



**Istituto Istruzione Superiore
"Piazza Sulis" Alghero**

Codice mec. SSIS01800A C.F. 80013820909 Tel. 079.981745 – Fax 079.980353
e-mail: SSIS01800A@istruzione.it PEC: SSIS01800A@pec.istruzione.it sito
web: www.iisalghero.gov.it Sedi

Istituto Professionale per i Servizi, l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera "E.Lussu" Istituto Professionale Industria e Artigianato
"Don Minzoni"



**PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA
EX ART.1, COMMA 14, LEGGE N.107/2015**

ANNI SCOLASTICI 2022 – 2025

INDICE

Premessa	2
Sez. 1- La scuola e il suo contesto	3
A chi ci rivolgiamo	4
Attrezzature e risorse strutturali per l'attività didattica	5
Localizzazione dei caseggiati e convitti annessi	6
Il Convitto	7
Sez. 2 – Le scelte strategiche	8
Sez. 3 – L'offerta formativa	9
Enogastronomia	10
Sala e vendita	11
Accoglienza turistica	12
Manutenzione e assistenza tecnica	13
Servizi per la sanità e l'assistenza sociale	14
Odontotecnico	15
Ottico	17
Corsi di istruzione per adulti	18
Corso della sezione carceraria	19
Insegnamenti e quadro orario	20
Educazione civica	30
PCTO	30
Iniziative di ampliamento curricolare	32
Raccordo tra IP e leFP	33
Valutazione degli apprendimenti	34
Griglia di valutazione della condotta	37
Tabella livello di profitto	38
Griglia di valutazione in voti	39
Credito scolastico	40
Azioni per l'inclusione	40
Sez. 4 – L'organizzazione	43
Allegati	47

PREMESSA

Il documento è elaborato in conformità con le più recenti disposizioni normative le quali prevedono che il PTOF debba contenere:

- a) I criteri per assicurare omogeneità, equità e trasparenza alla valutazione degli studenti (D.Lgs. 62/2017);
- b) Il piano per l'inclusione (D.Lgs 66/2017);
- c) Il piano di miglioramento elaborato a seguito dell'autovalutazione (art. 6 D.P.R. 80/2013 e art. 1, comma 14, della legge 107/2015);
- d) La programmazione delle attività formative rivolte al personale docente e amministrativo, tecnico e ausiliario (art.1, comma 12, della legge 107/2015);
- e) I percorsi di alternanza scuola-lavoro nella scuola secondaria di secondo grado (art. 1, comma 33, della Legge 107/2015);
- f) Le azioni coerenti con le finalità, i principi e gli strumenti previsti nel Piano Nazionale per la Scuola Digitale (art. 1, comma 57, della Legge 107/2015);
- g) I fabbisogni di organico (art. 3 del D.P.R. 275/1999 modificato dall'art. 1, comma 14, della Legge 107/2015);
- h) Il fabbisogno di infrastrutture e di attrezzature materiali (art. 3 del D.P.R. 275/1999 modificato dall'art.1, comma 14, della Legge 107/2015);
- i) Le attività per la promozione della cultura umanistica e valorizzazione del patrimonio e lo sviluppo della creatività (D.gs. 60/2017).

Il presente PTOF integra gli obiettivi generali ed educativi degli indirizzi di studio determinati a livello nazionale con le esigenze del contesto culturale, sociale ed economico della realtà locale, per cui contiene anche un'analisi del contesto con l'interpretazione delle sue esigenze educative.

Il Collegio dei docenti

- Vista la legge n. 107 del 13/7/2015 (d'ora in poi: Legge), recante norme sulla *Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti*;
- Preso atto che l'art. 1 della Legge, ai commi 12-17 prevede che:
 - 1) le istituzioni scolastiche predispongono, entro il mese di ottobre dell'anno scolastico precedente il triennio di riferimento, il piano triennale dell'offerta formativa (d'ora in poi: Piano);
 - 2) il Piano deve essere elaborato dal Collegio dei Docenti sulla base degli indirizzi per le attività della scuola e delle scelte di gestione e di amministrazione definiti dal dirigente scolastico;
 - 3) il Piano è approvato dal Consiglio d'Istituto;
 - 4) il Piano è sottoposto alla verifica dell'USR Sardegna per accertarne la compatibilità con i limiti di organico assegnato e, all'esito della verifica, trasmesso dal USR al MIUR;
 - 5) espletate le procedure di cui ai precedenti punti, il Piano verrà pubblicato nel portale unico dei dati della scuola;
- tenuto conto delle proposte e pareri formulati dagli enti locali e dalle diverse realtà istituzionali, culturali, sociali ed economiche operanti nel territorio, nonché dagli organismi e dalle associazioni dei genitori e degli studenti;
- Vista la Nota M.I. 14/09/2021 prot. n. 21627;

REDIGE

Il presente Piano Triennale dell'Offerta Formativa, che è stato deliberato sulla base delle linee di indirizzo definite dal Dirigente scolastico con proprio atto.

Il Piano potrà essere rivisto annualmente entro il mese di ottobre per tenere conto di eventuali modifiche necessarie.

SEZIONE 1 – La scuola e il suo contesto



CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

L'I.I.S. "Piazza Sulis" di Alghero nasce nell'anno scolastico 2011/2012 con la creazione del polo professionale cittadino, comprendente l'I.P.S.A.R. e l'I.P.I.A.

L'Istituto, la cui sede centrale è ubicata nella suggestiva Piazza Sulis, di fronte al mare e a ridosso delle antiche mura cinquecentesche, ha una sede succursale nella vicina Via Carducci, due convitti (maschile e femminile) e la sede dell'IPIA in Via Don Minzoni (nel popoloso quartiere della Pietraia). Nel settore della formazione permanente per adulti, offre sia corsi serali per i lavoratori sia corsi professionalizzanti all'interno della struttura carceraria cittadina.

ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

Alghero, che conta oggi circa 41.000 abitanti, rappresenta una delle aree della Sardegna a maggiore vocazione turistica. A delineare questa sua peculiarità hanno contribuito la storia, la bellezza dei suoi litorali (per lo più ancora integri), la presenza di importanti infrastrutture quali l'aeroporto internazionale di Alghero-Fertilia e lo scalo marittimo di Porto Torres (a meno di 50 Km dal centro cittadino), oltre a numerose e qualificate strutture ricettive.

Ancora oggi la città può vantare legami con la cultura catalana, derivanti dall'antica occupazione spagnola della Sardegna, la cui evidenza risalta nella lingua algherese, negli stilemi architettonici del suo centro storico, nelle feste religiose tradizionali.

In questo contesto la presenza del nostro Istituto acquista una valenza particolare, poiché sovrintende alla formazione e alla qualificazione del personale di diversi comparti, da quello dei servizi ristorativi e dell'accoglienza a quelli delle manutenzioni, quindi meccanica, elettrotecnica ed elettronica, informatica, robotica. Infatti, al turismo e alle sue esigenze, si collega anche la nostra proposta formativa di "Manutenzione e assistenza tecnica", il cui corso si svolge presso la sede dell'IPIA. Nel territorio sono presenti più di 50 alberghi e tutti necessitano di interventi qualificati nel campo della manutenzione, in particolare per garantire la sicurezza degli impianti (meccanici, elettrici, elettromeccanici, idraulici, di comunicazione ecc.) e per il corretto funzionamento di tutti gli strumenti elettronici ed informatici. La presenza di un'area industriale (Loc. San Marco), di un'area artigianale (Loc. Ungias-Galantè) e di un'area commerciale (Loc. Galboneddu),

confermano l'esigenza di poter disporre di figure professionali in grado di esprimere flessibilità e capacità tecniche di buon livello nel campo dell'impiantistica e delle manutenzioni. La presenza di un porto turistico tra i più grandi del Mediterraneo è elemento di stimolo per estendere le competenze anche nel campo dell'impiantistica navale e della manutenzione dei motori marini, nella prospettiva di allargare l'offerta dei servizi a favore dei natanti da diporto e degli yacht. Lo stesso dicasi per ciò che riguarda l'Aeroporto, dotato di strumentazioni e soluzioni tecniche che necessitano di particolari capacità manutentive. A questo si aggiungano 2 ospedali, 3 istituti comprensivi e 3 I.I.S. variamente collocati, vari Enti con sedi locali, 4 case di riposo per anziani (tra pubbliche e private), una infinità di esercizi pubblici e le attività di intrattenimento, particolarmente ricche nel periodo estivo. A questa veloce ricognizione dobbiamo aggiungere le attività tradizionali, come l'artigianato, l'agricoltura, l'edilizia, settori che sempre più dipendono da soluzioni tecniche che necessitano di personale in grado di assicurare un'assistenza continua e qualificata.

Il nostro Istituto risponde a queste esigenze del territorio attraverso percorsi culturali, formativi e professionalizzanti, dove assume valore la preparazione specifica nel settore lavorativo scelto:

- ✓ Enogastronomia e ospitalità alberghiera. Il corso, dalla classe terza, propone percorsi di specializzazione nei diversi ambiti: **servizi enogastronomici, servizi di bar e vendita, servizi di accoglienza.**
- ✓ Manutenzione e assistenza tecnica. Il Diplomato nell'indirizzo "**Manutenzione e assistenza tecnica**" pianifica ed effettua, con autonomia e responsabilità le operazioni di installazione, di manutenzione riparazione ordinaria e straordinaria, nonché di collaudo di piccoli sistemi, macchine, impianti e apparati tecnologici.
- ✓ Servizi per la sanità e l'assistenza sociale. Il Diplomato nell'indirizzo **Servizi Socio-Sanitari** è in grado di collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi, rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali e informali.

Da una aggiornata analisi del contesto e dei bisogni del territorio, a partire dall'anno scolastico 2022-23, e a seguire in base alla risposta degli studenti, si punta a potenziare l'offerta formativa attraverso l'avvio di nuovi corsi, che ben si integrano con la strutturazione di base tipica del nostro istituto: il corso di **odontotecnico**, il corso di **ottico**, il corso di **manutenzione dei mezzi di trasporto**, il corso di **apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili**.

A CHI CI RIVOLGIAMO?

La nostra proposta si rivolge a tutti gli studenti che hanno conseguito la licenza di terza media, sia a quelli che risiedono ad Alghero e sia a quelli che risiedono nei paesi limitrofi o in altri comuni della Sardegna. **Gli studenti pendolari** possono contare su un servizio di trasporti che garantisce puntualità sia all'inizio che alla fine della giornata scolastica. **Chi viene da più lontano, e sceglie il corso di Enogastronomia e ospitalità alberghiera, può contare sulla presenza di due convitti, uno maschile e uno femminile**, attrezzati per l'accoglienza (vitto e alloggio), lo studio e anche per la gestione del tempo libero. I residenti, se lontani dalle sedi scolastiche, possono avvantaggiarsi di un efficiente servizio di trasporti urbano, con fermate vicine ai nostri caseggiati.

Il nostro studente tipo ha una spiccata propensione verso il lavoro, desidera costruirsi una vita autonoma e raggiungere al più presto una certa sicurezza economica. Affronta gli studi privilegiando le attività pratiche e apprende soprattutto

attraverso l'esperienza. Questa inclinazione condiziona anche l'apprendimento nelle materie più teoriche, per cui si propongono percorsi di studio dove sia evidente l'utilità di ciò che si impara, privilegiando la didattica laboratoriale e il fare in classe.

Questo tipo di approccio, non selettivo, fa sì che **tutti gli alunni**, al di là del loro percorso scolastico precedente, possano incontrare **opportunità di crescita e maturazione**, sia quando ci riferiamo alle nuove conoscenze e sia quando guardiamo alla **formazione umana e professionale**.

Il nostro obiettivo è farne dei **buoni cittadini e dei bravi lavoratori**, che siano consapevoli delle responsabilità che comporta il vivere sociale e debitamente istruiti per rispondere alle nuove esigenze del mercato del lavoro, dove vanno assumendo valore la flessibilità, la creatività e le abilità organizzative, progettuali, imprenditoriali e informatiche.

La nostra scuola adotta le soluzioni possibili atte a garantire a tutti gli studenti il diritto allo studio, con una particolare attenzione a quelli che provengono da famiglie economicamente disagiate, garantendo la consegna di tutti i libri in comodato d'uso, forme di sostegno scolastico e, a tempo debito, esperienze lavorative estive.

Siamo organizzati per accogliere e accompagnare nello studio gli studenti disabili, potendo contare su una equipe degli insegnanti di sostegno di provata e lunga esperienza. All'interno delle classi si adottano soluzioni che promuovono i percorsi di inclusione, la diversità è vissuta come il tratto distintivo di ciascuno e la relazione come esperienza di conoscenza dell'altro e di condivisione.

Un discorso a parte meritano i **corsi serali** di enogastronomia e ospitalità alberghiera e di servizi per la sanità e l'assistenza sociale riservati agli adulti. Essi sono riservati a persone maggiorenni con diverse esigenze, quale ad esempio quella di completare il percorso di studio precocemente interrotto, o quella di riconvertire il proprio diploma in un altro che sia più coerente con le richieste di lavoro espresse dal nostro territorio o per realizzare nuovi sogni.

Allo stato attuale l'istituto è dotato di soluzioni tecniche e informatiche atte a fornire agli studenti esperienze laboratoriali multimediali e alle loro famiglie il massimo delle informazioni possibili riguardo al figlio e alla vita della scuola (attraverso il sito web e il registro elettronico). In caso di necessità è prevista l'attivazione della Didattica digitale integrata (funzionale per le lezioni online).

ATTREZZATURE E RISORSE STRUTTURALI PER L'ATTIVITA' DIDATTICA

L'Istituto dispone di diverse aree attrezzate per lo svolgimento delle attività didattiche. Molteplici sono le risorse strutturali a disposizione dei vari plessi.

