Piano Triennale Offerta Formativa

G. GALILEI

Triennio 2022-2025

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola G. GALILEI è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del 26/10/2021 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. 83 del 15/09/2021 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 16/12/2021 con delibera n. 4

Anno scolastico di predisposizione:
2021/22

Periodo di riferimento:
2022-2025

INDICE SEZIONI PTOF

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO	1.1. Analisi del contesto e dei bisogni del territorio 1.2. PATTO EDUCATIVO DI CORRESPONSABILITÀ (ART. 3 – DPR n. 235/2007)
LE SCELTE STRATEGICHE	2.1. Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti 2.2. PRIORITÀ DESUNTE DAL RAV 2.3. OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI (ART. 1, COMMA 7 L. 107/15) 2.4. PIANO DI MIGLIORAMENTO 2.5. PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE
L'OFFERTA FORMATIVA	3.1. Insegnamenti attivati 3.2. INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO 3.3. Descrizione quadri orari 3.4. PROGETTO: “ORIENTATEST” 3.5. Ammissione alla classe successiva e all'Esame di Stato 3.6. CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

ORGANIZZAZIONE

4.1. Organizzazione
4.2. ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITÀ DI RAPPORTO CON L'UTENZA
4.3. PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE
4.4. PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

Presentazione dell'Istituto "G. Galilei"

L'Istituto *"G. Galilei"* ha ottenuto in data 30 Giugno 2021 il riconoscimento di Istituzione Paritaria con Decreto Dirigenziale MIUR n. 0024446. L'Istituto *"G. Galilei"* nasce nel 2021 e a partire dall'anno scolastico 2021/2022 inizia la propria attività come Istituto di Istruzione Professionale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.

Strutture scolastiche e di servizio

L'Istituto*" G. Galilei"* è ubicato in Nola, alla via Ottaviano Augusto n°38, ed èfacilmente raggiungibile a piedi dalla stazione FS Trenitalia e dalla Circumvesuviana. L' Istituto, inoltre, per agevolare il raggiungimento della sede, fornisce agli alunni frequentanti un servizio di trasporto con navetta che serve l' intera area dell' agro nolano. La struttura presenta n. 06 aule alunni, un'aula docenti, l'Ufficio di Segreteria, la Presidenza , la Reception per l'Accoglienza Turistica, il Laboratorio di cucina, di Sala-Bar, il Laboratorio scientifico, la Biblioteca, la palestra coperta, bagni per docenti, alunni e personale ed un' area parcheggio riservata.

Contesto socio-culturale e bacino di utenza

La città di Nola, ricca di storia, sorge nella parte orientale della fertile pianura campana, ai piedi dei primi contrafforti irpini ed è il punto d'incontro delle province di Napoli, Caserta, Avellino e Salerno con accesso diretto alla A16 Napoli - Bari, alla A30 Caserta - Salerno, alla A1 Milano - Napoli, alla A3 Salerno - Reggio Calabria. Essa svolge un ruolo di raccordo tra le aree interne e quelle costiere e di promozione dei traffici commerciali tra le diverse popolazioni dell'Italia meridionale. L'area di riferimento ed il bacino di utenza del Centro Scolastico, di tradizione soprattutto commerciale, agricola ed industriale, sono in genere caratterizzati dalla presenza di modesti insediamenti industriali e di piccole attività artigianali, mentre il commercio con il CIS ed il Vulcano Buono ha raggiunto livelli elevati di sviluppo, come anche la ristorazione e

l'attivitàalberghiera con impiego di manodopera specializzata. Nel comune di Nola il sistema *CIS- Interporto Campano* oggi rappresenta il più grande centro all'ingrosso non alimentare d'Europa che soddisfa la domanda della clientela sia nazionale che estera con varietà, assortimento e prodotti disponibili in molteplici settori merceologici. Di conseguenza, la promozione del CIS presso gli operatori stranieri, effettuata mediante gli shopping tours, fa sì che quotidianamenteesista una richiesta di *proposte di soggiorno* nelle principali località vicine a Nola. Anche le trasformazioni *sociali, culturali ed economiche* negli ultimi decenni hanno ampliato la gamma degliutenti dei servizi del settore alberghiero - ristorativo e turistico, offrendo nuove opportunità occupazionali per i giovani del territorio nolano, ormai diventato uno dei poli più importanti dell'economia regionale e nazionale.

Popolazione scolastica

Opportunità

Da un monitoraggio interno e' possibile rilevare un complesso di situazioni che connotano la deprivazione socio-economica e culturale del contesto di provenienza degli studenti. Non sono iscritti, allo stato, nomadi o alunni con cittadinanza non italiana.

Vincoli

La deprivazione del contesto di provenienza degli studenti andrebbe affrontata anche attraverso un ampliamento dell'offerta formativa. L'intento è di programmare delle attività pomeridiane con l'auspicio che gli alunni possano partecipare attivamente ed accogliere l'opportunità che viene loro proposta.

Territorio e capitale sociale

Opportunità

L’obiettivo è di interfacciarsi con le Istituzione preposte perché supportino il progetto di inclusione attivato dalla scuola per reperire le necessarie risorse finanziarie finalizzate alla nomina di assistenti specializzati. Si chiederà agli Enti presenti sul territorio una collaborazione e condivisione delle responsabilita' educative. Il fine è di rinvenire e coinvolgere risorse umane e professionali disponibili ad impegnarsi in sinergia con la scuola per la realizzazione di un progetto educativo efficace e proficuo.

Vincoli

Si rileva una scarsa sensibilità da parte delle Istituzioni di una progettazione condivisa nelle politiche formative. Gli imprenditori della ristorazione non sono sempre disponibili ad intrecciare con la scuola rapporti di collaborazione per la formazione delle future maestranze perche' non intravedono un vantaggio immediato e concreto.

Risorse economiche e materiali

Opportunità

Le strutture scolastiche consentono un agevole svolgimento delle attivita' didattiche, soprattutto quelle professionali, essendo l'istituto dotato di ampi laboratori, che sono funzionali alla promozione di simulazioni e esercitazioni speciali relative allo specifico settore professionale.

