realizzazione di nuovi laboratori di indirizzo

PROGETTO INCLUSIONE PROVINCIA

STRALCIO "Regolamento per l'erogazione dei servizi e degli interventi assistenziali in favore di persone con disabilità sensoriali e/o psicofisiche"

Finalità

1. La Provincia di Foggia, in coerenza con gli articoli 2, 3, e 38 della Costituzione, in osservanza ai principi contenuti nella L. 5 febbraio 1992, n. 104, (*"Legge-quadro per l'assistenza, l'integrazione sociale e i diritti delle persone handicappate"*), nella L. 8 novembre 2000, n. 328 (*"Legge-quadro per la realizzazione del sistema integrato di interventi e servizi sociali"*), e nell'art. 2 della Legge regionale 10 luglio 2006, n. 19, in aderenza all'obbligo di assistenza di cui all'art. 5 della legge 18 marzo 1993, n.67, come ribadito dall'art. 17, lett. e) della Legge regionale 10 luglio 2006, n. 19, mira:

a) a realizzare la piena integrazione delle persone con disabilità sensoriali nella famiglia, nella scuola, e nella società, al fine del conseguimento da parte degli stessi della massima autonomia individuale possibile, nonché per l'acquisizione di conoscenze, competenze ed abilità funzionali ai processi educativi, così come previsto dalla Convenzione ONU sui diritti delle persone con disabilità;

b) a rimuovere le condizioni invalidanti che impediscono lo sviluppo della persona umana;

c) al recupero funzionale e sociale della persona affetta da minorazioni sensoriali.

2. Per il raggiungimento di tali finalità la Provincia di Foggia si avvale, in particolare, della collaborazione e delle competenze professionali dell'Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti (U.I.C.I.) ed Enti od organismi di sua diretta emanazione o ad essa collegati, dell'Ente Nazionale Sordi (E.N.S.), e, comunque, di tutte le altre Istituzioni pubbliche, e dei soggetti privati operanti nel settore dei servizi socio - assistenziali ,così come previsto rispettivamente dagli articoli 20 e 21 della Legge regionale 19/2006.



Destinatari degli interventi

1. Ai sensi dell'art. 3 della L. 5 febbraio 1992, n. 104, è persona handicappata colui che presenta una minorazione fisica, psichica o sensoriale, stabilizzata o progressiva, che è causa di difficoltà di apprendimento, di relazione o di integrazione lavorativa e tale da determinare un processo di svantaggio sociale o di emarginazione.

2. Nel rispetto delle competenze spettanti alla Provincia di Foggia i destinatari degli interventi socio-assistenziali disciplinati con il presente regolamento sono:

a) I ciechi e gli ipovedenti, così come definiti dalla Legge 3 aprile 2001 n. 138, ovvero i soggetti affetti da cecità assoluta/parziale o che abbiano un residuo visivo non superiore a tre decimi in entrambi gli occhi, con eventuale correzione o con un residuo perimetrico binoculare inferiore al 60 per cento;

b) I sordi, intendendosi per tali, ai sensi dell'art. 2 della L. 20 febbraio 2006, n. 95, i minorati sensoriali dell'udito affetti da sordità congenita o acquisita durante l'età evolutiva che gli abbia compromesso il normale apprendimento del linguaggio parlato, purché la sordità non sia di natura esclusivamente psichica o dipendente da causa di guerra, di lavoro o di servizio;

c) I ciechi e gli ipovedenti pluriminorati di qualsiasi età;

d) I disabili psico-fisici...

Hanno diritto ai servizi e agli interventi socio-assistenziali disciplinati dal presente regolamento i soggetti menzionati al precedente comma 2, lettere a), b) e c) residenti nel territorio di competenza della Provincia di Foggia.

Gli interventi socio-assistenziali previsti dal presente regolamento si attuano con criteri di equità, tenuto conto della gravità dell'handicap, da accertare alla luce delle disposizioni vigenti in materia, con particolare riferimento all'art. 3 comma 3 della Legge 104/92.