- ✓ Tutte le aule sono dotate di LIM e di collegamento internet.
- ✓ N. 3 Laboratori di Cucina dotati delle attrezzature necessarie per fornire le competenze necessarie per i futuri Chef.
- ✓ N.2 laboratori di Sala e n. 1 cucina di sala – Utilizzate anche per eventi istituzionali.
- ✓ N. 1 laboratorio di Accoglienza Turistica.
- ✓ N. 1 Laboratori multimediali di Informatica e di Lingue straniere (sede IPSAR)

- ✓ N. 2 Laboratori multimediali di Informatica e di Lingue straniere (sede IPIA)
- ✓ N. 1 Laboratorio Scienze integrate (di Scienze, Fisica, Chimica, Biologia e Scienze degli alimenti).
- ✓ N. 1 Laboratorio di Elettrotecnica (sede IPIA)
- ✓ N. 1 Laboratorio di Elettronica (sede IPIA)
- ✓ N. 1 Laboratorio di Meccanica (sede IPIA)
- ✓ N. 1 Laboratorio di Metodologie operative (sede IPIA)
- ✓ N. 5 Aule di potenziamento e recupero (sedi IPSAR – IPIA)
- ✓ N. 1 Auditorium (sede IPIA)
- ✓ N. 1 Palestra (sede IPIA)
- ✓ Cortile interno per l'attività ricreativa e sportiva (sede IPIA)
- ✓ N. 1 Aula Musica (convitto)
- ✓ N. 2 Aula studio (convitto)
- ✓ N. 1 Aula giochi (convitto)

Per poter usufruire della palestra e del laboratorio di scienze integrate, dall'A.S. 2018-2019 il C.I. ha deliberato per la rotazione settimanale delle classi dell'Alberghiero (1 giorno settimana) presso l'IPIA

LOCALIZZAZIONE DEI CASEGGIATI SCOLASTICI E DEI CONVITTI ANNESSI

<p>Sede Centrale (Dirigenza – Uff Segreteria, Classi e Laboratori IPSAR) Piazza Sulis - 07041 Alghero Telefono: 079981745 Fax: 079980350 e-mail: ssis01800a@istruzione.it PEC: ssis01800a@pec.istruzione.it</p>	<p>Convitto femminile Via Sassari 179 – 07041 Alghero Telefono/Fax: 0799738885 Convitto maschile Via Tarragona 34 - Alghero Telefono: 079983147 Fax: 0799736215 e-mail convitti: convitto@iisalghero.it</p>
<p>Sede IPIA Aule e Laboratori IPIA – Palestra e 5 classi IPSAR Via Luigi Nono – 07041 Alghero Telefono: 079951106 Fax: 079988569 e-mail: ipia@iisalghero.it</p>	<p>Plesso di Via Carducci (IPSAR) Via Carducci-Via Giovanni XXIII 07041 Alghero Telefono: 079981745 Fax: 079980350</p>

Il Convitto annesso alla scuola

Il convitto annesso all'IIS – IPSAR è attivo dal 1970 e nella sua lunga storia ha ospitato e formato allievi convittori e convittrici che oggi sono professionisti riconosciuti nei vari ambiti di competenza. Il convitto è annesso e funzionale all'IPSAR ed ha la funzione di fornire un servizio di eccellenza e garantire la frequenza e il successo scolastico dei ragazzi e delle ragazze che lo frequentano, provenienti da diverse zone del territorio della Sardegna.

Le sedi convittuali sono due, Convitto Maschile e Convitto Femminile. Il Convitto Maschile è ubicato in via Tarragona n.36

il Convitto Femminile in Via Sassari 181 entrambe molte vicine all'Istituzione Scolastica e quindi facilmente raggiungibili a piedi. Il Convitto rimane aperto, fatta eccezione per le festività Natalizie e per quelle Pasquali, per tutto l'anno scolastico con chiusure periodiche quindicinali, utili per consentire ai ragazzi il periodico rientro a casa. Possono usufruire del convitto anche i ragazzi frequentanti l'IPIA.

Pur essendo strutture separate, le due utenze condividono momenti di vita in comune, conviviali, attività di studio e ludico ricreative, pertanto la programmazione viene indirizzata verso attività ad alta valenza educativa al fine di suscitare l'incontro e la socializzazione fra ragazzi e ragazze. Tutti, ragazzi/e, hanno spesso modo di confrontarsi con studenti di altre realtà scolastiche, attraverso incontri di tipo sportivo, momenti conviviali, e attività che li arricchiscono da un punto di vista professionale e sociale. Entrambi i convitti sono dotati di ambienti confortevoli. Vi sono ampie sale per la colazione, attività didattica e ludica. Al Convitto Maschile funziona una sala Musica e una sala Fitness, le stesse vengono utilizzate anche dalle ragazze. La sala mensa per il pranzo e la cena è ubicata al Convitto Maschile, mentre la lavanderia è ubicata al convitto femminile. In entrambi i convitti funziona un'infermeria con personale specializzato. Il Personale Educativo segue l'intera vita dei ragazzi/e all'interno del convitto, condividendone i momenti che vanno dalla sveglia al riposo notturno.

Gli Educatori svolgono attività educativa volta alla promozione del processo di crescita umana, civile e culturale, e di socializzazione degli allievi/e guidandoli, assistendoli nei vari momenti della vita in comune; organizzano gli studi e le attività di tempo libero, culturali, sportive e ricreative; partecipano alla formazione ed educazione degli allievi in un quadro coordinato di rapporti e di intese con la Famiglia e i Docenti dell'Istituto. Le loro competenze nell'ambito psicopedagogico garantiscono assistenza nello studio, secondo modalità organizzative che si adattano alle esigenze degli utenti. Per quanto riguarda l'assistenza medica, l'Istituzione scolastica provvede, previa disdetta del medico di famiglia del ragazzo, alla scelta di un medico che assiste gli allievi/e all'occorrenza.

La retta convittuale per l'intero a.s. è di €. 1.350,00 (A.S. 2023/24) e per venire incontro alle esigenze delle famiglie, è stata suddivisa in tre rate trimestrali di €. 450,00, più un contributo di euro 20,00 di iscrizione annuale al convitto .

LE SCELTE STRATEGICHE

PRIORITA' STRATEGICHE 2022-2025

Le priorità scaturiscono principalmente da due serie di analisi. La prima riguarda i dati desunti dal RAV, che evidenziano carenze nella preparazione degli alunni, soprattutto nelle discipline di indirizzo comune.

La nostra "mission":

- a) innalzare il livello di istruzione e le competenze degli studenti, rispettandone i tempi e i diversi stili di apprendimento (didattica personalizzata, PDP, PEI...);*
- b) contrastare le disuguaglianze socio culturali ;*
- c) garantire a tutti il diritto allo studio e le pari opportunità di successo formativo;*
- d) prevenire e recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica";*
- e) garantire l'acquisizione di competenze ricercate nei settori lavorativi scelti, per facilitare e qualificare l'ingresso nel mondo del lavoro;*

Priorita' finalizzate al miglioramento degli esiti 2022-2025

Priorità	Traguardi
Migliorare il livello di preparazione degli studenti	Riallineare la preparazione degli studenti in entrata alle richieste della scuola, superando il rallentamento causato dall'emergenza Covid nella Secondaria inferiore. Diminuire la percentuale di studenti non ammessi alla classe successiva o con sospensione del giudizio
Valorizzare le eccellenze	Delineare percorsi trasversali alla scuola ed individuali nelle classi per curare la crescita degli studenti con alti livelli di preparazione.
Diminuire il livello di insuccesso e di dispersione scolastica	Ridurre di almeno 5 punti la percentuale di studenti del primo biennio che abbandonano gli studi.
Potenziare i processi di inclusione	Curare le relazioni, prevenire bullismo e cyberbullismo, facilitare l'accettazione dell'altro e saper condividere la propria originalità.

Le risultanze dell'autovalutazione d'istituto, così come contenute nel Rapporto di Autovalutazione (RAV) pubblicato all'Albo elettronico della scuola e presente sul portale Scuola in Chiaro del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, a cui questo piano fa riferimento, sono reperibili all'indirizzo che segue:

<http://cercalatuascuola.istruzione.it/cercalatuascuola/istituti/SSIS01800A/iis-piazza-ipsar-ipia/>.

SEZIONE 3 – L'OFFERTA FORMATIVA

IPSAR

L'istituto professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione opera per trasferire specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera perché siano curati i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Risultati di apprendimento

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati nel Decreto interministeriale n. 92/2018, al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo:

Competenza n. 1

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza n. 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza n. 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza n. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza n. 5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenza n.6

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza n.7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.

Competenza n.8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza n.9

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza n.10

Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza n.11

Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Indirizzo ENOGASTRONOMIA

Il Responsabile servizi di enogastronomia (Chef), a partire dalle richieste della clientela e tenuto conto della politica aziendale, deve essere in grado di:

- Definire il menu di un ristorante, verificare la compatibilità economica dell'offerta ristorativa, occuparsi dell'approvvigionamento delle materie prime, individuare i fornitori, controllare la conservazione delle materie prime per la realizzazione dei servizi di ristorazione;
- Predisporre e gestire il budget stabilito, realizzare attività di rilevazione della customer satisfaction, promuovere azioni di fidelizzazione del cliente, gestire i reclami dei clienti.

COMPETENZE di BASE:

- Conoscenza di elementi di gastronomia ed elementi di dietologia, conoscenza delle ricette della cultura gastronomica italiana ed internazionale, conoscere elementi di enologia, conoscere le attrezzature per la conservazione dei cibi, conoscere elementi di scienze dell'alimentazione;
- Elementi di merceologia alimentare, tipologia delle materie prime, elementi di approvvigionamento e gestione del magazzino, tipologie di conservazione degli alimenti, normativa relativa a conservazione trattamento degli alimenti;
- Parametri per la determinazione dei prezzi menu, tipologie e strumenti per il controllo dei costi, funzionamento di software gestionali, elementi di gestione d'impresa, elementi di contrattualistica fornitori, elementi di contabilità alberghiera, norme di sicurezza sul lavoro, tipologie di pagamento, tecniche di budgeting, informazioni relative al target della clientela, tipologie strumenti e tecniche di fidelizzazione del cliente.

COMPETENZE PROFESSIONALI:

- Applicazione di criteri per l'abbinamento di cibi e bevande, di criteri di selezione di ingredienti alimentari, di selezione di ricette alimentari, criteri per la definizione di menu, di tecniche per la preparazione di cibi, controllo degli standard qualitativi;
 - Applicazione di metodi per la determinazione dei prezzi dei menu, applicazione di strumenti e strategie per il controllo dei costi, applicazione di tecniche di analisi dei bisogni del cliente, organizzazione del proprio lavoro, utilizzo di programmi di gestione appositamente elaborati per il settore della ristorazione;
 - Applicazione di criteri selezione dei fornitori, applicazione tecniche di valutazione di offerte, scelta delle materie prime, gestione degli acquisti, regolazione del livello qualitativo e quantitativo minimo delle scorte, applicazione di procedure controllo ordini, gestione dei reclami con i fornitori, applicazione delle procedure di stoccaggio delle materie prime, controllo periodico dello stock in magazzino, verifica della corretta applicazione delle procedure di conservazione degli alimenti;
 - Controllo degli standard quantitativi/qualitativi, applicazione criteri di valutazione offerte, applicazione delle modalità di calcolo dei margini nelle vendite, applicazione delle tecniche di definizione dei prezzi, analisi dei costi, applicazione di tecniche budgeting, gestione della documentazione fiscale, controllo dei pagamenti, controllo della corretta archiviazione della documentazione;
 - Realizzazione di attività di Customer Satisfaction nel rispetto della privacy del cliente: utilizzo di strumenti di rilevazione della C.S., elaborazione dati sulla C.S., realizzazione di report di rilevazione della C.S.
- COMPETENZE TRASVERSALI:**
- Attenzione a relazionarsi in modo adeguato con i clienti, flessibilità e disponibilità verso la clientela, attenzione al cliente e alle sue esigenze, rispetto delle "diversità";
 - Rispetto delle procedure, orientamento all'organizzazione, attenzione alla risorsa tempo, autonomia nell'assunzione di decisioni operative nell'ambito del proprio lavoro, orientamento al problem solving, tolleranza allo stress;
 - Attenzione alle condizioni igienico-sanitarie nello stoccaggio e conservazione degli alimenti, attenzione a ordine degli spazi di lavoro;
 - Attenzione a relazionarsi in modo adeguato con i colleghi nella programmazione ed organizzazione delle attività, coerentemente con le procedure previste dall'azienda, orientamento al coordinamento con le altre figure professionali coinvolte nell'attività, flessibilità e disponibilità verso la clientela.

ATTITUDINI: Per svolgere questa professione deve possedere autocontrollo e resistenza allo stress, spirito d'iniziativa, manualità, precisione, propensione all'aggiornamento, creatività.

Indirizzo SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il Responsabile servizi sala e vendita sa pianificare e organizzare il suo lavoro nei due momenti di:

- Gestione magazzino;

- Erogazione servizi avanzati di sala - bar ;

A partire dalle richieste della clientela e tenuto conto della politica aziendale, il responsabile servizi sala e vendita deve essere in grado di:

- Supervisionare la distribuzione dei pasti e delle bevande prendendo parte a tutte le fasi del servizio, fornire consigli nella selezione del cibo e delle bevande, incentivando la ricerca e la scoperta di abbinamenti cibo/bevande;
- Lavorare in ristoranti tradizionali o in organizzazioni di catering, realizzando i compiti relativi ai processi di distribuzione dei piatti in cucina e nei luoghi specifici, nei ristoranti e negli alberghi della categoria, presentare menù completi, specifici piatti della cucina nazionale, regionale e menù per occasioni particolari;
- Relazionarsi con diversi profili professionali presenti in cucina e in sala;
- Predisporre l'area della ristorazione e dei tavoli di servizio secondo la sequenza operativa dei vari tipi di servizio e di presentazione in tavola;
- Fornire un corretto servizio ai clienti basato sulla qualità e la cura delle prestazioni, effettuare operazioni tipiche del bar per la preparazione di prodotti di caffetteria, bevande e snack.