Vincoli

L’obiettivo è il l reperimento di nuove e continue risorse finanziarie per integrare ed ammodernare i laboratori e i macchinari necessari per una proficua attività formativa

L'Istituto, attualmente si avvale di risorse economiche provenienti dal pagamento delle rette degli alunni con cui si provvede a coprire le spese di

gestione.

PATTO EDUCATIVO DI CORRESPONSABILITÀ (ART. 3 – DPR N. 235/2007)

Scuola e famiglia, in coerenza con la loro missione formativa, non devono limitarsi a collaborare, ma devono condividere pienamente i valori concernenti la convivenza civile e democratica, impegnandosi in un'alleanza educativa che sia di supporto costante agli interventi educativi e didattici dell'istituzione scolastica. La sottoscrizione congiunta, da parte del Dirigente Scolastico e dei genitori, sottolinea simbolicamente le responsabilità che scuola e famiglia si assumono, ciascuna nel rispetto del proprio specifico ruolo istituzionale e sociale.

La scuola si impegna a:

- promuovere una formazione culturale e civile pluralistica nel rispetto dell'identità di ciascuno studente;

- proporre un'offerta formativa attenta ai bisogni di studenti, famiglie e territorio;

- offrire un ambiente favorevole alla crescita integrale della persona, garantendo un servizio didattico di qualità in un ambiente educativo sereno e sicuro;

- favorire il processo di formazione di ciascun alunno, nel rispetto dei suoi ritmi e tempi di apprendimento;

- offrire iniziative concrete per il recupero di situazioni di ritardo e di svantaggio, al fine di favorire il successo formativo e combattere la dispersione scolastica;

- promuovere il merito e incentivare le situazioni di eccellenza;

- favorire la piena integrazione degli studenti diversamente abili;

- promuovere iniziative di accoglienza e integrazione degli studenti stranieri;

- promuovere iniziative mirate a favorire l'accoglienza, la continuità educativa e

l'orientamento formativo;

- stimolare riflessioni e attivare percorsi volti al benessere e alla tutela della salute degli studenti;

- adottare misure volte a creare condizioni che attenuino l'entità del fenomeno del bullismo e impediscano, con attività di prevenzione, lo svilupparsi di nuovi episodi;

- offrire attrezzature e sussidi didattico-tecnologici adeguati;

- favorire l'acquisizione dell'uso consapevole delle tecnologie digitali;

- informare con regolarità le famiglie riguardo alla situazione scolastica dei figli, in merito alla frequenza, ai risultati conseguiti, alle difficoltà emerse, ai progressi registrati nelle varie discipline ove presenti, agli aspetti inerenti il comportamento;

integrare il Regolamento d'Istituto con le vigenti norme di prevenzione dei fenomeni di bullismo e cyberbullismo;

- garantire la massima trasparenza nelle valutazioni e nelle comunicazioni, mantenendo un costante rapporto con le famiglie nel rispetto della privacy, attraverso la calendarizzazione degli incontri scuola–famiglia, la disponibilità dei docenti a colloqui individuali, l'utilizzo del sito web e della posta elettronica.

Pertanto, gli insegnanti, al fine di garantire itinerari di apprendimento che siano di effettiva soddisfazione del diritto allo studio, si impegnano nei confronti degli alunni a:

- rispettare il Regolamento d'Istituto dei docenti;

- fornire interventi didattici ed educativi qualificati;

- impostare un dialogo costruttivo con i genitori, instaurando rapporti corretti nel rispetto dei ruoli;

- favorire la creazione di un ambiente educativo sereno e rassicurante che agevoli il processo di formazione di ciascuno;

- attuare interventi il più possibile individualizzati cercando di rispettare tempi e ritmi di apprendimento di ciascuno;

- coinvolgere gli alunni in modo attivo, stimolando l'interesse, la curiosità, la progettualità, la collaborazione in equipe, cosicché vivano il processo di apprendimento con motivazione;

- valorizzare l'apporto personale e le esperienze, anche extrascolastiche di ciascun alunno ai fini della personalizzazione dei percorsi educativi;

- dichiarare, motivare e documentare le proposte formative per rendere l'alunno consapevole degli obiettivi e dei percorsi operativi;

- incoraggiare l'ordine, la puntualità, il rispetto delle regole e delle scadenze;

- educare ad una corretta gestione del proprio tempo, per rendere più proficuo il lavoro sia in classe che a casa;

- guidare gli allievi all'uso corretto degli strumenti di lavoro, del diario scolastico, dei libri di testo, dei sussidi e alla gestione degli spazi scolastici;

- avviare gli allievi, attraverso conversazioni, dialoghi e discussioni guidate, a mettersi in atteggiamento di ascolto e a problematizzare la realtà al fine di aiutarli a porsi domande e a cercare risposte;

- favorire processi di autonomia, di autoregolazione e di responsabilità degli alunni;

- far acquisire una graduale consapevolezza delle proprie capacità per affrontare, con sicurezza, i nuovi apprendimenti;

- assumere un atteggiamento educativo coerente con quanto collegialmente stabilito;

- garantire la massima trasparenza nelle valutazioni e nelle comunicazioni nel rispetto della privacy;

- educare al rispetto dell'identità individuale, delle diversità, in particolare quelle etniche, linguistiche, culturali e religiose.;

- implementare le attività scolastiche che favoriscano la socializzazione come importante azione strategica finalizzata alla prevenzione e al contrasto dei fenomeni di bullismo e cyberbullismo;

L'alunno, al fine di promuovere la propria crescita culturale ed assolvere ai propri compiti sociali, si impegna a:

- rispettare il Regolamento d'Istituto degli alunni prendendo coscienza dei propri diritti-doveri;

- collaborare con gli insegnanti per mantenere in classe un clima favorevole al dialogo e all'apprendimento;

- avere nei confronti del Coordinatore Didattico, dei docenti, del personale A.T.A. un atteggiamento rispettoso anche sotto il profilo formale;

- avere nei confronti dei compagni lo stesso rispetto che chiede per sé stesso;

- rispettare il proprio materiale, gli ambienti e le attrezzature scolastiche;

- partecipare al lavoro scolastico individuale e/o di gruppo sfruttando le opportunità offerte dalla scuola;

- applicarsi con puntualità nei compiti a casa e nello studio;

- frequentare con puntualità e regolarmente le lezioni;

- mettere in atto un atteggiamento responsabile per il raggiungimento degli obiettivi formativi ed educativi;

- attuare comportamenti adeguati alla salvaguardia della sicurezza propria e altrui, sia in ambiente scolastico che extra-scolastico;

- accettare, rispettare, aiutare gli altri ed i diversi da sé, a creare un clima sereno e collaborativo;

- imparare regole basilari, per rispettare gli altri, quando si è connessi in rete, prestando attenzione alle comunicazioni (email, sms) inviate.