3. Si darà priorità agli interventi dei soggetti che presentino situazioni di maggiore gravità.

Prestazioni fornite dal Servizio di assistenza specialistica

1. Il servizio di assistenza specialistica persegue la crescita armonica della personalità dell'alunno con disabilità sensoriali e/o psicofisiche favorendone l'integrazione, la crescita educativa, l'autonomia e l'apprendimento, in sinergia con le altre forme di assistenza garantite dalla Scuola, quali il sostegno didattico e l'assistenza di base che impegnano il corpo docente e i collaboratori scolastici coerentemente con gli obiettivi del PEI.

2. Il Servizio per l'integrazione scolastica si svolge durante l'anno scolastico prevalentemente presso le Scuole frequentate dal soggetto affetto da disabilità, salvo in casi di impossibilità a frequentare la scuola, da evincersi da certificazione clinica, presso il domicilio dell'alunno.

Personale per l'assistenza

1. La Provincia di Foggia, mediante avviso pubblico procede alla istituzione di tre elenchi di operatori/educatori idonei a cui conferire l'incarico di assistenza, escludendo ogni rapporto di subordinazione o dipendenza.

Gli elenchi sono relativi alle seguenti attività:

] Educatori per l'Assistenza Specialistica;

] Educatori tiflogici;

] Assistenti alla comunicazione.



ORGANIGRAMMA DELL'ISTITUTO

RETTORE/DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Annamaria Bianco



STAFF ORGANIZZATIVO

Prof. Roberto Calabrese-collaboratore

Prof. Vincenzo Pazienza-collaboratore

Prof.ssa Maria A. Manzollino-responsabile sezione associata IPSSAR

Prof.ssa Angela Gherghi-responsabile di plesso IPSSAR

Prof. Clemente Russo-responsabile sezione associata IPIA

Prof. Nicola Travaglio referente CONVITTO E SEMICONVITTO

Prof.ssa Teresa Melillo- commissione orari

Prof. Danilo Ferrante- commissione orari

Prof. Antonio Savino- commissione orari

Prof. Nicola Maddalena- commissione orari

Responsabili piano miglioramento -INVALSI

Prof.ssa Teresa Melillo

Prof. Roberto Calabrese



FUNZIONI STRUMENTALI AL POF

Integrazione: prof. Antonio Savino

Continuità, orientamento e accoglienza:

Proff. Teresa Melillo, M. Rosaria Ricci, Danilo Ferrante

Uso didattico del territorio:

Prof.ssa Giuseppina Mucciacito, prof.ssa Angela Di Salvia

Manifestazioni ed eventi culturali

Prof. Donato Curci, prof. Nicola Cirelli, prof. Maddalena Nicola





COLLEGIO DOCENTI



DIPARTIMENTI DISCIPLINARI

- LETTERE - TCR;
- MATEMATICA;
- CHIMICA E TECNOLOGIE CHIMICHE, FISICA, LABORATORIO DI CHIMICA E CHIMICA INDUSTRIALE;
- DISCIPLINE ECONOMICHE AZIENDALI- DISCIPLINE GIURIDICHE ED ECONOMICHE;
 - -EDUCAZIONE FISICA;
 - LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA: INGLESE, FRANCESE, TEDESCO;
- SCIENZA DEGLI ALIMENTI, TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONE PRATICA DI CUCINA E DI SALA BAR;
 - TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONE PRATICA DI RICEVIMENTO;
- TECNOLOGIE TESSILI, DISEGNO E STORIA DEL COSTUME, ESERCITAZIONI DI ABBIGLIAMENTO E MODA; - ELETTRONICA e LABORATORIO DI ELETTRONICA;
 - DISCIPLINE MECCANICHE LABORATORIO DI MECCANICA;
- GRUPPO OPERATIVO PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA-SOSTEGNO;
 - GRUPPO OPERATIVO AUTOANALISI D'ISTITUTO.