COMPETENZE di BASE:

- Tecniche di allestimento dei tavoli dei clienti e dei tavoli di servizio con biancheria, posateria, ceramiche adeguate ai prodotti e al servizio nonché degli addobbi e delle decorazioni;
- Tecniche di igiene e sicurezza alimentare, principi di gastronomia, del mercato della ristorazione, di gestione dei servizi ristorazione, regole del servizio di sala come l'evasione degli ordini.

COMPETENZE PROFESSIONALI:

- Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni, coordinare il servizio di sala con i carichi di lavoro della cucina, cercando di ottimizzare il servizio, occuparsi dell'accoglienza dei clienti, consigliare sulle scelte, raccogliere eventuali indicazioni e reclami;
- Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso;
- Servire in sala, applicando tecniche, pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, applicare criteri per l'abbinamento di bevande e pietanze, preparare dei piatti alla lampada, utilizzando la tecnica del flambé;
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria; Utilizzare gli strumenti informatici per la gestione degli ordini, predisponendo la comanda/ordine secondo lo standard aziendale richiesto, e le modalità di riscossione dei conti;
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali;
- Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie;
- Collaborare all'elaborazione di menu giornalieri e rotativi, partecipando al calcolo dei costi;
- Preparare e somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e secondo le specifiche richieste della clientela;
- Effettuare alcune operazioni di base del processo di accoglienza e ricevimento.

COMPETENZE TRASVERSALI:

- Attenzione a relazionarsi in modo adeguato con i clienti, flessibilità e disponibilità verso la clientela, attenzione al cliente e alle sue esigenze, rispetto delle "diversità";
- Rispetto delle procedure, orientamento all'organizzazione, attenzione alla risorsa tempo, autonomia nell'assunzione di decisioni operati ve nell'ambito del proprio lavoro, orientamento al problem-solving, tolleranza allo stress;
- Attenzione alle condizioni igienico-sanitarie nello stoccaggio e conservazione degli alimenti, attenzione all'ordine degli spazi di lavoro, attenzione a relazionarsi in modo adeguato con i colleghi, nella programmazione ed organizzazione delle attività, coerentemente con le procedure previste dall'azienda;

- Orientamento al coordinamento con le altre figure professionali coinvolte nell'attività, flessibilità e disponibilità verso la clientela.

ATTITUDINI:

per svolgere questa professione è necessaria una buona dose di accuratezza, orientamento al cliente, decisionalità, gestione delle relazioni, capacità di negoziazione, capacità organizzativa, capacità di concentrazione, precisione, senso dell'ordine, coordinamento motorio, capacità di rapportarsi positivamente alla variabilità, attitudine alla risoluzione dei problemi, attitudine al lavoro cooperativo, attitudine all'apprendere ad apprendere.

Indirizzo SERVIZI PER L'ACCOGLIENZA TURISTICA

Il Responsabile servizi accoglienza turistica, a partire dalle richieste della clientela ed in base alle istruzioni del direttore, deve essere in grado di:

1. Gestire le prenotazioni delle camere, verificandone la loro disponibilità e procedendo alla loro assegnazione all'arrivo dei clienti; accogliere il cliente al suo arrivo;
2. Gestire le comunicazioni per il cliente (centralino, posta); svolgere le funzioni di vigilanza, controllo e gestione del servizio chiavi; fornire informazioni al cliente durante il suo soggiorno presso la struttura ricettiva, rilevare le richieste del cliente, gestire la relazione con il cliente, rilevare il grado di soddisfazione, gestire eventuali reclami, comunicare con i clienti utilizzando la lingua inglese e una seconda lingua straniera.
3. Collaborare con i colleghi, coordinare il settore alloggio con le attività degli altri reparti e funzioni aziendali.

COMPETENZE di BASE:

- Competenze in tecnica alberghiera, organizzazione alberghiera, tecniche di accoglienza, tecniche di comunicazione, tecniche di prenotazione, normativa in materia di tutela della privacy, principi di customer care, lingue straniere, elementi di qualità del servizio.
- Principi e strumenti di customer satisfaction, elementi di marketing dei servizi ricettivi. - Lessico di settore nelle due lingue straniere, legislazione e contrattualistica di settore, tecniche di cooperative work.

COMPETENZE PROFESSIONALI:

- Applicazione di tecniche di accoglienza della clientela, di tecniche di comunicazione efficace, di gestione delle prenotazioni alberghiere, di procedure standard di check in e check out alberghiero, procedure di custodia valori, tecniche di analisi dei bisogni degli utenti, utilizzo di software prenotazioni alberghiere, utilizzo di strumenti di supporto delle attività di prenotazione (fax, e-mail), organizzazione del proprio lavoro.
- Applicazione di tecniche di comunicazione efficace, realizzazione di attività di customer satisfaction, applicazione di tecniche di rilevamento del gradimento del servizio, utilizzo strumenti di rilevazione grado di soddisfazione clientela.
- Utilizzo di due lingue straniere per chiedere e dare informazioni, presentazione dei servizi in almeno due lingue straniere, interpretazione di richieste del cliente espresse in lingua straniera, gestione di reclami da parte di clienti stranieri, elaborazione di documenti in lingua straniera, applicazione di tecniche di cooperative work, gestione e coordinamento delle risorse assegnate, coordinamento del settore alloggio con le attività degli altri reparti nelle attività di assistenza al cliente, organizzazione del proprio lavoro.

COMPETENZE TRASVERSALI:

- Attenzione a relazionarsi in modo adeguato con i clienti, flessibilità e disponibilità verso la clientela, attenzione al cliente e alle sue esigenze, rispetto delle "diversità"
- Rispetto delle procedure, orientamento all'organizzazione, orientamento ad affrontare e risolvere problemi, tolleranza allo stress
- Attenzione a relazionarsi in modo adeguato con i colleghi, rispetto delle procedure, orientamento all'organizzazione.

ATTITUDINI: Per svolgere questa professione, deve disporre di una buona proprietà di linguaggio, di ottime capacità comunicative, unite a doti di gentilezza e cortesia. Insieme alla predisposizione verso i contatti umani, è inoltre utile possedere doti di empatia per comprendere stati d'animo e caratteristiche delle persone.

3.1.1 Sbocchi lavorativi – Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici Ateco

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (*Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica*).

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

C - ATTIVITÀ MANIFATTURIERE

C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI

N - NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

N - 79 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE

IPIA

Per i corsi di Manutenzione e assistenza tecnica e Servizi per la sanità e l'assistenza sociale, le competenze in uscita sono quelle elencate nel Decreto interministeriale n. 92, Allegato A.

3.d Manutenzione e assistenza tecnica.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Manutenzione e assistenza tecnica**" pianifica ed effettua, con autonomia e responsabilità coerenti al quadro di azione stabilito e alle specifiche assegnate, operazioni di installazione, di manutenzione/riparazione ordinaria e straordinaria, nonché di collaudo di piccoli sistemi, macchine, impianti e apparati tecnologici.

Risultati di apprendimento

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati nel Decreto interministeriale n. 92/2018, al punto 1.1 dell'allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento specifici del profilo in uscita dell'indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze: **Competenza n.1**

Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività.

Competenza n.2

Installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore.

Competenza n.3

Eeguire, le attività di assistenza tecnica nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche, alla normativa sulla sicurezza degli utenti.

Competenza n.4

Collaborare alle attività di verifica, regolazione e collaudo, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore.

Competenza n.5

Gestire le scorte di magazzino, curando il processo di approvvigionamento.

Competenza n.6

Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente.

Sbocchi lavorativi

REFERENZIAZIONE ALLE ATTIVITA' ECONOMICHE

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati all'Istituto nazionale di statistica

per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni. Laddove la Divisione si prospetta di ampio spettro, sono individuati i Gruppi principali di afferenza del profilo di indirizzo.

C. ATTIVITÀ MANIFATTURIERE:

C -33 RIPARAZIONE MANUTENZIONE ED INSTALLAZIONE DI MACCHINE ED APPARECCHIATURE

F. COSTRUZIONI:

F -43.2 INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI, IDRAULICI ED ALTRI LAVORI DI COSTRUZIONE E INSTALLAZIONE

G COMMERCIO ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO; RIPARAZIONE DI AUTOVEICOLI E MOTOCICLI

45.2 MANUTENZIONE E RIPARAZIONE DI AUTOVEICOLI CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

Con riferimento al decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166, il profilo in uscita dell'indirizzo di studi è correlato ai seguenti settori economico- professionali.

MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE, IMPIANTISTICA.

3.e Servizi per la sanità e l'assistenza sociale.

Il diplomato dell'indirizzo dei “**Servizi per la sanità e l'assistenza sociale**” possiede specifiche competenze utili a co-progettare, organizzare ed attuare, con diversi livelli di autonomia e responsabilità, interventi atti a rispondere alle esigenze sociali e sanitarie di singoli, gruppi e comunità, finalizzati alla socializzazione, all'integrazione, alla promozione del benessere bio-psico-sociale, dell'assistenza e della salute in tutti gli ambiti in cui essi si attuino e/o siano richiesti. Realizza attività di supporto sociale e assistenziale per rispondere ai bisogni delle persone in ogni fase della vita, accompagnandole e coadiuvandole nell'attuazione del progetto personalizzato, coinvolgendo sia l'utente che le reti informali e territoriali.

3.3.1 Risultati di apprendimento

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati nel Decreto interministeriale n. 92/2018, al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza n.1

Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi, rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali e informali.

Competenza n.2

Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipe multi-professionali in diversi contesti organizzativi/lavorativi.

Competenza n.3

Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza.

Competenza n.4

Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane.

Competenza n.5

Partecipare alla presa in carico socio-assistenziale di soggetti le cui condizioni determinino uno stato di non autosufficienza parziale o totale, di terminalità, di compromissione delle capacità cognitive e motorie, applicando procedure e tecniche stabilite e facendo uso dei principali ausili e presidi.

Competenza n.6

Curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita

Competenza n.7

Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio.

Competenza n.8

Realizzare, in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni.

Competenza n.9

Realizzare, in collaborazione con altre figure professionali, azioni a sostegno e a tutela della persona con fragilità e/o disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita.

Competenza n.10

Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate.

3.3.2 Sbocchi lavorativi - Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici Ateco

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico e esplicitati a livello di Sezione e correlate Divisioni:

Q - SANITÀ E ASSISTENZA SOCIALE Q - 86 ASSISTENZA SANITARIA Q - 87 SERVIZI DI ASSISTENZA SOCIALE RESIDENZIALE Q - 88 ASSISTENZA SOCIALE NON RESIDENZIALE

3.f Corsi di nuova istituzione a.s. 2022-23 - 2023/24

CORSO DI ODONTOTECNICO

Il Diplomato di istruzione professionale dell'indirizzo "Servizi socio-sanitari", nell'articolazione "Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Odontotecnico", possiede le competenze necessarie per predisporre, nel laboratorio odontotecnico, nel rispetto della normativa vigente, apparecchi di protesi dentaria, su modelli forniti da professionisti sanitari abilitati.

È in grado di:

- applicare tecniche di ricostruzione impiegando in modo adeguato materiali e leghe per rendere il lavoro funzionale, apprezzabile esteticamente e duraturo nel tempo;
- osservare le norme giuridiche, sanitarie e commerciali che regolano l'esercizio della professione;
- utilizzare in modo adeguato materiali, leghe, strumentazioni e tecniche di lavorazione e ricostruzione indispensabili per preparare ausili e/o presidi sanitari con funzione correttiva, sostitutiva, integrativa ed estetica per il benessere della persona; aggiornare costantemente gli strumenti di ausilio al proprio lavoro, nel rispetto delle norme giuridiche e sanitarie che regolano il settore.

QUADRO ORARIO

DISCIPLINA	ANNO SCOLASTICO				
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4

Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)	2	2			
Geografia	1	1			
TIC (Tecnologia dell'informazione e comunicazione)	2	2			
Anatomia, fisiologia e igiene	2	3	2		
Gnatologia				2	3
Rappresentazione e modellazione odontotecnica	2	3	4	4	
Esercitazioni di laboratorio di odontotecnica	4	4	8	8	9
Scienze dei materiali dentali			4	4	4
Diritto e legislazione socio-sanitaria					2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

Sono previste ulteriori ore settimanali in codocenza con docenti di Laboratorio odontotecnico e laboratorio di Scienze e tecnologie informatiche.

Titolo di studio rilasciato: DIPLOMA in ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE, ODONTOTECNICO.

CORSO DI OTTICO

Il Diplomato di istruzione professionale, nell'articolazione "Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Ottico" dell'indirizzo "Servizi socio-sanitari", possiede le competenze di ottica ed oftalmica necessarie per realizzare, nel laboratorio oftalmico, ogni tipo di soluzione ottica personalizzata e per confezionare, mantenere e commercializzare occhiali e lenti, nel rispetto della normativa vigente.

È in grado di:

- dimostrare buona manualità e doti relazionali per interagire positivamente con i clienti;
- utilizzare gli strumenti informatici di ausilio al proprio lavoro, nella tecnica professionale e nella gestione dei dati e degli archivi relativi ai clienti;
- applicare le norme giuridiche, sanitarie e commerciali che regolano l'esercizio della professione;
- dimostrare buona manualità e doti relazionali per interagire positivamente con i clienti.

QUADRO ORARIO

DISCIPLINA	ANNO SCOLASTICO				
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	4				
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)		3			
Geografia	1	1			
TIC (Tecnologia dell'informazione e comunicazione)	2	2			
Discipline sanitarie	2	2	3	5	4
Ottica, ottica applicata	2	3	5	4	4
Esercitazioni di lenti oftalmiche	4	4	5	2	2
Esercitazioni di optometria			3	5	4
Esercitazioni di contattologia			2	2	2
Diritto e legislazione socio-sanitaria					2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2

Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

Sono previste ulteriori ore settimanali con docenti di Laboratorio di Ottica e Laboratorio di Fisica.

Titolo di studio rilasciato: DIPLOMA in ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE, OTTICO.