- prevenire e segnalare situazioni critiche, fenomeni di bullismo e cyberbullismo, di vandalismo di cui viene a conoscenza;

- utilizzare dispositivi digitali nel massimo rispetto di sé stessi e degli altri, come occasioni di crescita e apprendimento e mai di sopruso o prevaricazione;

La famiglia, per una proficua collaborazione scuola-famiglia, si impegna a:

- prendere visione del Regolamento di Istituto;

- partecipare alla vita della scuola, conoscerne e sostenerne l'azione educativa; fungere da supporto all'osservanza dei Regolamenti di Istituto, necessaria per assicurare un sereno svolgimento delle attività;

- impostare un dialogo costruttivo con i docenti e il dirigente, instaurando rapporti corretti nel rispetto dei ruoli;

- collaborare affinché a casa l'alunno trovi comportamenti educativi coerenti con quanto proposto dalla scuola;

- comprendere le motivazioni di eventuali interventi individualizzati;

- incoraggiare e sostenere gli sforzi ed il lavoro scolastico dei figli chiedendo un impegno continuo e proficuo;

- prendere visione periodicamente della produzione scolastica e delle comunicazioni scuola/famiglia;

favorire nei figli la fiducia nelle proprie possibilità e infondere atteggiamenti di apertura nei confronti della scuola;

- rendere autonomo l'alunno nella gestione delle attività e del materiale scolastico;

- assicurare una puntuale e regolare frequenza dei figli rispettando gli orari di ingresso e di uscita, limitando le uscite anticipate e gli ingressi posticipati a casi eccezionali;

- comunicare alla Scuola eventuali problematiche che potrebbero derivare da situazioni di disagio familiare e/o scolastico;

- contribuire alla valutazione della qualità del sistema scolastico attraverso la compilazione di strumenti condivisi (questionari.... ecc);

- educare al rispetto dell'identità individuale, delle diversità, in particolare quelle etniche, linguistiche, culturali e religiose.;

- partecipare attivamente alle azioni di formazione/informazione istituite dalla scuola, sui comportamenti sintomatici del bullismo e del cyberbullismo;

- vigilare sull'uso delle tecnologie da parte dei ragazzi, con particolare attenzione ai tempi, alle modalità, agli atteggiamenti conseguenti, vigilando sui comportamenti dei propri figli (i

genitori dovrebbero allertarsi se uno studente, dopo l'uso di internet o del proprio telefonino, mostra stati depressivi, ansiosi o paura) nella consapevolezza che eventuali responsabilità ricadano nel " culpa in educando e culpa in vigilando dei genitori" (Art.2048 cod. civ. 1° c.)

- conoscere le sanzioni previste dal regolamento di disciplina dell'istituto anche nei casi di bullismo, cyberbullismo e navigazione online a rischio.

Appendice Covid-19 La scuola si impegna:

- Ad adottare tutte le misure di prevenzione e di protezione volte al contenimento del rischio di contagio nonché le misure di gestione di eventuali casi COVID-19 o sospetti in modo da limitare, per quanto possibile, la diffusione dell'infezione. Tali misure sono volte a una riduzione di possibilità di contagio, pur tuttavia è doveroso sottolineare che anche a fronte delle precauzioni e delle procedure di sicurezza messe in atto, mantenute con capillare e costante controllo, durante la frequenza del servizio, ilrischio di possibilità di contagio non può essere azzerato, per la peculiarità delle attività svolte e della tipologia di utenza;

- A fornire puntuale informazione rispetto ad ogni dispositivo organizzativo e igienico sanitario adottato per contenere la diffusione del contagio da Covid-19 e di impegnarsi, durante il periodo di frequenza, a comunicare eventuali modifiche o integrazioni delle disposizioni;

- Ad avvalersi di personale adeguatamente formato sulle procedure igienico sanitarie di contrasto alla diffusione del contagio. Il personale stesso si impegna ad osservare scrupolosamente ogni prescrizione igienico sanitaria e a recarsi al lavoro solo in assenza di ogni sintomatologia riferibile al Covid-19;

- A realizzare le procedure di triage all'ingresso e ad adottare tutte le prescrizioni igienico sanitarie, tra cui le disposizioni circa il distanziamento;

- Ad attenersi rigorosamente e scrupolosamente, nel caso di acclarata infezione da Covid-19 da parte di un alunno o adulto frequentante l'istituto, a ogni disposizione dell'autorità sanitaria locale.

La famiglia relativamente alla normativa Covid:

- Si impegna a prendere conoscenza delle misure di contenimento del contagio vigenti alla data odierna e pubblicata dall'istituto e di informarsi costantemente sulle iniziative intraprese

dalla scuola in materia;

- Dichiara che il figlio/a, convivente all'interno del nucleo familiare, non è sottoposto alla misura della quarantena ovvero che non è risultato positivo al COVID-19 e di informare immediatamente il referente Covid del plesso di eventuali variazioni alle dichiarazioni;

- E' consapevole che non deve assolutamente mandare a scuola i figli che abbiano febbre (anche minima), tosse e/o raffreddore, oppure che negli ultimi 14 giorni siano entrati in contatto con malati di COVID o con persone in isolamento precauzionale.