UFFICI DI SEGRETERIA

DIR. AMMINISTRATIVO

CARLO MANSUETO

STAFF ORGANIZZATIVO

SOSTITUZIONE DEL DSGA: Barbaro Marianna

UFFICIO PROTOCOLLO: Battista Lucia

UFFICIO DIDATTICA:

Paradiso Antonietta

Pellegrino Carmela

Rongioletti M. Carmela

Maffullo Antonella

UFFICIO PERSONALE:

Benevento Giovanni

Fratta Carmela

Coduti M. Antonietta

Di Lorenzo Maria Luisa

UFFICIO BILANCIO E PATRIMONIO:

Barbaro Marianna

Lepore Rosalba

Di Lorenzo Sabrina

UFFICIO MAGAZZINO

Di Lorenzo Sabrina



CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE CONVITTO

PRESIDENTE

RETTORE/ DS ANNAMARIA BIANCO

CONSIGLIERI

Avv. DE FINIS MIKY, prof.ssa CATANESE FILOMENA, prof. GRAMAZIO MICHELE,
Dottor TROIANO ANTONIO prof. SCIOSCIA MARINO

CONSIGLIO D'ISTITUTO

PRESIDENTE

PECORIELLO CONCETTA F

COMPONENTE GENITORI

., DI IORIO ANTONELLA, COMER ANTONIO

COMPONENTE ALUNNI

Da eleggere*****

COMPONENTE DOCENTI

CALABRESE ROBERTO, DE SIO LUIGI, POLICELLI MICHELE, GHERGHI ANGELA, SICURO BIASE,
SAVINO ANTONIO, MELILLO TERESA, MANZOLLINO M. ANTONIETTA

COMPONENTE ATA

GIAMBATTISTA VINCENZO, CERVINO MARCO

DIRIGENTE SCOLASTICO

ANNAMARIA BIANCO

ORGANO DI GARANZIA

PRESIDENTE Annamaria Bianco

Proff. Melillo Teresa, Venditti Massimiliano

Alunno Ippolito Giuseppe

Genitori Maggio Daniela

RISORSE STRUTTURALI

DUE BIBLIOTECHE;

DUE LABORATORI DI SCIENZE;

SEI LABORATORI DI INFORMATICA;

DUE LABORATORI DI SALA

UN LABORATORIO-BAR;

DUE LABORATORI DI CUCINA;

UN LABORATORIO DI RICEVIMENTO "RECEPTION"

UN SITO WEB;

CAMPETTI ESTERNI PER ATTIVITÀ LUDICO-RICREATIVE;

UNA PALESTRA COPERTA;

TRE LABORATORI DI MECCANICA

TRE LABORATORI DI ELETTRONICA

DUE LABORATORI DI MODA

UNA PISCINA SEMI/OLIMPIONICA;

UN AUDITORIUM;

UNA SALA DOCENTI;

UNA LAVANDERIA;

UNA SALA MENSA;

UNA CUCINA



CRITERI PER IL RECLUTAMENTO DEL PERSONALE DA IMPIEGARE NEI PROGETTI PON O POR

FACILITATORE

ESPERIENZEANALOGHE PREGRESSE	Punti 3
A PARITÁ DI PUNTEGGIO VALE LA MINORE ETÁ	

VALUTATORE

ESPERIENZE ANALOGHE PREGRESSE	Punti 3
A PARITÁ DI PUNTEGGIO VALE LA MINORE ETÁ	

TUTOR

ESPERIENZE ANALOGHE PREGRESSE	Punti 3
A PARITÁ DI PUNTEGGIO VALE LA MINORE ETÁ	

Hanno la precedenza coloro che non hanno mai svolto detta funzione nel rispetto del principio dell'alternanza e della trasparenza. Il curriculum va sempre allegato alla presentazione della candidatura.

N.B. il punteggio viene attribuito una sola volta per ciascuna voce.



CRITERI PER IL RECLUTAMENTO DEL PERSONALE DA IMPIEGARE COME ESPERTO

TITOLO DI STUDIO PERTINENTE CON L'INCARICO PER L'ACCESSO	
Valutazione curriculum	Da 1 a 5
ESPERIENZE ANALOGHE PREGRESSE in qualità di esperto	Punti 3

N.B. GLI ESPERTI DI CHIARA FAMA VENGONO RECLUTATI DIRETTAMENTE SENZA BANDO.

Per tutte le attività progettuali legate all'attuazione del Ptof, si terrà conto dei criteri di utilizzazione del personale, oggetto di informazione preventiva e deliberati dagli organi collegiali d'Istituto.