CORSI DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Il percorso del Corso Serale dell'IPSAR dall'anno scolastico 2015/16, a seguito del riordino dell'istruzione degli adulti è diventato percorso di istruzione degli adulti di secondo livello, finalizzato al conseguimento del diploma di istruzione professionale, con possibilità al terzo anno di accedere all'esame per il diploma di qualifica dei vari indirizzi: operatore della ristorazione settore cucina, sala e vendita, accoglienza turistica.

Il percorso di secondo livello di istruzione è articolato in tre periodi didattici, così strutturati:

- 1- il primo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi di istruzione professionale. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il primo biennio dai corrispettivi ordinamenti degli istituti professionali.
- 2- Il secondo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno dei percorsi degli istituti professionali in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dai corrispettivi ordinamenti degli istituti professionali.
- 3- Il terzo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno dai rispettivi ordinamenti degli istituti professionali.

L'orario complessivo obbligatorio del percorso di istruzione del secondo livello è pari al 70% di quello previsto dai corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali.

Per rendere sostenibili per lo studente adulto i carichi orari è possibile:

- il riconoscimento dei crediti comunque acquisiti dallo studente per l'ammissione ai percorsi del tipo e del livello richiesto;
- la personalizzazione del percorso di studio relativo al livello richiesto, che lo studente può completare anche nell'anno scolastico successivo, secondo quanto previsto dal patto formativo individuale;
- la fruizione a distanza di una parte del percorso previsto, di regola, per non più del 20% del monte ore complessivo;
- la realizzazione di attività di accoglienza e di orientamento, finalizzate alla definizione del patto formativo individuale per non più del 10% del corrispondente monte ore complessivo del percorso;
- percorsi di alfabetizzazione in lingua italiana finalizzati al conseguimento di un titolo attestante la conoscenza della lingua.

I percorsi offrono la possibilità ad un'utenza di lavoratori di frequentare, in orari non coincidenti con le diverse attività lavorative, un istituto di istruzione secondaria superiore, usufruendo di una didattica

conforme alle indicazioni ministeriali e contemporaneamente adeguata ad un'utenza adulta con precise esigenze professionali che consente di conseguire un diploma di istruzione superiore.

Inoltre, i Corsi, attenti alle problematiche dell'adulto che rientra in formazione, si impegnano nel processo di motivazione, facendogli riacquisire sicurezza nelle proprie capacità, orientandolo verso la scelta formativa e/o professionale più consona alle sue abilità e sostenendolo in questo suo percorso.

Ciò, in maggior misura, viene messo in atto nei confronti della popolazione extracomunitaria che prevalentemente richiede un sostegno, come l'alfabetizzazione in lingua italiana, per il proprio inserimento nel tessuto sociale e lavorativo. In una società multietnica, pertanto, si configura come luogo di aggregazione sociale, di scambio culturale e riqualificazione professionale che viene incontro alle varie esigenze della sua utenza.

Stage aziendali, visite didattiche, incontri con esperti del settore, organizzazione di eventi sono solo alcune delle iniziative volte a sviluppare un clima collaborativo ed impegnato che favorisce l'apprendimento e la piena formazione dell'allievo partendo dalle esigenze proprie e del territorio col quale si deve rapportare.

CORSO DELLA SEZIONE CARCERARIA

Per la specificità del contesto e la particolarità dell'utenza, l'Istit. Alberghiero sede carceraria, pur mantenendo, unitamente all'ex corso serale funzionante nello stesso Istituto, sul piano della didattica e dell'organizzazione un collegamento sostanziale con il CPIA n.3 Nuoro-Sassari, assume una configurazione autonoma nella relazione con l'Amministrazione Penitenziaria.

Didattica

La scuola in carcere condivide le finalità generali e gli obiettivi didattici stabiliti dal PTOF dell'IIS di Alghero, ma deve anche accogliere le indicazioni della normativa del sistema penitenziario e articolare il proprio intervento formativo in collaborazione con la Direzione dell'Amministrazione Penitenziaria, con il personale dell'area pedagogico-trattamentale (educatori, psicologi e operatori socio-sanitari) e con gli agenti di Polizia Penitenziaria.

Offerta formativa

Attualmente la sede carceraria dell'IPSAR di Alghero offre l'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" con articolazione "enogastronomia".

Attività di tirocinio

Dall'anno scolastico 2013/14 il nostro Istituto offre l'opportunità agli studenti della Casa di Reclusione, individuati dalla Direzione dell'Istituto Penitenziario, di svolgere attività di tirocinio formativo in strutture selezionate del territorio. Tale esperienza si è sempre rivelata positiva sia per le strutture ospitanti sia per i detenuti. Attività di questo tipo permettono di realizzare forme di qualificazione per far uscire gli studenti dall'emarginazione, consentendogli di acquisire competenze spendibili per un reinserimento nella società e nel mondo del lavoro.

L'assetto didattico dell'istruzione professionale è caratterizzato:

- dalla personalizzazione del percorso di apprendimento;
- dall'aggregazione, nel biennio, delle discipline all'interno degli assi culturali caratterizzanti l'obbligo di istruzione e dall'aggregazione, nel triennio, delle discipline di istruzione generale;
- dalla progettazione interdisciplinare dei percorsi didattici caratterizzanti i diversi assi culturali;
- dall'utilizzo prevalente di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, attraverso esperienze laboratoriali e in contesti operativi, analisi e soluzione dei problemi relativi alle attività economiche di riferimento, il lavoro cooperativo per progetti, nonché la gestione di processi in contesti organizzati;
- dalla possibilità di attivare percorsi di Alternanza scuola-lavoro (ora PCTO), già dalla seconda classe del biennio, e percorsi di apprendistato;
- dall'organizzazione per unità di apprendimento, che, partendo da obiettivi formativi adatti e significativi per le singole studentesse e i singoli studenti, sviluppano appositi percorsi di metodo e di contenuto, tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui la studentessa e lo studente abbia maturato le competenze attese;
- dalla certificazione delle competenze che è effettuata nel corso del biennio.

L'Istituto offre tre tipologie di percorsi quinquennali di Istruzione Professionale:

- a. Enogastronomia e ospitalità alberghiera;
- b. Manutenzione e assistenza tecnica;
- c. Servizi per la sanità e l'assistenza sociale;

Ogni percorso è suddiviso in biennio e triennio. Gli insegnamenti sono divisi in due aree:

- L'area generale comune a tutti gli indirizzi;
- L'area di indirizzo, composta dalle discipline che hanno un carattere professionalizzante.

Il corso di Enogastronomia e ospitalità alberghiera ad indirizzo unico in uscita, prevede che gli allievi acquisiscano competenze nei settori dell'enogastronomia, sala e vendita, accoglienza turistica.

Il corso per i servizi per la sanità e l'assistenza sociale, a partire dall'a.s. 2022-23 è suddiviso in tre indirizzi:

- Operatore per i servizi sanitari
- Operatore per i servizi sanitari-odontotecnico
- Operatore per i servizi sanitari-ottico

Alla fine del biennio il CdC compila il Certificato delle competenze di base disposto dal MIUR, valido su tutto il territorio nazionale e per ogni ordine di SSS. I traguardi raggiunti saranno indicati da ogni singola disciplina e accorpati per Assi culturali.

Alla fine del quinquennio e con il superamento dell'Esame di Stato, si acquisisce il Diploma specifico del corso frequentato, che certifica le competenze acquisite, cioè i traguardi formativi raggiunti dallo studente in forma integrata (area generale più area professionalizzante).

La nostra scuola adotta una Metodologia di apprendimento di tipo induttivo, tale Modello è associato a una didattica costruita per Unità di Apprendimento (UDA), dove tutte le discipline, nel loro specifico, concorrono a sviluppare un argomento o un campo di apprendimento che porti alla maturazione di competenze.

Il percorso formativo è organizzato sulle esperienze di apprendimento, sulle attività laboratoriali, sul lavoro di gruppo, sulle esperienze extrascolastiche e sul vissuto degli studenti, in una prospettiva essenzialmente inclusiva.

Le discipline non sono superate, e neppure la valutazione in ogni singola disciplina. Tuttavia al fine della valutazione del risultato raggiunto, si terrà conto dell'insieme degli elementi che hanno contribuito al formarsi o meno della competenza

(Abilità più Conoscenze), anche in rapporto alla situazione iniziale dello studente e ai progressi effettivamente registrati.

Di seguito si riportano i quadri orari relativi ai corsi diurni e ai corsi di istruzione degli adulti.

Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" BIENNIO

Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Monte ore Biennio	Discipline di riferimento	Classi di concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore di riferimento
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano	A-12	264
		Inglese	A-24	198
Asse matematico	264 ore	Matematica	A-26 A-27 A-47	264
Asse storico sociale	264 ore	Storia, Geografia, Diritto e economia	A-12 A-21 A-46	132 132
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie	A-48	132
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative		66
Totale ore Area generale	1.188 ore			1.188
Area di indirizzo				
Asse dei linguaggi		Seconda lingua straniera	A-24	99/132
Asse scientifico, tecnologico e professionale	924 ore	Scienze integrate (1)	A-20 A-34 A-50	99/132
		TIC (1)	A-41	99/132
		Scienza degli alimenti (1)	A-31	132
		Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina (*)	B-20	132/165
		Laboratorio dei servizi enogastronomici - Bar-sala e vendita (*) (1)	B-21	132/165
		Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica (1)	B-19	132/165

di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1)	B-03 B-12 B-16 B-19 B-20 B-21 (**)	(**)
396 ore		
Totale ore Area di Indirizzo	924 ore	924
TOTALE BIENNIO	2.112 ore	
Di cui: Personalizzazione degli apprendimenti	264 ore	

(*) Resta in vigore quanto previsto dal decreto interministeriale 29 aprile 2011, n. 32

(**) L'assegnazione della compresenza alla presente classe di concorso può essere prevista esclusivamente al fine di evitare situazioni di soprannumerarietà ai titolari di tale classe di concorso presenti nell'organico di istituto nell'anno scolastico di riferimento

TRIENNIO (TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO) Area generale comune a tutti gli indirizzi (462 ore annuali, corrispondenti a 14 ore settimanali)

Area generale comune a tutti gli indirizzi											
Assi culturali	Insegnamenti	Classi concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore anno	3°	Monte ore anno	4°	Monte ore anno	5°			
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	A-12	132		132		132				
	Lingua inglese	A-24	66		66		66				
Asse storico sociale	Storia	A-12	66		66		66				
Asse matematico	Matematica	A-26 A-27 A-47	99		99		99				
		Scienze motorie	A-48	66		66		66			
	IRC o attività alternative		33		33		33				
	Totale ore Area generale		462		462		462				

Area di indirizzo (594 ore annuali corrispondenti a 18 ore settimanali)

Area di indirizzo

Assi culturali	Insegnamenti	Classi concorso 19/2016 DM 259/2017	DPR	3° anno	4° anno	5° anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	A-24		99	99	99/132
	Scienza e cultura dell'alimentazione (1)	A-31		0/165	0/132	0/165
	Laboratorio enogastronomia - cucina	B-20		0/231	0/231	0/198
	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	B-21		0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Accoglienza turistica	B-19		0/231	0/198	0/165
Asse scientifico tecnologico e professionale	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	B-20		0/231	0/165	0/165
	Diritto e tecniche amministrative	A-45 A-46		99/132	99/132	99/132
	Tecniche di comunicazione	A-18		0/66	0/66	0/66
	Arte e Territorio (1)	A-54		0/99	0/99	0/99
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi (1)	A-42			0/66	0/66
Totale ore Area di indirizzo				594	594	594
di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti indicati con nota (1)		B-19 B-20 B-21		132		

Gli insegnamenti con soglia minima pari a 0 sono da considerare alternativi sulla base dei differenti percorsi in uscita definiti dalle scuole ai sensi dell'art. 3, comma 5, del decreto legislativo 61/2017 a seguito delle specifiche caratterizzazioni, in relazione alle macro aree di attività che identificano la filiera e alle figure professionali di riferimento.

Rispetto al quadro orario sopra descritto, e in ragione delle scelte che il collegio dei docenti può effettuare nel rispetto delle norme in vigore e dell'autonomia delle istituzioni scolastiche, possono essere deliberate variazioni del quadro orario.