- Dichiara di essere consapevole ed accettare che il proprio figlio/a possa essere sottoposto a misurazione della febbre, con termometro senza contatto prima dell'accesso all'istituto e che, in caso di febbre pari o superiore ai 37,5° lo stesso non potrà essere ammesso e rimarrà sotto la sua responsabilità;

- Dichiara di essere consapevole ed accettare che, in caso di insorgenza di febbre pari o superiore a 37,5° o di altra sintomatologia (tra quelle sopra riportate), il personale scolastico provvede all'isolamento immediato del minore e ad informare immediatamente l'Asl di competenza e i familiari;

- E' consapevole che qualora il proprio figlio/a si senta male a scuola rivelando i sintomi sopraddetti, sarà immediatamente isolato, secondo le indicazioni del protocollo di sicurezza emanate dal Ministero e dal Comitato Tecnico Scientifico. La famiglia sarà immediatamente avvisata ed è tenuta al prelievo del minore nel più breve tempo possibile. A tale scopo, è indispensabile garantire la costante reperibilità di un familiare o di un delegato, durante l'orario scolastico;

- Dichiara di recarsi immediatamente a scuola e riprendere i propri figli in caso di manifestazione improvvisa di sintomatologia riferibile a COVID-19, garantendo una costante reperibilità di un familiare o di un incaricato, durante l'orario scolastico;

- Dichiara di contribuire allo sviluppo dell'autonomia personale e del senso di responsabilità dei propri figli e a promuovere i comportamenti corretti nei confronti delle misure adottate in qualsiasi ambito per prevenire e contrastare la diffusione del virus.

- Si impegna a dotare il proprio figlio/a di mascherina monouso oppure di altro tipo (ad es. lavabili), da usare nei momenti di ingresso, uscita, spostamenti all'interno della scuola.

- Si impegna ad accedere alla segreteria solo previo appuntamento.

- Si impegna a non recarsi a scuola per futili motivi né per consegnare materiale scolastico o altri effetti personale degli alunni.

- Si impegna a rispettare percorsi di entrata/uscita, opportunamente predisposti.

- Si impegna a non far portare dai propri figli a scuola prodotti che potrebbero essere condivisi con altre classi/sezioni, ma solo il materiale didattico ordinario.

- Si impegna ad educare i propri figli a lavarsi bene le mani e a seguire tutte le istruzioni per il corretto lavaggio.

- Si impegna a provvedere ad una costante azione educativa sui minori affinché evitino assembramenti, rispettino le distanze di sicurezza, lavino le mani e/o facciano uso del gel, starnutiscano in fazzoletti di carta usa e getta (di cui devono essere dotati dalla famiglia), evitino di toccare con le mani bocca, naso e occhi.

- Si impegna a rispettare rigorosamente gli orari indicati per l'entrata e l'uscita.

- Si impegna ad aspettare il proprio figlio all'esterno della scuola.

- Si impegna ad effettuare i colloqui con i docenti a distanza, in videoconferenza, previo appuntamento via e-mail.

- E' consapevole che l'accesso ai locali della scuola è consentito ad un solo genitore (o un suo delegato) munito di green pass e mascherina. In caso di necessità rivolgersi al personale della scuola.

- Si impegna a mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro, è consentita la sosta per il tempo strettamente necessario per l'accompagnamento o il ritiro dell' allievo.

La alunna/l'alunno si impegna a:

- prendere coscienza delle semplici regole per prevenire e contrastare la diffusione del SARS CoV2 suggerite dalla segnaletica, dagli insegnanti, dal personale collaboratore scolastico e applicarle costantemente;

- prendere visione, rispettare puntualmente e promuovere il rispetto tra le compagne e i compagni di scuola di tutte le norme previste dalla documentazione di Istituto relativa alle

misure di prevenzione e contrasto alla diffusione del virus;

- avvisare tempestivamente i docenti in caso di insorgenza durante l'orario scolastico di sintomi riferibili al COVID-19, per permettere l'attuazione del protocollo di sicurezza e scongiurare il pericolo di contagio di massa;

- • collaborare attivamente e responsabilmente con gli insegnanti, gli altri operatori scolastici, le compagne e i compagni di scuola, nell'ambito delle attività didattiche in presenza e/o a distanza, ovvero con l'ausilio di piattaforme digitali, intraprese per l'emergenza sanitaria, nel rispetto del diritto all'apprendimento di tutti e dei regolamenti dell'Istituto.

La firma del presente patto impegna le parti a rispettarlo in buona fede. Dal punto di visto giuridico non libera i soggetti che lo sottoscrivono da eventuali responsabilità in caso di mancato rispetto delle normative relative al contenimento dell'epidemia Covid-19, delle normative ordinarie sulla sicurezza sui luoghi di lavoro e delle Linee guida per la gestione in sicurezza di opportunità organizzate di socialità e gioco per bambini ed adolescenti nella fase 2 dell'emergenza COVID-19 di cui all'allegato n.8 del DPCM del 17/05/2020.

I sottoscritti sono consapevoli che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. n. 445/2000

LUOGO, DATA

Il Coordinatore Didattico .....

Genitore/i*.....

.....
Alunno.....

*la firma di entrambi i genitori o di chi esercita la responsabilità genitoriale

LE SCELTE STRATEGICHE

PRIORITÀ STRATEGICHE E PRIORITÀ FINALIZZATE AL MIGLIORAMENTO DEGLI ESITI

Aspetti Generali

Aspetti Generali VISION

La scuola:

- si riconosce nella finalità comune a tutti i percorsi di istruzione tecnica e formazione professionale;

- opera per la promozione dell'educazione alla convivenza civile, alla crescita educativa, culturale e professionale dei giovani attraverso il sapere, il saper essere, il saper fare e l'agire;

- cura l'acquisizione delle competenze e l'ampliamento delle conoscenze, delle abilità e delle attitudini relative all'uso delle tecnologie;

- promuove, inoltre, l'autonoma capacità di giudizio e l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

MISSION

Promuovere il successo scolastico e formativo degli alunni agendo contro la dispersione scolastica:

· ridurre il tasso di insuccesso al termine del primo anno;

· migliorare l'orientamento in ingresso;