CRITERI PER IL RECLUTAMENTO DEL PERSONALE DA IMPIEGARE NEL PROGETTO INCLUSIONE DELLA PROVINCIA

I criteri per il reclutamento sono i seguenti:

- essere inclusi nella lista della provincia
- continuità didattica sull'alunno
- Curriculum da 1 a 3 punti

.....

Hanno la precedenza coloro che non hanno mai svolto detta funzione nel rispetto del principio dell'alternanza e della trasparenza. A parità di punteggio vale la minore età.

Il curriculum va sempre allegato alla presentazione della candidatura con allegato un documento d'identità.

N.B. il punteggio viene attribuito una sola volta per la voce esperienze pregresse.

.....



ORGANICO DI POTENZIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

LE AZIONI PROGETTUALI (come da delibera del collegio docenti) che dovranno essere privilegiate nel POF triennale sono le seguenti:

- 1) PREVENZIONE E CONTRASTO DELLA DISPERSIONE SCOLASTICA, LOTTA AL BULLISMO, POTENZIAMENTO DELL'INCLUSIONE SCOLASTICA E DEL DIRITTO ALLO STUDIO-ORIENTAMENTO;**
- 2) PRIVILEGIARE LE ATTIVITÀ DI LABORATORIO E L'ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO;**
- 3) POTENZIAMENTO SOCIO ECONOMICO E PER LA LEGALITÀ (DIRITTO, SCIENZE ECONOMICHE, ECC.);**
- 4) VALORIZZAZIONE DELLE COMPETENZE LINGUISTICHE CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLA LINGUA ITALIANA E AD ALTRE LINGUE DELLA COMUNITÀ EUROPEA;**
- 5) APERTURA POMERIDIANA DELLA SCUOLA PER ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO SCIENTIFICO E MATEMATICO;**
- 6) POTENZIAMENTO ARTISTICO E MUSICALE (VIAGGI D'ISTRUZIONE, ATTIVITÀ TEATRALI, MANIFESTAZIONI CULTURALI, EVENTI);**
- 7) POTENZIAMENTO DISCIPLINE MOTORIE, SVILUPPO DI COMPORTAMENTI ISPIRATI AD UNO STILE DI VITA SANO (ED. FISICA, ALIMENTAZIONE, SPORT.).**
- 8) UNO STILE DI VITA SANO (ED. FISICA, ALIMENTAZIONE, SPORT.).**

Da dette azioni progettuali discende la scelta delle priorità per indicare l'ordine di preferenza per l'organico potenziato che si sostanzia in:

- CAMPO N. 1 POTENZIAMENTO UMANISTICO
- CAMPO N. 7 POTENZIAMENTO LABORATORIALE
- CAMPO N. 5 POTENZIAMENTO SOCIO-ECONOMICO E PER LA LEGALITA'
- CAMPO N. 2 POTENZIAMENTO LINGUISTICO
- CAMPO N. 3 POTENZIAMENTO SCIENTIFICO
- CAMPO N. 4 POTENZIAMENTO ARTISTICO E MUSICALE
- CAMPO N. 6 POTENZIAMENTO MOTORIO

Gli 11 posti assegnati per il potenziamento saranno destinati al raggiungimento degli obiettivi indicati nel Piano di Miglioramento con particolare riguardo per gli alunni con bisogni educativi speciali, per attività di recupero e potenziamento negli ambiti deliberati dal collegio docenti.



Al fine di garantire il diritto allo studio ed attivare soluzioni di emergenza nella gestione delle assenze, l'orario del personale in organico di potenziamento sarà strutturato in modo tale da poter garantire, in casi del tutto eccezionali, la sostituzione per un breve periodo dei docenti assenti.

Il presente documento viene trasmesso a tutti i docenti e ai soggetti indicati in indirizzo e se ne raccomanda un'attenta lettura.

ORGANIGRAMMA CONVITTORI E SEMICONVITTORI

CONVITTO	FEMMINILE	50
	MASCHILE	50

SEMICONVITTO	100
--------------	-----

ORGANIGRAMMA

IPSSAR	ALUNNI N° 800
IPIA	ALUNNI N° 220

ALUNNI

"CONVITTO NAZIONALE R. BONGHI"
LUCERA (Fg)



CONVITTO E SCUOLE ANNESSE IPSSAR IPIA