Indirizzo "Servizi per la sanità e l'assistenza sociale" BIENNIO

Area generale comune a tutti gli indirizzi

Assi culturali	Monte ore Biennio	Discipline di riferimento	Classi Concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore di riferimento
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano Inglese	A-12 A-24	264 198
Asse matematico	264 ore	Matematica	A-26 A-27 A-47	264
Asse storico sociale	264 ore	Storia, Geografia, Diritto e economia	A-12 A-21 A-46	132 132
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie	A-48	132
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative		66
Totale ore Area generale	1.188 ore			1.188
Area di indirizzo				
Asse dei linguaggi		Seconda lingua straniera	A-24	132/165
		TIC (1)	A-41	132/165
Asse scientifico, tecnologico e professionale	924 ore	Scienze integrate (1)	A-20 A-34 A-50	132/165
		Metodologie operative	B-23	198/297
		Scienze umane e sociali (1)	A-18	165/231
di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1)	396 ore		B-03 B-12 B-16 B-23	
Totale ore Area di Indirizzo	924 ore			924
TOTALE BIENNIO	2.112 ore			
Di cui: Personalizzazione degli apprendimenti	264 ore			

TRIENNIO (TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO) Area generale comune a tutti gli indirizzi (462 ore annuali, corrispondenti a 14 ore settimanali)

Area generale comune a tutti gli indirizzi						
Assi culturali	Insegnamenti	Classi Concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore 3° anno	Monte ore 4° anno	Monte ore 5° anno	
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	A-12	132	132	132	
	Lingua inglese	A-24	66	66	66	
Asse storico sociale	Storia	A-12	66	66	66	
Asse matematico	Matematica	A-26 A-27 A-47	99	99	99	
		Scienze motorie	A-48	66	66	66
	IRC o attività alternative		33	33	33	
Totale ore Area generale			462	462	462	

Area di indirizzo (594 ore annuali corrispondenti a 18 ore settimanali)

Area di indirizzo						
Assi culturali	Insegnamenti	Classi Concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	3° anno	4° anno	5° anno	
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	A-24	66/99	66/99	66/99	
Asse scientifico tecnologico e professionale	Metodologie operative	B-23	99/132	66/99	66/99	
	Igiene e cultura medico sanitaria	A-15	132/165	132/165	132/165	
	Psicologia generale e applicata	A-18	99/165	99/165	99/165	
	Diritto, economia e tecnica amministrativa del settore socio-sanitario	A-45 A-46	99/132	132/165	132/165	
Totale ore Area di indirizzo			594	594	594	

Indirizzo "Manutenzione ed Assistenza tecnica" BIENNIO

Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Monte ore Biennio	Discipline di riferimento	Classi concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore di riferimento
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano Inglese	A-12 A-24	264 198
Asse matematico	264 ore	Matematica	A-26 A-27 A-47	264
Asse storico sociale	264 ore	Storia, Geografia, Diritto e economia	A-12 A-21 A-46	132 132
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie	A-48	132
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative		66
Totale ore Area generale	1.188 ore			1.188
Area di indirizzo				
Asse scientifico tecnologico	924 ore	Scienze integrate (1)	A-20 A-34 A-50	198/264
		TIC (1)	A-40 A-41	(*) 132/165
		Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica (1)	A-16 A-37 A-40 A-42	132/165
		Laboratori tecnologici ed esercitazioni	B-15 B-16 B-17	330/396
di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1)	396 ore		B-03 B-12 B-15 B-16 B-17	
Totale ore Area di indirizzo	924 ore			924
TOTALE BIENNIO	2.112 ore			

Di cui: Personalizzazione degli apprendimenti 264 ore

(*) L'assegnazione dell'insegnamento TIC alla classe di concorso A-40 può essere prevista esclusivamente al fine di evitare potenziali situazioni di soprannumerarietà nei riguardi dei docenti di tale classe di concorso già presenti nell'organico di istituto e assegnati ai percorsi di istruzione professionale

TRIENNIO (TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO) Area generale comune a tutti gli indirizzi (462 ore annuali, corrispondenti a 14 ore settimanali)

Area generale comune a tutti gli indirizzi						
Assi culturali	Insegnamenti	Classi concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore 3° anno	Monte ore 4° anno	Monte ore 5° anno	
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	A-12	132	132	132	
	Lingua inglese	A-24	66	66	66	
Asse storico sociale	Storia	A-12	66	66	66	
Asse matematico	Matematica	A-26 A-27 A-47	99	99	99	
		Scienze motorie	A-48	66	66	66
	IRC o attività alternative		33	33	33	
	Totale ore Area generale		462	462	462	

Area di indirizzo (594 ore annuali corrispondenti a 18 ore settimanali)

Assi culturali	Insegnamenti	Classi concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	3° anno	4° anno	5° anno
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Tecnologie meccaniche e applicazioni (1)	A-42	132/165	132/165	99/132
	Tecnologie elettriche - elettroniche e applicazioni (1)	A-40	132/165	132/165	99/132
	Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione e di diagnostica (1)	A-40 A-42	132/165	132/165	165/198
	Laboratori tecnologici ed esercitazioni	B-15 B-16 B-17	132/165	132/165	165/198

Totale ore Area di indirizzo		594	594	594
di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1)	B-15 B-16 B-17	891		

Tab. 04 quadri orario ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI IPSAR SERALE E CARCERE A.S. 2022– 2023

Discipline	1	2	3			4			5		
	Biennio	Acgl	Sal	Enog.	Acgl.	Sala	Enog	Sala	Enog		

A 12	Lingua e let. italiana	3	3	0	3	3	0	3	3		3	3
A 12	Storia		4	0	2	2	0	2	2		2	2
AA 24	Lingua Inglese	2	2	0	2	2	0	2	2		2	2
A 26	Matematica	3	3	0	3	3	0	3	3		3	3
A 46	Diritto ed Economia	2										
A 50	Sc. terra – Biologia	3										
	Rc o Att. Alternative		2		1		0	1	1		1	1
A 50	Sc. int. – Fisica/ch	3										
A 31	Sc. Alimenti		6	0	2	2	0	3	3		2	2
B 20	Lab. Sett. Cucina	4	4		2	4		0	3		2	3
B 21	Lab. Sett. Sala	4	4		3	0		4	2		3	2
B 19	Lab. Accoglienza	2	2	0	0	0	0	0	0		0	0
AA 24	Ling. Francese		3	0	3	3	0	3	2		3	2
A 45	Dirit. E tecniche a			0	3	3	0	3	3		3	3
	Tec. Di comunic.						0					
	Copresenze			1	2	0	1	0	1		0	0

EDUCAZIONE CIVICA

Il piano d'istituto per l'insegnamento dell'educazione civica , per ragioni di spazio, è allegato al presente PTOF, distinto per i due percorsi formativi, IPIA e IPSAR.

PERCORSI PCTO (ex Alternanza scuola-lavoro)

La progettazione dei Percorsi di formazione per lo Sviluppo delle Competenze Trasversali si basa sull'impianto della precedente normativa prevista per l'Alternanza scuola-lavoro, introdotta e regolata dalla LEGGE 13 luglio 2015, n. 107 "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione".

La struttura dei nuovi Percorsi formativi, infatti, presuppone la possibilità di passare in modo intermittente e reiterato dai periodi formazione in aula a quelli di formazione in azienda.

Tale didattica è stata introdotta e regolamentata dalla LEGGE del 13 luglio 2015, n. 107 "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione" , attualmente rivista e modificata dalla Manovra che il Ministro Bussetti che conferma quanto già previsto nella Legge precedente, e presuppone la possibilità di passare in modo intermittente e reiterato dai periodi di formazione in aula a quelli di formazione in Azienda.

In considerazione della particolarità delle aziende coinvolte che sono soggette ad una apertura stagionale estiva, i percorsi avranno la durata prevista dalla normativa di 210 ore, e si svolgeranno a giugno e settembre per non influire sull'attività didattica curricolare, si potrà comunque prevedere in alcuni casi lo svolgimento di attività anche in orario pomeridiano/serale e nei periodi di sospensione delle attività didattiche.

Inoltre su segnalazione dei rispettivi Consigli di Classe si prevede che alcuni allievi della classe seconda possano accedere anticipatamente al percorso formativo.

Per tali attività si prevede una doppia articolazione:

- A. **In aula**, mediante lo svolgimento di moduli aventi per oggetto:
- L'informazione/formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro;
 - Le nozioni del primo soccorso;
 - Le problematiche motivazionali inerenti l'ingresso nel mondo del lavoro;
 - Formazione/informazione sul percorso formativo progettato, condivisione degli obiettivi e organizzazione delle attività;
 - Formazione teorica specifica a cura del soggetto ospitante;
 - Monitoraggio in itinere e finale con discussione dei risultati raggiunti e percepiti dagli alunni.
- B. **In azienda**, nei periodi di apertura stagionale estiva delle stesse, secondo la seguente articolazione durante il periodo di svolgimento delle lezioni in orario curricolare e/o extracurricolare e durante il periodo estivo:

Il nostro Istituto progetta, attua, verifica e valuta i Percorsi di formazione, sulla base di apposite convenzioni stipulate con la Camera di Commercio, con le Imprese, con le rispettive Associazioni di rappresentanza o con altri Enti pubblici e privati.

Pertanto la Scuola svolge, in sinergia con le Organizzazioni, il ruolo di soggetto attuatore ed in particolare quello di:

- Progettazione integrata dei Percorsi, co-progettando con le Organizzazioni e gli altri soggetti coinvolti, i percorsi di formazione degli allievi, in coerenza con gli obiettivi definiti nella fase iniziale e nell'ottica di favorire e supportare l'acquisizione di specifiche competenze e conoscenze, coerenti con l'indirizzo di studi intrapreso dagli studenti;
- Attivazione del sistema tutoriale, individuando uno o più tutor/referenti tra i docenti della scuola che seguiranno gli studenti durante tutto il percorso di formazione;
- Certificazione dell'apprendimento, valutando e certificando le competenze acquisite dagli studenti.

Le strutture e gli Enti che ospiteranno i nostri studenti sono stati individuati secondo il criterio della coerenza con gli obiettivi formativi indicati in precedenza.

In particolare sono considerati requisiti fondamentali:

- la capacità di accoglienza;
- l'esperienza già maturata negli anni passati nella formazione;
- la capacità formativa interna (verso gli alunni, ma anche a favore dei tutor scolastici).

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

Tali iniziative hanno lo scopo di offrire agli studenti occasioni:

- per stare bene a scuola;
- per maturare il modo di vivere le relazioni e facilitare i processi d'inclusione;
- per trovare nuove soluzioni che facilitino il processo di apprendimento;
- per condividere esperienze e scambiarsi informazioni;
- per migliorare lo stile comunicativo;
- per stimolare il desiderio di conoscere e la curiosità;
- per misurarsi con l'esperienza lavorativa in modo graduale e consapevole;
- per migliorare il senso di appartenenza alla comunità scolastica.

Tali obiettivi derivano da una lettura attenta del Rapporto di autovalutazione relativo al triennio precedente e alle linee tracciate per il miglioramento dell'offerta formativa.

Nell'a.s. 2023-24 saranno attivati i seguenti progetti e in base alle risultanze saranno replicati anche negli anni successivi:

PROGETTI AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA - ANNO 2023/2024 - RIEPILOGO

DENOMINAZIONE	TRAGUARDO DI RISULTATO	DESTINATARI	PERIODO	DOCENTI REFERENTI
INGLESE POTENZIAMENTO PER IL CONSEGUIMENTO DELLA CERTIFICAZ. PET	Conseguimento della certificazione linguistica di inglese - livello B1-	Studenti di inglese delle classi 2°-3°-4°-5° dei vari indirizzi	Intero anno scolastico	Prof.Porcu Prof.ssa Biddoccu Prof.ssa Pezzulli
DIRITTO E TECNICHE AMM.VE POTENZIAMENTO E ACCOMPAGNAMENT O NELLO STUDIO	Successo scolastico e formativo Arricchimento dell'offerta didattica dell'Istituto in favore degli studenti fuori sede	Tutti gli studenti del Convitto maschile e femminile	Intero anno scolastico	Prof. Gancitano
"LA NUOVA" IN CLASSE	Acquisizione delle competenze di lettura e scrittura a livello medio-alto	Tutti gli studenti della scuola	Intero anno scolastico	Prof.ssa Santocanale
EDUCARE CON LE IMMAGINI CORTI IN CLASSE	Stimolare modalità di "visione critica" per evitare che gli alunni si abituino al ruolo di spettatori passivi. Decodificare ed interpretare testi visivi	Tutti gli studenti della scuola	Intero anno scolastico (ore di Educazione Civica per lo sviluppo delle tematiche - ore di sostituzione)	Tutti i Docenti dell'Istituto Prof.Albero Prof.ssa Ambrosio
DIAMO UNA MANO - CARITAS	Ampliare la visione dell'attuale società civile, educando all'osservanza delle regole, alla legalità e rispetto delle differenti culture che rendono sempre più complesso e articolato il mondo del lavoro	Studenti settori enogastronomia e sala	Intero anno scolastico	Prof.Bamonti
PARC A TAULA	Scambio culturale con	Alunni meritevoli della	Durante l'intero anno	Prof.ssa Sanna

	settimana di PCTO effettuata in collaborazione con la scuola di Sitges	scuola: n. 4 indirizzo sala n. 4 enogastron.	scolastico articolato in due periodi: 1° a Sitges - Catalogna 2° ad Alghero - in accoglienza degli studenti catalani	Prof.Canu Prof.Caneglias Prof.Silanos Prof.Maltana Prof.Albero
CIN CIN IN CENTRO	Collaborazione con le aziende del Centro Commerciale Naturale "Al Centro Storico"	Attività di PCTO destinata agli alunni del triennio	Novembre Dicembre	Prof.Caneglias
GRUPPO SPORTIVO ISTITUTO "EMILIO LUSSU"	Sviluppare una nuova cultura sportiva e contribuire ad aumentare il senso civico, migliorare l'aggregazione, l'integrazione e la socializzazione Favorire la crescita psicologica, emotiva, sociale	Gruppi/squadra di studenti distinti per interessi o discipline sportive e per fasce di età Alunni disabili	Intero anno scolastico per poter partecipare ai Giochi sportivi studenteschi	Prof.Mango
MONUMENTI APERTI 2023-24	Inviare i ragazzi presso i siti monumentali del Comune di Alghero, che eventualmente saranno assegnati Far conoscere la realtà storica/monumentale del territorio	Alunni 1°-2°-3°-4°anno	Gennaio - Aprile: predisposizione e studio del materiale Maggio: partecipazione all'evento pubblico	Prof.Bamonti

Per gli studenti convittori è prevista la programmazione di iniziative per animare la vita culturale e ricreativa nei convitti maschile e femminile. Sono in corso attività di sostegno allo studio, un laboratorio musicale, un laboratorio teatrale e sostegno psicologico.

RACCORDO TRA ISTRUZIONE PROFESSIONALE E ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

(Delibera del Collegio dei Docenti del 18 dicembre 2018)

1. PREMESSA

Come in uso nella maggior parte dei documenti che trattano il tema, useremo la sigla IP per indicare l'Istruzione Professionale, quindi i percorsi di studio che si concludono con l'Esame di Stato; useremo la sigla IeFP per indicare i percorsi di Istruzione e Formazione Professionale di competenza esclusiva della Regione Autonoma della Sardegna (Titolo V della Costituzione Italiana).