· introdurre innovazioni metodologiche (cooperative learning, didattica laboratoriale, peer education...);

· operare per la personalizzazione dei curricoli sia in termini di supporto agli alunni

in difficoltà, sia nello sviluppo delle attitudini e della valorizzazione delle eccellenze;
· monitorare e intervenire tempestivamente sugli alunni in difficoltà (BES);
· potenziare le competenze di Italiano, Matematica e Inglese. Promuovere una cittadinanza attiva:
· incentivare il rispetto delle regole come indispensabili alla serena convivenza;
· creare la cultura e la consapevolezza del bullismo e del cyber bullismo;
· favorire un uso consapevole e produttivo dei cellulari e dei social contro ogni dipendenza. Migliorare l'orientamento in uscita per garantire il successo nel mondo del lavoro o nel proseguimento di studi in linea con il percorso scelto:
· valorizzare la dimensione orientativa delle discipline;
· promuovere spirito di iniziativa e imprenditorialità;
· attivare percorsi di alternanza scuola –lavoro che implichino l'assunzione di ruoli attivi in situazioni applicative;
· potenziare i rapporti tra scuola e territorio con le realtà produttive. Migliorare l'azione didattica:
· migliorare qualità e quantità delle dotazioni tecnologiche;
· sostenere la formazione.

PRIORITÀ DESUNTE DAL RAV

PRIORITÀ E TRAGUARDI

Risultati Scolastici

Priorità

Incremento degli standard culturali.

Traguardi

Migliorare gli esiti di apprendimento per raggiungere un livello piu' avanzato rispetto a quello attuale.

Priorità

Promozione di competenze professionali piu' avanzate

Traguardi

Far registrare un avanzamento delle competenze professionali attraverso ilpassaggio dall'esecutivita' operativa ad un' autonomia di scelta e di azione.

Priorità

Diminuzione dell'abbandono scolastico.

Traguardi

Ridurre l'abbandono scolastico al 10% degli iscritti.

Priorità

Successo formativo e scolastico degli studenti con diminuzione dei non ammessi allaclasse successiva.

Traguardi

50% degli studenti recuperano le lacune dal quadrimestre allo scrutinio finale.

Risultati Nelle Prove Standardizzate Nazionali

Priorità

Prove standardizzate Invalsi

Traguardi

Ridurre la percentuale di alunni collocati nei livelli 1 e 2 delle prove di Italiano eMatematica. Raggiungimento del livello di competenze medie del centro Italia.

Competenze Chiave Europee

Priorità

Autonomia di apprendimento

Traguardi

passare dall'esercizio di un pensiero convergente a quello di un pensiero divergentee creativo.

Priorità

Sviluppo del senso di responsabilita' civica

Traguardi

interiorizzare le regole fondamentali del vivere civile e delle interazioniinterpersonali.

Priorità

motivare gli alunni ad essere imprenditori di se stessi

Traguardi

consapevolezza dei modi e delle responsabilita' di un lavoro autonomo odipendente

Risultati A Distanza

Priorità

predisporre un sistema di monitoraggio delle attività post diploma

Traguardi

ottenere un data base dei risultati post diploma degli alunni

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

ASPETTI GENERALI

Accogliere , Innovare, Orientare, Formare.

La Vision dell' Istituto, è diventare un Polo di formazione e di innovazione creando per i giovani opportunità ed occasioni di crescita professionale attraverso la realizzazione di un curriculo "innovativo" e "flessibile" in cui il giovane sia Soggetto di diritti, Attore di sviluppo,

Protagonista di relazioni.

La Mission è quella di valorizzare la persona umana. L'alunno è al centro delle scelte educative e didattiche della scuola. In tal senso, l'Istituto si impegna a favorire la progressiva maturazione della coscienza di sé e del rapporto con il mondo esterno, per un consapevole inserimento nella società e per favorire scelte responsabili sia nell'immediato che nel futuro. La preparazione dello studente viene, quindi, articolata, arricchita e potenziata in modo da consentire l'acquisizione di competenze flessibili e trasversali. Inoltre la stessa viene continuamente monitorata attraverso continue verifiche e valutazioni per contrastare il fenomeno della reiezione, della dispersione e dell'abbandono. L'inclusione degli studenti con bisogni educativi speciali nel senso ampio del termine, dai diversamente abili agli stranieri, è perseguita e favorita con perizia e attenzione, per creare un ambiente accogliente e propulsivo.

OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA

1) valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning

2) potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche

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

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

5) potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica

6) sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla

produzione e ai legami con il mondo del lavoro

7) potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

8) prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con
il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
9) valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
10) incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
11) valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
12) individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
13) definizione di un sistema di orientamento.

PIANO DI MIGLIORAMENTO

PIANO DI MIGLIORAMENTO

Descrizione Percorso

L’Istituto si impegna ad approfondire il senso più profondo delle criticità rilevate ed a costruire processi finalizzati al miglioramento dell’organizzazione e delle scelte didattico-educative per la promozione del successo formativo.

Saranno prese in esame le aree riferite ad aspetti culturali e formativi fondamentali per tutti gli alunni:

- AREA COMPORTAMENTALE, RELAZIONALE E MOTIVAZIONALE

- AREA DELLO SVILUPPO PERSONALE EDUCATIVO

- AMBIENTE E CLIMA DI APPRENDIMENTO

- AREA DELL'INCLUSIONE E DELLA DIFFERENZIAZIONE DIDATTICO-EDUCATIVA

- AREA METODOLOGICA E PRESTAZIONALE

APPRENDERE CON SUCCESSO

Descrizione Percorso

Il percorso si snoda attraverso una serie di attività curricolari ed extracurricolari quali recupero in itinere, corsi di recupero, sportello didattico, peer to peer, corsi di lingue e metodologie didattiche laboratoriali, finalizzate al raggiungimento del successo formativo attraverso il potenziamento delle competenze.

OBIETTIVI DI PROCESSO COLLEGATI AL PERCORSO: Potenziare le attività di recupero in itinere da parte di tutti docenti. Utilizzare metodologie didattiche complementari alla lezione frontale: didattica laboratoriale e uso delle nuove tecnologie. Impiegare maggiori risorse per il miglioramento delle competenze linguistiche (Certificazioni linguistiche).

PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO:] Migliorare le competenze linguistiche e scientifiche.

"OBIETTIVI DI PROCESSO COLLEGATI AL PERCORSO"

"OBIETTIVI DI PROCESSO" ORIENTAMENTO STRATEGICO E ORGANIZZAZIONE DELLA SCUOLA

"Obiettivo:" l'istituto si impegna ad effettuare un orientamento attivo e

proattivo in entrata e in uscita

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» "Priorità" [Risultati scolastici]

Incremento degli standard culturali.

» "Priorità" [Risultati scolastici]

Promozione di competenze professionali piu' avanzate.

» "Priorità" [Competenze chiave europee]

Autonomia di apprendimento

» "Priorità" [Competenze chiave europee]

sviluppo del senso di responsabilita' civica

» "Priorità" [Competenze chiave europee]

motivare gli alunni ad essere imprenditori di se stessi

» "Priorità" [Risultati a distanza]

predisporre un sistema di monitoraggio delle attività post diploma.

ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: ATTIVITÀ ORDINARIE E PROGETTUALI STRUMENTALI

- Clima della scuola più accogliente fondato sull'ascolto attivo; attività laboratoriali e cooperative.
-Valorizzazione momenti assembleari. intensificazione visite guidate.
-Utilizzo della metodologia del "problem solving" e dell'apprendimento per scoperta.
-Strutturazione curricolo funzionale.
-Esercizi specifici per l'acquisizione di competenze linguistiche e comunicative in tutte le discipline.
-Esercizi di lettura e sintesi.

-Esercizi di discussione e confronto in aula
-Relazione didattica fondata sull'empatia.
-Ampliamento degli spazi.
-Informazione continua per una partecipazione informata dei genitori.
-Incremento delle attività laboratoriali dell'area comune e di indirizzo.
-Convenzione con strutture ristorative per occasioni formative in situazione lavorativa reale (progetto alternanza scuola lavoro classi III- IV- V).
-Pratiche didattiche attive e rispettose della gradualità di conoscenza, comprensione ed utilizzo delle conoscenze.
-Corsi di recupero per le classi I e II.
-Intensificazione delle esperienze di apprendimento autonomo.
- Partecipazione al corso di formazione in servizio realizzato in rete per l'acquisizione di competenze relative alla pratica della differenziazione didattica.
-Riflessione critica in contesti collegiali sull'esperienza di insegnamento per l'inclusione.
- Miglioramento delle prestazioni professionali mediante la partecipazione a processi di formazione e aggiornamento in rete e
partecipazione al gruppo di miglioramento istituito nell'ambito della rete e realizzazione iniziative di ricerca e sperimentazione didattica.

Risultati Attesi

-Partecipazione alla vita scolastica con maggiore motivazione, assiduità ed impegno.
-Rapporti interpersonali rispettosi e cooperativi.
-Rispetto delle regole scolastiche;
-Miglioramento del 10% dei voti di condotta rispetto ai risultati finali dell'anno precedente.
-Potenziamento delle capacità di apprendimento autonomo.
-Miglioramento dei risultati delle prove INVALSI.
-Esercizio graduale di utilizzo del pensiero divergente.
-Ampliamento del lessico ed incremento della capacità di lettura, comprensione e sintesi di testi scritti.
-Miglioramento della comunicazione in contesti relazionali.
- Potenziamento della motivazione, dell'impegno e delle modalità di apprendimento da parte degli alunni.
-Acquisizione delle necessarie competenze da parte dei docenti per la differenziazione didattica per la promozione di azioni didattico-educative intenzionali, incisive e sistematiche.
-Mediazione didattica differenziata ed efficace per orientare gli alunni in
difficoltà, promuoverne l'orientamento, la motivazione ed il senso di appartenenza.
- Contesto di insegnamento ed apprendimento efficace grazie a prestazioni professionali

incisive e sistematiche.
-Attivazioni processi organizzativi e didattico-educativi specificamente finalizzati a fronteggiare le difficili emergenze pedagogico-didattiche.

PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE

SINTESI DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE INNOVATIVE

l'Istituto si propone di ampliare i vari aspetti innovativi del proprio modello organizzativo e delle pratiche didattiche proposte. Nei capi successivi ("Possibili aree di innovazione") si riportano in modo riassuntivo gli esempi di attività che per il triennio relativo agli a.s. 2021-2024 si intendono perseguire implementandole e migliorandole, mantenendo quell'atteggiamento di apertura alle novità che contraddistingue la concezione educativa dell'Istituto

AREE DI INNOVAZIONE

PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO

La costante attenzione del nostro Istituto alle aspettative degli allievi e dei genitori, ci chiama a compiere un salto di qualità orientando l'azione formativa verso una didattica di tipo "Learner centred", in cui lo studente possa realmente mostrare le competenze acquisite. Consapevoli che occorra modificare i tradizionali processi di insegnamento/apprendimento, si intende realizzare un'azione didattica laboratoriale, che, modificando modi e tempi dell'agire didattico, favorisca il naturale processo evolutivo verso un apprendimento situato, significativo e costruttivo, imperniato su compiti autentici, sulla costruzione cooperativa e condivisa di ciò che viene appreso. L'intento è quello di favorire la didattica per competenze, offrendo strumenti e strategie utili per superare la logica della sterile riproduzione del sapere e fare spazio alla riscoperta e reinvenzione delle conoscenze. Il laboratorio non sarà uno specifico luogo in cui mettere in pratica quanto appreso, ma una metodologia didattica innovativa che coinvolgerà tutte le discipline facilitando la personalizzazione del processo di insegnamento/apprendimento e sviluppando una delle competenze chiave, ovvero "imparare ad imparare".