2. PASSAGGI TRA PERCORSI IP E IeFP

Con la revisione dei percorsi dell'Istruzione Professionale, così come stabilito nel Decreto Legislativo del 16-05-2017 n. 61, artt. 7 e 8, sono definiti i passaggi tra i due sistemi di Istruzione professionale, quello gestito dallo Stato e quello gestito dalle Regioni. Tale possibilità ha lo scopo di offrire agli studenti maggiori opportunità, sia in uscita che in entrata, oppure cammin facendo, per ridurre gli abbandoni scolastici e assolvere pienamente al diritto-dovere di istruzione e formazione. Le disposizioni che regolano i passaggi tra i due sistemi sono inserite nell'Accordo Conferenza Stato-Regioni n. 100 del 10-

05-2018.

3. GLI ACCORDI TRA RAS E USR

Per rendere praticabili tali disposizioni anche in Sardegna in data 03-12-2018 è stato firmato un "Accordo territoriale per l'offerta sussidiaria di percorsi di leFP". Sono stati coinvolti l'Assessore Regionale al Lavoro e alla Formazione Professionale, L'Assessore regionale alla Pubblica Istruzione e l'USR. Tale Accordo regola i passaggi tra IP e leFP, e viceversa, dando la possibilità ai nostri studenti di acquisire le qualifiche rilasciate dai Corsi di Formazione Regionale, e agli studenti che frequentano l'leFP di poter conseguire il Diploma di Scuola Secondaria Superiore. Col sistema dei passaggi si incentiva la frequenza in quanto vincolata al rilascio delle qualifiche e al conseguimento del Diploma di Stato. Qualora lo studente non intenda raggiungere il Diploma di Stato ha l'opportunità di uscire dal nostro Istituto scolastico con una o più qualifiche. In linea generale: alla fine del terzo anno si sostiene l'esame per la qualifica professionale triennale di operatore (livello 3 EQF) e alla fine del quinto anno si può essere ammessi all'esame di Stato per il conseguimento del Diploma di Istruzione Professionale, con la possibilità di accedere agli studi universitari. Si rimane in attesa di istruzioni per il conferimento del Diploma professionale quadriennale di tecnico (Livello 4 EQF) per il 2019-2020 (cfr Accordo territoriale...art. 2 ultimo comma).

4. IL NOSTRO CONTRIBUTO

Sulla base degli accordi tra la RAS e l'USR, a partire dall'a.s. 2018-19, il nostro Istituto, in quanto scuola accreditata a livello regionale, ha attivato la procedura per l'acquisizione della qualifica professionale triennale livello 3 EQF, anche sulla base del parere positivo espresso dal collegio dei docenti. Alla prova di esame partecipano gli studenti che ne fanno richiesta e ammessi alla classe quarta, ed essa è guidata da una Commissione nominata dall'Assessore regionale al Lavoro. Il superamento della Prova di Esame è condizione necessaria per acquisire la qualifica professionale triennale di operatore, che sarà coerente con l'indirizzo di studi prescelto nell'IP. Nello specifico saranno riconosciute le seguenti qualifiche:

1. Operatore della Ristorazione-Sala bar
2. Operatore della Ristorazione-Preparazione pasti

Allo stato attuale, quindi, la nostra scuola si propone di soddisfare le richieste del nostro territorio in ordine alla Istruzione Professionale nei settori di competenza e con la possibilità, a richiesta, di far accedere i nostri studenti agli Esami regionali per l'acquisizione della Qualifica triennale di Operatore (livello 3 EQF) e, quando sarà possibile, a quelli per l'acquisizione del Diploma professionale quadriennale di tecnico (Livello 4 EQF).

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Con riferimento alle disposizioni contenute nell'art. 14 c. 7 del DPR 122/2009, per cui: "A decorrere dall'anno scolastico di entrata in vigore della riforma della scuola secondaria di secondo grado, ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, **per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente, è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato**", delegando alle singole scuole eventuali **deroghe per soli casi eccezionali**, il Collegio dei docenti ha assunto le seguenti determinazioni.

Sono considerate giustificate e, quindi, non incluse nel conteggio delle assenze così come indicate nel citato comma: **Le assenze dovute a motivi di salute**: (opportunitamente documentate con certificazione medica rilasciata alla fine del periodo di malattia da struttura pubblica o da medico ad essa convenzionato) per alcuni giorni continuativi, per ricoveri ospedalieri e/o day hospital presso strutture pubbliche o convenzionate, per gravi patologie.

Nel caso in cui, per causa di malattia, gli alunni dovessero permanere in ospedale o in altri luoghi di cura, i periodi, anche non continuativi durante i quali seguono momenti formativi sulla base di appositi programmi di apprendimento personalizzati predisposti dalla scuola di appartenenza o che seguono per periodi temporalmente rilevanti attività didattiche funzionanti in ospedale o in luoghi di cura, non sono considerati ordinarie assenze, ma rientrano a pieno titolo nel tempo scuola, come si evince dall'art. 11 del D.P.R. 22 giugno 2009, n. 122

- **Assenze per sciopero** dei mezzi pubblici e/o per cause di forza maggiore (certificazione relativa all'uso dei mezzi pubblici interessati allo sciopero ed eventuale copia dell'indizione dello sciopero o altra documentazione relativa alla causa di forza maggiore)
- **Per gli studenti convittori**: l'uscita anticipata di 1 ora per il rientro quindicinale in famiglia. La deroga è

determinata dalla scarsità e non piena funzionalità dei mezzi di collegamento tra la sede dell'Istituto e i comuni di residenza dei convittori.

- **Per gli studenti che praticano sport:** l'assenza per la partecipazione a gare sportive di livello agonistico: il collegio dei docenti ha inteso riconoscere la valenza educativa e formativa delle attività sportive.
- **Per gli studenti lavoratori;** l'assenza per attività lavorative, documentate e certificate, coerenti con l'indirizzo di studio, (max 15 giorni anche festivi) per l'acquisizione e approfondimento delle abilità e competenze professionali.
- **Per gli studenti lavoratori del corso serale:** l'assenza per attività lavorative, documentate e certificate, il cui orario si sovrappone a quello delle lezioni (per esempio turnisti).

Tutte le attività di alternanza scuola lavoro, stage e tirocinio organizzate dalla scuola, attività didattiche svolte con altri docenti del consiglio di classe sono considerate a tutti gli effetti attività didattica e non devono essere computate nel numero delle ore di assenza (indicazione nel registro elettronico come "presente fuori aula").

3.9.1 Obiettivi

La valutazione riveste un'importanza strategica nel processo formativo sia perché fornisce allo studente strumenti per la presa di coscienza delle proprie capacità, conoscenze, competenze ed abilità, sia perché offre all'insegnante e al consiglio di classe un significativo riscontro dell'efficacia del suo intervento didattico. La valutazione consta di due momenti separati: quello del comportamento, che definisce il voto di condotta, e quello del percorso didattico, che definisce il voto di profitto nelle singole discipline.

La normativa attualmente vigente, non consente confusioni o commistioni tra le due diverse valutazioni che restano, pertanto, separate. Al riguardo, occorre prendere atto che è tuttora in vigore lo Statuto delle studentesse e degli studenti che, all'art. 4, comma 3 dispone: "Nessuna infrazione disciplinare connessa al comportamento può influire sulla valutazione del profitto".

Soggetti della valutazione

La valutazione, iniziale, intermedia e finale rappresenta un momento fondamentale del percorso formativo degli allievi, ma anche una fase importante per l'attività e le funzioni svolte dall'istituto.

I soggetti della valutazione sono i singoli docenti, il consiglio di classe, le commissioni degli esami di stato e di qualifica, nonché le commissioni che attribuiscono la qualifica regionale.

La Valutazione del Comportamento

La valutazione del comportamento degli studenti, coerentemente con quanto previsto nel D.M. n° 5 del 16 gennaio 2009, risponde alle seguenti finalità prioritarie:

- Accertare i livelli di apprendimento e di consapevolezza raggiunti, con specifico riferimento alla cultura e ai valori della cittadinanza e della convivenza civile;
- Verificare la capacità di rispettare il complesso delle disposizioni che disciplinano la vita di ciascuna istituzione scolastica;
- Diffondere la consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica, promuovendo comportamenti coerenti con il corretto esercizio dei propri diritti e al tempo stesso con il rispetto dei propri doveri, che corrispondono sempre al riconoscimento dei diritti e della libertà degli altri;
- Dare significato e valenza educativa anche al voto inferiore a 6/10.

La valutazione del comportamento non può essere mai utilizzata come strumento per condizionare o reprimere la libera espressione delle opinioni correttamente manifestata e non lesiva dell'altrui personalità, da parte degli studenti.

La valutazione del comportamento degli studenti è espressa in decimi.

La valutazione, espressa in sede di scrutinio intermedio e finale, si riferisce a tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica e comprende anche gli interventi e le attività di carattere educativo posti in essere al di fuori di essa.

La valutazione in questione viene espressa collegialmente dal Consiglio di classe ai sensi della normativa vigente e concorre, unitamente alla valutazione degli apprendimenti, alla valutazione complessiva dello studente.

La valutazione del comportamento inferiore alla sufficienza, ovvero a 6/10, riportato dallo studente in sede di scrutinio finale, comporta la non ammissione automatica dello stesso al successivo anno di corso o all'esame conclusivo del ciclo di studi.

La votazione insufficiente può essere attribuita dal Consiglio di classe soltanto in presenza di comportamenti di particolare

e oggettiva gravità, secondo i criteri e le indicazioni di cui al successivo punto.

Ai fini della valutazione del comportamento dello studente, il Consiglio di classe tiene conto dell'insieme dei comportamenti posti in essere dallo stesso durante il corso dell'anno.

La valutazione espressa in sede di scrutinio intermedio o finale non può riferirsi ad un singolo episodio, ma deve scaturire da un giudizio complessivo di maturazione e di crescita civile e culturale dello studente in ordine all'intero anno scolastico. In particolare, tenuto conto della valenza formativa ed educativa cui deve rispondere l'attribuzione del voto sul comportamento, il Consiglio di classe tiene in debita evidenza e considerazione i progressi e i miglioramenti realizzati dallo studente nel corso dell'anno.

Criteri e indicazioni per l'attribuzione di una votazione insufficiente.

1. La valutazione insufficiente del comportamento, soprattutto in sede di scrutinio finale, deve scaturire da un attento e meditato giudizio del Consiglio di classe, esclusivamente in presenza di comportamenti di particolare gravità riconducibili alle fattispecie per le quali lo Statuto delle Studentesse e degli studenti – D.P.R. 249/1998, come modificato dal D.P.R. 235/2007 e chiarito con nota prot. 3602/PO del 31 luglio 2008 – nonché i regolamenti di istituto prevedano l'irrogazione di sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni (art. 4, commi 9, 9 bis e 9 ter dello Statuto).
2. L'attribuzione di una votazione insufficiente, vale a dire al di sotto di 6/10, in sede di scrutinio finale, ferma restando l'autonomia della funzione docente anche in materia di valutazione del comportamento, presuppone che il Consiglio di classe abbia accertato che lo studente: nel corso dell'anno sia stato destinatario di almeno una delle sanzioni disciplinari di cui al comma precedente; successivamente alla irrogazione delle sanzioni di natura educativa e riparatoria previste dal sistema disciplinare, non abbia dimostrato apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento, tali da evidenziare un sufficiente livello di miglioramento nel suo percorso di crescita e di maturazione in ordine alle finalità educative.
3. Il particolare rilievo che una valutazione di insufficienza del comportamento assume nella carriera scolastica dell'allievo richiede che la valutazione stessa sia sempre adeguatamente motivata e verbalizzata in sede di effettuazione dei Consigli di classe sia ordinari che straordinari e soprattutto in sede di scrutinio intermedio e finale.
4. In considerazione del rilevante valore formativo di ogni valutazione scolastica e pertanto anche di quella relativa al comportamento, la scuola cura con particolare attenzione sia l'elaborazione del Patto educativo di corresponsabilità, sia l'informazione tempestiva e il coinvolgimento attivo delle famiglie in merito alla condotta dei propri figli.

In sintesi, il voto di condotta è attribuito sulla base dei seguenti descrittori e degli indicatori riportati nella griglia.

- INTERESSE E PARTECIPAZIONE: frequenza e puntualità (assenze non superiori al 10% e ritardi inferiori al 5%) .
- IMPEGNO: partecipazione attiva alle lezioni, rispetto degli impegni scolastici
- SOCIALITÀ: rispetto del regolamento d'istituto, collaborazione con insegnanti e compagni
- RISPETTO DELLE PERSONE E DEI BENI COMUNI

Griglia di Valutazione della Condotta degli studenti

10	<ul style="list-style-type: none"> ● Rispetto scrupoloso del regolamento d'Istituto; ● Esempio, regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche; ● Comportamento irreprensibile per responsabilità e collaborazione nel rapporto con tutti coloro che operano nella scuola, in ogni ambito e in ogni circostanza; ● Frequenza assidua alle lezioni (con esclusione delle assenze per malattia certificate); ● Vivo interesse e partecipazione costruttiva alle lezioni
9	<ul style="list-style-type: none"> ● Rispetto scrupoloso del regolamento d'Istituto; ● Impegno serio e regolare nello svolgimento delle consegne scolastiche; ● Comportamento irreprensibile per responsabilità e collaborazione nel rapporto con tutti coloro che operano nella scuola, in ogni ambito e in ogni circostanza; ● Frequenza assidua alle lezioni (con esclusione delle assenze per malattia o per motivi sportivi); ● Costante interesse e partecipazione attiva alle lezioni
8	<ul style="list-style-type: none"> ● Rispetto adeguato del regolamento d'Istituto; ● Regolare svolgimento delle consegne scolastiche ● Comportamento mediamente corretto e responsabile; ● Frequenza regolare alle lezioni (un limitato numero di assenze, con esclusione di quelle per malattia o per motivi sportivi); ● Adeguati interesse e partecipazione alle lezioni
7	<ul style="list-style-type: none"> ● Episodiche inadempienze al regolamento d'Istituto; ● Normale svolgimento delle consegne scolastiche; ● Comportamento non sempre corretto e responsabile; ● Frequenza abbastanza regolare alle lezioni (un limitato numero di assenze, con esclusione di quelle per malattia o per motivi sportivi); ● Selettivo interesse e partecipazione alle lezioni.
6	<ul style="list-style-type: none"> ● Frequenti inadempienze al regolamento d'Istituto, con l'allontanamento dalla scuola. ● Discontinuo svolgimento delle consegne scolastiche ● Comportamento incostante nella responsabilità e nella collaborazione; ● Frequenza irregolare alle lezioni (un elevato numero di assenze, con esclusione di quelle per malattia); ● Limitato interesse e partecipazione passiva alle lezioni.
5*	<ul style="list-style-type: none"> ● Uso continuo di un linguaggio non consono all'ambiente scolastico; ● Generale disinteresse per l'attività didattica, assiduo disturbo alle lezioni e funzione negativa nel gruppo classe; ● Gravi inosservanze del regolamento d'Istituto, con conseguente allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo superiore ai 15 giorni, anche non continuativi; ● Arrecare danno dolosamente alle strutture, ai macchinari, ai sussidi e al patrimonio della scuola; ● Comportamento scorretto e riprovevole connotato da disvalore sociale, da mancanza di rispetto nei confronti del capo d'Istituto, dei docenti, del personale della scuola e dei compagni (atti di bullismo/razzismo); <p>N.B. Il voto può essere assegnato dal C. di C. se lo studente si trova contemporaneamente nelle prime tre condizioni o in almeno una delle condizioni indicate nei punti quarto e quinto.</p>
4*	<ul style="list-style-type: none"> ● Grave inosservanza del regolamento d'Istituto, con conseguente allontanamento dalla scuola per periodi superiori a quindici giorni; ● Totale disinteresse e disturbo dell'attività didattica; ● Reiterati comportamenti scorretti e riprovevoli, connotati da disvalore sociale, da mancanza di rispetto nei confronti del capo d'Istituto, dei docenti, del personale della scuola e dei compagni (atti di bullismo/razzismo); ● Frequenza saltuaria alle lezioni.
3-1*	<ul style="list-style-type: none"> ● Gravissime inosservanze del regolamento d'Istituto, con conseguente allontanamento definitivo dalla comunità scolastica; ● Nessun interesse e partecipazione all'attività didattica; ● Continui comportamenti scorretti e riprovevoli, connotati da disvalore sociale, da mancanza di rispetto nei confronti del capo d'Istituto, dei docenti, del personale della scuola e dei compagni (atti di bullismo/razzismo); <p>*Le valutazioni insufficienti comportano la non ammissione alla classe successiva e/o agli esami di Stato.</p>

Metodologie

Le attività didattiche, di misurazione e di valutazione, necessitano della massima trasparenza per poter produrre efficacemente i risultati attesi.

I docenti si impegnano ad esporre obiettivi, metodologie e criteri di valutazione sulla base della programmazione per dipartimento, di classe ed individuale, tenuto conto delle decisioni assunte dal collegio dei docenti.

Gli insegnanti comunicano, di norma entro 15 giorni, i risultati delle prove scritte e contestualmente quelli delle prove orali, anche sulla base di opportune griglie e descrittori preventivamente concordati, e sono tenuti a registrare nel libretto personale dell'alunno il risultato conseguito.

Strumenti

Gli strumenti di verifica sono quelli solitamente utilizzati dal singolo docente in relazione alle esigenze della disciplina: prove scritte (strutturate e non), colloqui orali, test, questionari, relazioni, ecc.

Ogni docente individua, all'inizio dell'anno, un congruo numero di verifiche per quadrimestre e ne informa preventivamente gli alunni.

All'atto di ogni verifica programmata il docente esplicita agli allievi obiettivi, contenuti e soglia di accettabilità.

I risultati delle verifiche scritte vengono comunicati agli alunni entro 15 giorni dall'effettuazione della prova. Pertanto non potrà venire assegnata una nuova verifica scritta qualora non sia stata già corretta e consegnata agli alunni quella precedente.

Nei limiti del possibile sarà da evitare l'assegnazione di più di una verifica scritta al giorno, tranne nei casi in cui ciò risulti strettamente necessario (come, ad esempio, nella fase conclusiva del quadrimestre).

Il docente comunica contestualmente il risultato delle verifiche orali ed i criteri di valutazione che hanno determinato il giudizio ad esso sotteso.

La valutazione concordata tiene conto sia degli standard di ogni disciplina, delineati nelle programmazioni per materia, sia della convenzione terminologica accettata da tutti i docenti e riportata nel seguito.

La valutazione del profitto

La valutazione parte dai dati delle verifiche e valuta il processo formativo dello studente. La valutazione tiene conto del livello di partenza, dei progressi, delle motivazioni, della continuità e serietà dell'impegno, della qualità della partecipazione, oltre che delle competenze e delle conoscenze acquisite, e non si risolve quindi nella media matematica delle prove di verifica. La valutazione non è un atto unilaterale del singolo docente, ma il risultato della condivisione di criteri stabiliti dal Consiglio di classe.

Tabella dei livelli di profitto:

Descrizione	Voto	Giudizio
Obiettivi raggiunti completamente con arricchimenti personali ed ottime capacità critiche.	10	Ottimo
Obiettivi raggiunti completamente con arricchimenti personali	9	Distinto
Obiettivi raggiunti in modo completo	8	Buono
Obiettivi raggiunti in maniera soddisfacente	7	Discreto
Obiettivi minimi raggiunti	6	Sufficiente
Obiettivi minimi raggiunti solo parzialmente	5	Mediocre
Obiettivi in buona parte non raggiunti	4	Insufficiente
Presenza di gravissime lacune in tutti gli obiettivi	3	Gravemente Insufficiente
Nessun obiettivo raggiunto anche in seguito di rifiuto delle verifiche	1- 2	Del tutto insufficiente

Griglia di valutazione

Indicatori	Voti: 1-3	Voti: 4-5	Voto: 6	Voti: 7-8	Voti: 9-10
Conoscenze	Non rivela conoscenze specifiche	Rivela conoscenze molto frammentarie, superficiali e lacunose	Rivela conoscenze specifiche essenziali anche se non approfondite	Rivela conoscenze complete e approfondite	Rivela conoscenze complete, approfondite e coordinate fra loro
Capacità	Commette gravi errori anche nell'esecuzione di compiti facili	Commette numerosi errori anche nell'esecuzione di compiti semplici	Sa applicare le conoscenze in compiti semplici con lievi errori e commette alcune imprecisioni	Sa applicare le conoscenze in compiti anche complessi senza errori ma con qualche imprecisione.	Sa applicare le conoscenze acquisite in compiti anche nuovi senza errori o imprecisioni
Competenze	Non è in grado di effettuare alcuna analisi o sintesi e non è capace di autonomia di giudizio.	E' in grado di effettuare analisi e sintesi parziali e/o imprecise. Non ha adeguate capacità di giudizio autonomo, pur se sollecitato e guidato.	Sa effettuare analisi e sintesi idonee anche se non approfondite, giungendo, se guidato, a valutazioni autonome	Sa effettuare con aiuto analisi e sintesi anche complete e approfondite. E' capace spesso di valutazioni autonome	Possiede in modo sicuro la capacità di relazionare tra loro gli elementi di un insieme, organizzando in modo organico tutti i dati e le procedure acquisite. Ha una piena autonomia di giudizio.
Partecipazione	Non mostra alcun interesse per le attività didattiche. L'impegno è inadeguato e totalmente insufficiente	Mostra poco interesse per le attività didattiche e le subisce in maniera passiva. Si applica in maniera sporadica, e puramente mnemonica.	Mostra un sufficiente interesse per le attività didattiche, anche se la sua partecipazione deve essere stimolata da precise richieste del docente. L'impegno è adeguato agli adempimenti richiesti.	Mostra un discreto interesse per l'attività didattica e vi partecipa in maniera attiva. L'impegno è adeguato ed efficace.	Mostra un notevole interesse per le attività didattiche, partecipandovi in maniera costruttiva e autonoma. L'impegno è sempre elevato e costante.
Percorso di apprendimento	Negativo: non fa registrare alcun progresso; anziché migliorare il suo profitto è peggiorato	Irrelevante: non c'è stato un miglioramento sostanziale o i progressi sono appena apprezzabili.	Sufficiente: i progressi realizzati sono evidenti e adeguati alle aspettative del docente.	Notevole: fa registrare rilevanti e importanti progressi	Eccezionale: fa registrare progressi eccezionali in relazione al livello di partenza.

Nella fase di scrutinio, la valutazione sommativa tiene conto dei seguenti criteri:

- La valutazione tiene conto della crescita, dello sviluppo umano, culturale e civile degli alunni;
- Qualora dallo scrutinio finale, dovessero emergere insufficienze il Consiglio di classe provvederà all'attribuzione di un debito formativo nelle discipline (non più di tre), lasciando sospeso il giudizio finale fino alle risultanze degli esami di recupero;
- E' prevista la possibilità di non promozione alla classe successiva nel caso di una grave insufficienza anche in una sola disciplina, soprattutto se si tratta di disciplina tecnico-pratica di indirizzo.

- La valutazione tiene conto degli obiettivi didattici, educativi e formativi e dei criteri concordati, degli obiettivi minimi delle conoscenze, delle competenze e delle capacità, definiti per singole discipline;
- Il giudizio tiene conto dei livelli di partenza di ciascun alunno, dei percorsi compiuti, dei progressi e dei livelli finali conseguiti, della sistematicità, continuità ed omogeneità dell'interesse dimostrato in classe, dell'impegno evidenziato nell'acquisizione, nell'autonoma elaborazione e nell'approfondimento di competenze, conoscenze e abilità e dell'eventuale partecipazione alle attività di recupero.
- Il giudizio finale tiene conto, inoltre, delle eccellenze nell'attribuzione della valutazione nelle singole discipline, anche con riferimento all'attribuzione dei crediti nelle classi del triennio.
- La valutazione degli studenti frequentanti le classi prima e seconda (biennio) sarà effettuata secondo le disposizioni del D.lgs 61/2017.

Criteri per l'attribuzione dei punti di credito scolastico (triennio)

Tenendo conto delle ultime direttive in riferimento ai crediti scolastici riconosciuti, il Collegio docenti ritiene opportuno mantenere i criteri sotto proposti per l'attribuzione dei punti.

La media dei voti conseguiti a fine anno scolastico comporta che allo studente del Triennio sia attribuito un punteggio compreso in un intervallo prefissato dalla legge. Nell'ambito di tale intervallo la definizione del punteggio effettivo terrà conto dei seguenti parametri:

- voto assegnato alle singole discipline su proposta del docente curricolare,
- voto assegnato al *comportamento* riferito a frequenza, interesse, impegno e partecipazione apprezzabili;
- partecipazione positiva nell'ora di religione o materia alternativa, ad attività extracurricolari o ad attività di tutoraggio a favore di altri studenti;
- crediti formativi documentati.

In particolare: si calcherà la media finale sul tabellone dello scrutinio, per ogni studente; se il decimale è uguale o maggiore di 0,50 si attribuirà il punteggio più alto all'interno della fascia.

In caso di voto sufficiente per Voto di Consiglio o di recupero del debito entro il prossimo a.s., si attribuirà, sempre e comunque, il punteggio più basso previsto dalla fascia di riferimento.

Le esperienze acquisite attraverso attività svolte anche al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile, legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale, permetteranno al Consiglio la possibilità di attribuire il punteggio più alto all'interno della fascia di credito scolastico, tali attività sono:

- La donazione di sangue, seguendo le modalità di collaborazione tra la nostra scuola e l'AVIS.
- La frequenza a progetti linguistici organizzati dalla scuola e inclusi nel PTOF;
- Il servizio a eventi extrascolastici e scolastici;
- La preparazione e partecipazione alle iniziative di "Monumenti aperti", come previsto nel PTOF;
- La preparazione e partecipazione a eventi sportivi di tipo studentesco, locali, regionali, nazionali e internazionali.
- La preparazione e partecipazione a concorsi e gare, studentesche e non, a forme di scambio culturale e professionale con altre scuole italiane e straniere, che riguardino i settori professionali dell'istituto o quelli riguardanti le discipline dell'area comune.
- Gli studenti in possesso delle certificazioni sono invitati a consegnarle al docente coordinatore della classe entro il mese di maggio di ogni anno scolastico
- Il periodo di svolgimento delle attività riconosciute si riferisce esclusivamente al triennio (dal primo giorno di inizio della classe terza).

AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE

La nostra scuola, dopo alcuni anni di carenze, considerati i numerosi insuccessi scolastici da parte degli alunni, che poi si traducono in dispersione scolastica, prende coscienza del fatto che gli alunni considerati con disabilità si trovano inseriti in un contesto sempre più multiforme. Ormai la tradizionale divisione di alunni con disabilità e alunni senza disabilità non rispecchia la complessa realtà delle nostre classi. È necessario intervenire, facendo uso a questo riguardo, anche sul piano culturale, del modello diagnostico dell'ICF (International Classification of Functioning) dell'OMS (già da tempo pubblicato nel sito della nostra scuola – area BES), che considera la persona nella sua totalità, in una prospettiva bio – psico – sociale. Il modello si fonda sul profilo di "funzionamento" e sull'analisi del contesto in cui lo stesso opera. Quindi va potenziata la cultura dell'inclusione tramite il miglioramento delle competenze degli insegnanti curricolari. L'inclusione *richiede* il pensare un progetto per la classe dove, appunto, il sistema classe sia percepito come *luogo* di "programmazione educativa" sul quale si chiede di leggere e riflettere, anche da un punto di vista pedagogico, per poi impostare il lavoro

d'equipe che, partendo dai reali bisogni dei singoli inseriti nella collettività, sia in grado di fornire risposte realistiche ed adeguate a tutti e ad ognuno. Ciascun docente dovrà predisporre il proprio piano di lavoro educativo e didattico sulla base del PAI e del PTOF e sulle scelte educative individuate dal Consiglio di Classe. Il PAI è una scelta civile prima che pedagogica, visto che l'Istruzione è un diritto sancito dalla Costituzione che deve essere garantito a tutti, anche attivando processi che rimuovano ostacoli di qualsiasi natura.