CONTENUTI E CURRICOLI

Nonostante la diffusione delle azioni del PNSD e il proliferare delle iniziative delle istituzioni scolastiche per favorire la diffusione della didattica digitale e innalzare la qualità delle proprie dotazioni tecnologiche, manca al nostro Istituto uno strumento di progettazione autentico, riconosciuto e condiviso in tema di competenze digitali. L'attività che si intende realizzare, è orientata alla progettazione e sperimentazione di curricoli digitali nelle discipline di base del primo biennio delle scuole superiori (italiano, matematica e inglese). Tali curricoli, realizzati secondo l'ottica della verticalità, conterranno elementi di trasferibilità tra contesti scolastici diversi nonché elementi di confrontabilità, all'interno di un singolo istituto, per il monitoraggio dei livelli di competenze digitali e disciplinari degli studenti.

L'OFFERTA FORMATIVA

INSEGNAMENTI ATTIVATI

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

A. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenzecomunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia inuna prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutareadeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

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

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

di indirizzo

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati,valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi eprodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche inrelazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico,merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza,trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizioe il coordinamento tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare laproduzione di beni e servizi in relazione al contesto

B. ACCOGLIENZA

TURISTICA -

TRIENNIO

Competenze

comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenzecomunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia inuna prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini

dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

di indirizzo
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al

contesto.
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

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

C. ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO Competenze comuni:
a tutti i percorsi di istruzione professionale
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

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

Approfondimento

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. I corsi prevedono, sin dal primo biennio, discipline comuni, per garantire allo studente una formazione di carattere generale e discipline di indirizzo, a carattere specialistico. Il percorso di studio è strutturato in un quinquennio, a sua volta suddiviso in biennio e triennio (Drecreto 92/2018). L'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" ingloba l'opzione PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI ed ha tre articolazioni:

- Enogastronomia (cucina / pasticceria)
- Servizi di sala e vendita
- Accoglienza turistica

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede 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 curando 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.

ALLEGATI:
All_4_Quadro orario Enogastronomia.pdf

INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO

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

In attuazione dell'articolo 2, con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca sono definite linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica che individuano, ove non già previsti, specifici traguardi per lo sviluppo delle competenze e obiettivi specifici di apprendimento, in coerenza con le Indicazioni nazionali per il curricolo delle scuole dell'infanzia e del primo ciclo di istruzione, nonché con il documento Indicazioni nazionali e nuovi scenari, le Indicazioni nazionali per i licei e le linee guida per gli istituti tecnici e professionali vigenti, assumendo a riferimento le seguenti tematiche:

a) Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale:

conoscenza dei contenuti della Carta costituzionale sia nella scuola dell'infanzia e del primo

ciclo, sia in quella del secondo ciclo, per sviluppare competenze ispirate ai valori della responsabilità, della

legalità, della partecipazione e della solidarietà.
conoscenza del pluralismo istituzionale, disciplinato dalla Carta costituzionale, studio degli statuti delle regioni ad autonomia ordinaria e speciale, studio dei diritti e degli istituti di partecipazione a livello statale, regionale e locale;
conoscenza della Costituzione italiana rientra tra le competenze di cittadinanza che tutti gli studenti, di ogni percorso di istruzione e formazione, devono conseguire con particolare riferimento agli articoli 1 e 4 della Costituzione.
b) Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015;
c) educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'articolo 5 tenendo conto dell'età degli alunni e degli studenti:
informarsi e partecipare al dibattito pubblico attraverso l'utilizzo di servizi digitali pubblici e privati;
analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali; conoscere le norme comportamentali da osservare nell'ambito dell'utilizzo delle tecnologie digitali e dell'interazione in ambienti digitali;
interagire attraverso varie tecnologie digitali e individuare i mezzi e le forme di comunicazione digitali appropriati per un determinato contesto;
adattare le strategie di comunicazione al pubblico specifico ed essere consapevoli della diversità culturale e generazionale negli ambienti digitali;
creare e gestire l'identità digitale;
essere in grado di proteggere la propria reputazione;
gestire e tutelare i dati che si producono attraverso diversi strumenti digitali, ambienti e servizi;
conoscere le politiche sulla tutela della riservatezza applicate dai servizi digitali relativamente all'uso dei dati personali;
utilizzare e condividere informazioni personali identificabili proteggendo se stessi e gli altri;
evitare, usando tecnologie digitali, rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico;
rispettare i dati e le identità altrui;
proteggere sé e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali; essere consapevoli di come le tecnologie digitali possono influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale, con

particolare attenzione ai comportamenti riconducibili al bullismo e al cyberbullismo; ricercare opportunità di crescita personale e di cittadinanza partecipativa attraverso adeguate tecnologie digitali.
d) elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro;
e) educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari;
f) educazione alla legalità e al contrasto delle mafie;
g) educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni;
h) formazione di base in materia di protezione civile.

Altresì promosse: l'educazione stradale, l'educazione alla salute e al benessere, l'educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva, alimentare e rafforzare il rispetto nei confronti delle persone, degli animali e della natura.

ALLEGATI:
ALLEGATO-CURRICOLO-TIPO-DI-EDUCAZIONE-CIVICA GALILEI word21-22.docx

DESCRIZIONE QUADRI ORARI

In allegato i quadri orari relativi alle diverse articolazioni.

ALLEGATI:
Quadri orari.pdf

PROGETTO: "ORIENTATEST"

La scelta del percorso di studio universitario rappresenta un momento molto delicato nella

vita di uno studente che per essere protagonista di un proprio progetto personale di vita è importante possa maturare una scelta consapevole. L'orientamento raccoglie quindi un insieme di attività volte ad assistere gli studenti per far emergere in loro passioni e alimentare vocazioni attraverso una maggiore conoscenza di se stessi.

Questa Istituzione scolastica, al fine di arricchire la propria Offerta Formativa e per favorire l'inserimento universitario dei propri alunni ha progettato l'attivazione di Corsi di preparazione per le prove di ammissione ai Corsi di laurea a numero programmato denominato " ORIENTATEST ".

Il progetto "Orientatest" viene incontro alle attese ed alle esigenze del territorio ed è pertanto rivolto anche a studenti esterni che vorranno usufruire dell'opportunità che l'Istituto Galilei propone.