La nostra scuola prende coscienza del fatto che è necessario rispondere alle diverse istanze che a più livelli si manifestano:

- 1) L'istanza europea che chiede determinati traguardi ai sistemi scolastici dei Paesi dell'U.E. per garantire competitività e inclusione. Secondo il rapporto di J. Delors "Nell'educazione un tesoro" del 1996, l'educazione, per riuscire nei suoi compiti, deve essere organizzata attorno a quattro tipi di apprendimento che, nel corso della vita di un individuo, saranno i pilastri della conoscenza; questi sono:
 - a. "imparare a conoscere", ossia acquisire gli strumenti della comprensione;
 - b. "imparare a fare", cioè essere capaci di agire creativamente nel proprio ambiente;
 - c. "imparare a vivere insieme" in modo tale da partecipare e collaborare con gli altri in tutte le attività umane;
 - d. "imparare ad essere" un progresso essenziale che deriva dai precedenti.

La nuova strategia per l'Europa 2020 del Consiglio europeo prevede, tra gli altri, gli obiettivi di una crescita intelligente, sostenibile e inclusiva che riguardano il meno del 10% dei giovani tra 18 e 24 anni che abbandonano l'istruzione e la formazione; meno del 15% di quindicenni con risultati insufficienti in lettura, matematica e scienze

- almeno il 40% dei diplomati nella scuola superiore entro 30/34 anni;
- almeno 15% degli adulti che partecipano all'apprendimento permanente.

- 2) Le istanze della Costituzione, in particolare agli artt. 33, 34 e 117;
- 3) L'istanza nazionale e le riforme dell'ultimo ventennio, per quello che riguarda la nostra scuola le linee guida IP (Direttiva 65/2010 per il biennio iniziale e la Direttiva 5/2012 per il triennio) e le "Opzioni" per il triennio IP (Direttiva 70/2012).
- 4) Le istanze delle famiglie e degli alunni, le famiglie e gli alunni sono portatori di diritti – bisogni tra i quali ricordiamo la partecipazione attiva alla progettazione dell'Offerta formativa, il diritto di conoscere le scelte progettuali e organizzative, il diritto all'istruzione e al successo formativo.

La scuola inoltre interesserà la provincia e il comune, per quanto di loro competenza, in tema di supporto organizzativo per gli alunni con handicap o svantaggiati (art. 139, comma 1, DLGS 112/1998) e, per quanto riguarda l'Educazione degli adulti, per gli interventi per l'orientamento scolastico e professionale e per gli interventi integrati di prevenzione della dispersione scolastica (art. 139, comma 2, DLGS 112/1998). Inoltre a livello territoriale grazie al CTS (centro territoriale di supporto provinciale), tutte le scuole della provincia di Sassari inizieranno ad adottare un modello unico di PEI.

PROTOCOLLO PER LA PREVENZIONE E IL CONTRASTO DEI FENOMENI DI BULLISMO E CYBERBULLISMO

La scuola da anni è impegnata sul fronte della prevenzione del bullismo e ha messo a punto nuovi ed efficaci strumenti di contrasto alla forma, ancora più subdola e pericolosa, del cyberbullismo (L. n.71/2017)

La scuola deve mettere in atto misure preventive e di contrasto verso ogni forma di violenza e prevaricazione e la famiglia deve collaborare vigilando il più possibile sui comportamenti dei propri figli.

Il Piano di Prevenzione e Contrasto costituisce parte integrante del presente PTOF e viene dettagliato tra gli allegati.

L'inclusione degli alunni che provengono da altri Istituti

A partire dall'a.s. 2022-23, e tenendo conto delle disposizioni normative e della deliberata del collegio dei docenti, chi si trasferisce all'IPSAR di Alghero da altra scuola e frequenta il corso del mattino, qualora debba sostenere una prova di ammissione

nelle discipline di indirizzo, dietro richiesta scritta e autorizzazione rilasciata dal Dirigente Scolastico, può frequentare le lezioni del Corso per Adulti nelle specifiche discipline, qualora si ritenga necessario completare anche nella pratica quanto indicato dagli insegnanti della sua classe, appunto in vista della prova.

La prova di ammissione va sostenuta al più tardi entro i primi 15 gg del mese di NOVEMBRE di ogni anno scolastico.

SEZIONE 4 – L'ORGANIZZAZIONE

4.1 Modello organizzativo

L'attività didattica è suddivisa in due periodi didattici, il primo quadrimestre va dall'inizio delle lezioni (metà settembre)

sino all'ultimo sabato di gennaio, il secondo dall'ultimo lunedì di gennaio sino alla conclusione delle lezioni (in genere prima decade di giugno).

Entro il 10 di luglio si svolgono gli interventi di recupero per gli studenti con giudizio sospeso, mentre gli esami di recupero si svolgono nell'ultima settimana di agosto.

Le lezioni dell'IPSAR e dell'IPIA si svolgono secondo il modello organizzativo su cinque giorni con un rientro pomeridiano, in questo modo si dà la possibilità agli studenti convittori di rientrare a casa ogni due settimane, usufruendo di un giorno in più per stare in famiglia.

Modello organizzativo adottato per il convitto è quello di una chiusura bisettimanale. In questo modo si garantisce agli studenti più distanti di poter evitare la spesa del rientro ogni settimana.

4.1.2 Figure e funzioni organizzative

Dirigente Scolastico (DS)	Dott.Vincenzo Graziano Scanu
Direttore Servizi Generali Amministrativi (DSGA)	Dott.ssa Giovanna Langiu
Collaboratori del Dirigente Scolastico	Prof.Emilio Albero
Referenti di plesso e coordinatori dei laboratori	Sede Ipia Prof.Giovanni Moretti Laboratorio Sala/Bar: Prof.Paolo Caneglias Laboratorio Cucina: Prof.Ermanno Pirinu Laboratorio Ricevimento: Prof.Giovanni Piu Laboratorio informatica: Prof.M.Ragusa Corso Serale e Casa Circondariale: Prof.Umberto Dacrema
Funzione Strumentale Area 1 - Gestione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa Monitoraggio e valutazione di Istituto	Prof.ssa Alessandra Biddoccu Prof.ssa Cinzia Daniela Sanna

Funzione Strumentale Area 2 - Inclusione: interventi a favore di alunni con BES	Prof.ssa Carmela Zizza Prof.ssa Valeria Ibba Prof.Aurelio Piras (Ipia) Prof.Cossu Sara
Funzione Strumentale Area 3 - Supporto al lavoro dei docenti in materia di innovazione Didattica e Tecnologica Gestione sito Web	Prof.ssa Maria Grazia Galati
Referenti PCTO - Tutors scolastici per PCTO	Prof. Stefano Canu -Prof.ssa GianFranca Moni Prof.ri Stefano Canu, GianFranca Moni, Antonio Deruda, Ermanno Pirinu, Alberto Palladino, Umberto Dacrema
Responsabile Servizi Prevenzione e Protezione (RSPP)	Prof.Cau
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS)	Sig.Giovanni Doppiu
Animatore Digitale	Prof.Langella
Referenti bullismo e cyberbullismo	Prof.ssa Angela Vaudo Prof.ssa Vera Pirino Prof Rais
Referente istruzione adulti	Prof.Umberto

Funzioni dei collaboratori

- ▯ Condividere e coordinare con il Dirigente Scolastico scelte educative e didattiche, programmate nel P.TO.F.
- ▯ Rappresentare il Dirigente in riunioni esterne (ASL, Enti Locali, Comunità Montana, etc)
- ▯ Sostituire il Dirigente in caso di assenza (ferie o malattia).
- ▯ Sostituire il Dirigente in caso d'emergenza o di urgenza anche prendendo decisioni di una certa responsabilità.

FUNZIONI STRUMENTALI

- **Area 1: Gestione/aggiornamento del piano dell'offerta formativa triennale.**

Si occuperà:

- del coordinamento delle attività, progettazione e coordinamento della programmazione disciplinare, interdisciplinare e pluridisciplinare; coordinamento dei progetti all'interno del Piano dell'Offerta Formativa.
- del coordinamento commissione PTOF per criteri di valutazione studenti ed istituto.
- dell'aggiornamento del Protocollo di Valutazione
- del coordinamento e monitoraggio azioni di miglioramento inserite nel Rapporto di Autovalutazione .
- dell'analisi degli esiti prove Invalsi e illustrazione al collegio docenti
- del monitoraggio Sito Invalsi.
- dell'aggiornamento questionari per l'Autovalutazione d'Istituto, analisi dati e restituzione e del conseguente

inserimento nel sito web dell'Istituto della documentazione di competenza.

- del coordinamento con i docenti delle altre FS.

- del supporto ai processi di autoanalisi d'Istituto e Valutazione del Sistema Scolastico per il monitoraggio e la verifica dei risultati.

- della partecipazione alle riunioni periodiche con il Dirigente Scolastico.

● **Area 2 - Servizi per gli studenti; Inserimento e integrazione degli studenti disabili:**

Coordinamento dei docenti e delle attività di sostegno; Coordinamento rapporti con operatori esterni; Coordinamento dei progetti personalizzati (PEI, PED).

Coordinerà:

- le attività di integrazione, compensazione, recupero, alunni DSA;

- prevenzione del disagio e della dispersione;

- attività di educazione alla cittadinanza attiva;

● **Area 3: Servizi per il personale.**

Avrà i seguenti compiti:

- supporto al lavoro dei docenti per l'utilizzo del registro Argo e in materia di innovazione Didattica e Tecnologica, anche attraverso la raccolta, catalogazione e predisposizione attraverso supporto informatico del materiale prodotto dai docenti, anche con l'uso di piattaforme in cloud,

- gestione sito Web, collaborazione con l'ufficio tecnico nella gestione del sito internet dell'Istituto

- innovazione e gestione delle tecnologie informatiche, anche attraverso proposte di formazione docenti.

DOCENTI TUTOR E DOCENTE ORIENTATORE PER ELABORAZIONE MODULI FORMATIVI DI ORIENTAMENTO

Ruolo ricoperto	Nome	Funzione (dettaglio)	Criteri attribuzione alunni
Orientatore	Prof.F.Silanos		
Tutor	Professori: A.Vaudo C.Vittimberga E.Albero M.G.Galati U.Dacrema A.Deruda V.Pirino Tilloca C.Scanu R.Pala		

4.1.3 **ORGANIZZAZIONE DEGLI UFFICI E MODALITA' DI RAPPORTO CON L'UTENZA**

a) Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi (DSGA)	Dott.ssa Giovanna Langiu
Uffici di segreteria:	
<u>Ufficio alunni</u>	<u>Sig. Salvatore Meloni</u>
<u>Ufficio personale</u>	Sig.ra Maria Antonietta Piras Sig. Paolo Spina <u>Sig.ra Giovanna Nulvesu</u>
<u>Ufficio Protocollo</u>	<u>Sig.ra Rita Cadone</u>
<u>Ufficio Magazzino</u>	Sig. Roberto Mura <u>Sig.ra Graziella Nieddu</u>
<u>Ufficio contabilità - economato</u>	<u>Sig.ra Maria Antonietta Caria</u>

b) Orario di ricevimento utenza

Uffici di segreteria:

Sono aperti al Mattino dal lunedì al venerdì dalle ore 8,00 – 8,30 alle ore 11,30 – 13,30, di Pomeriggio il Martedì e il Mercoledì dalle ore 16,00 alle ore 18,00.

Il Dirigente Scolastico riceve per appuntamento il Lunedì, il Mercoledì e il Giovedì dalle ore 11,30 alle ore 13,30 e il Martedì dalle ore 16,00 alle ore 18,00.

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

La scuola ha attivato, per attuare la dematerializzazione dell'attività amministrativa, il "registro On-line", il sito della scuola e ogni aula è dotata di una LIM e di un collegamento adeguato.

COMMISSIONI	DOCENTI
--------------------	----------------

P.TOF - RAV E PIANO DI MIGLIORAMENTO	A.Biddoccu, C. Sanna, G.Zisa
TEAM INNOVAZIONE DIGITALE	Prof.Langella
SERVIZI AGLI STUDENTI: a) COMMISSIONE SOSTEGNO-BES b) COMMISSIONE BENESSERE STUDENTI	C. Zizza, V.Ibba,A.Piras (Ipia),S.Cossu, Zaghini

GLI (Gruppo di lavoro per l'inclusione)	Carmela Zizza, Valeria Ibba, Aurelio Piras (Ipia), Cossu Sara, Zaghini
GRUPPO SPORTIVO	F.Mango, A.D'Onofrio
ORIENTAMENTO	A.Deruda., A.Piras., Zanda, F.Silanos, P.Caneglias, Ricciardi,
BULLISMO E CYBERBULLISMO	Galati, Rais, Pirino, Piras A., Vaudo
CORSI DI ISTRUZIONE ADULTI	U.Dacrema, A.Maltana

Conclusioni

La realizzazione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa nei termini sopra esposti resta comunque condizionata alla concreta messa a disposizione di questa istituzione scolastica, da parte delle autorità competenti, delle risorse umane e strumentali con esso individuate e richieste.

Fanno parte integrante del presente Piano Triennale dell'Offerta Formativa i seguenti allegati:

- A. *Regolamento di Istituto;*
- B. *Regolamento del convitto;*
- C. *Regolamento dei laboratori;*
- D. *Programmazione di Educazione Civica IPSAR e IPIA*
- E. *Progetti di ampliamento offerta formativa (che saranno integrati ogni volta che il CdD e il CI approvano una nuova progettualità).*
- F. *Protocollo per la prevenzione e il contrasto dei fenomeni di bullismo e cyberbullismo*

Inoltre:

- a. *Scheda popolazione scolastica IPSAR*
- b. *Scheda popolazione scolastica IPIA*
- c. *Scheda personale scolastico (Docenti e ATA)*

Approvazione del Collegio dei Docenti nella riunione del 04/10/2023

Approvazione del Consiglio di Istituto nella riunione del _____.