Il corso si svolgerà nei locali dell'Istituto " G. Galilei " con sede in Nola e si avvarrà del contributo di docenti universitari e di esperti.

AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA E ALL'ESAME DI STATO

CRITERI DI AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA E ALL'ESAME DI STATO

Gli studenti, per essere ammessi alla classe successiva o all'esame di stato, devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- frequenza di almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, che tiene conto delle discipline e degli insegnamenti oggetto di valutazione periodica e finale da parte del Consiglio di classe;

- non essere incorsi nella sanzione disciplinare ove si dispone l'esclusione dalla scrutinio finale;

- avere eseguito le prove INVALSI (solo classi seconde e quinte).

Lo studente può essere ammesso alla classe successiva e all'esame di stato, anche se in sede di scrutinio finale riporta valutazioni inferiori a 6/10 in una o più discipline o nel voto di ammissione se il CDC lo delibera.

CRITERI DI NON AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA E ALL'ESAME DI STATO

Il Consiglio di classe può deliberare la non ammissione alla classe successiva o all'esame di stato dello studente che presenti mancati o parziali livelli di apprendimento in una o più discipline, con conseguenti valutazioni inferiori a 6/10. La non ammissione deve essere:

- deliberata a maggioranza;

- debitamente motivata;

- fondata sui criteri stabiliti dal Collegio dei docenti.

APPROFONDIMENTO - CRITERI DI NON AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO

Il criterio da tenere in considerazione è il seguente: oltre tre insufficienze ai fini della non ammissione. Il numero delle discipline con valutazione insufficiente, determinanti l'ammissione o la non ammissione alla classe successiva, non può essere comunque "standard" (e nemmeno fermarsi ai numeri). Nell'ambito di una decisione di non ammissione, infatti, vanno anche considerate altre variabili, quali ad esempio:

- la capacità di recupero dell'alunno;

- in quali e quante discipline lo studente possa recuperare, in base a potenzialità e attitudini;

- quali discipline si pensa possano essere recuperate o meno nel corso dell'anno scolastico successivo;

- il grado di maturità dell'alunno; il grado di inserimento nella classe.

In definitiva, i criteri di non ammissione, nel caso di voto inferiore a 6/10 in tre discipline, vanno analiticamente definiti, tuttavia si devono poi correlare a variabili legate al vissuto dello studente, affinché la decisione (di ammissione o non ammissione) possa essere la migliore possibile per lo stesso.

CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

Il credito scolastico tiene conto del profitto scolastico delle studentesse e degli studenti. È un **punteggio** chesi ottiene durante il 2° biennio e il 5° anno della scuola secondaria di II grado e che deve essere sommato a quello ottenuto nelle prove scritte e nelle prove orali per determinare il voto finale dell'Esame di Stato.

Nell'**attribuzione** del credito scolastico si tiene conto delle disposizioni vigenti per le alunne e gli alunni regolarmente frequentanti il 5° anno; nei casi di abbreviazione del corso di studi per merito, il credito è attribuito, per l'anno non frequentato, nella misura massima prevista, in relazione alla media dei voti conseguita nel penultimo anno.

All'attribuzione del punteggio concorrono: la **media dei voti di ciascun anno scolastico, il voto in condotta,l'assenza o presenza di crediti formativi**.

Il **punteggio massimo** così determinato è di **40 crediti**.

Per **le candidate e i candidati interni** l'attribuzione si basa sulla seguente tabella:

TABELLA - D.L.G.S. 62/17

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M = 6	7-8	8-9	9-10
6< M ≤7	8-9	9-10	10-11
7< M ≤8	9-10	10-11	11-12
8< M ≤9	10-11	11-12	13-14
9< M ≤10	11-12	12-13	14-15

NOTA – 'M' rappresenta la media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico.

Il voto di comportamento concorre, nello stesso modo dei voti relativi a ciascuna

disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente, alla determinazione della media M dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico.
Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla precedente tabella, vaespresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre alla media M dei voti, anche l'assiduità dellafrequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari e integrative ed eventuali crediti formativi.

Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.

Le candidate e i candidati esterni sostengono l'esame preliminare in presenza del Consiglio di classe, il qualestabilisce preventivamente i criteri di attribuzione del credito scolastico e formativo.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

A) MEDIA DEI VOTI

Media dei voti pari a 6 (SEI)

Si assegna il punteggio più basso della banda di oscillazione se non ci sono giudizi positivi sulle attivitàscolastiche ed extrascolastiche.

Si assegna il punteggio più alto in presenza di almeno due giudizi positivi relativi alle seguenti attività:

- partecipazione attiva e propositiva alla vita scolastica

- partecipazione attiva e proficua ad attività integrative scolastiche

- presenza di credito formativo

Media dei voti SOPRA IL VOTO intero FINO ALLA META' (esempio da 6,01 a 6,50)

Si assegna il punteggio più basso della banda di oscillazione se non ci sono giudizi positivi sulle attivitàscolastiche ed extrascolastiche.
Si assegna il punteggio più alto della banda di oscillazione in presenza di almeno due giudizi positivi sulleseguenti attività:
- partecipazione attiva e propositiva alla vita scolastica

- partecipazione attiva e proficua ad attività integrative scolastiche

- presenza di credito formativo

Media dei voti SOPRA IL VOTO intero OLTRE LA META' (ES da 6,51 a 7,00)

Si assegna il punteggio più basso della banda di oscillazione solo nei casi in cui sia stata attribuita la sufficienzaper voto di consiglio in una o più discipline.

B) CREDITI FORMATIVI

B.1) PARTECIPAZIONE ALLA VITA

SCOLASTICA Indicatori: assiduità,

impegno, raggiungimento obiettivi

Attività istituzionali

- rappresentante di classe
- rappresentante di Istituto
- membro della Consulta
- membro della Commissione elettorale
- collaborazione ad altre attività organizzate dall'Istituto

Attività complementari e integrative scolastiche deliberate dal Collegio Docenti

- partecipazione a progetti di Istituto (sport, coro, stage linguistici ...)
- partecipazione a progetti di carattere culturale
- collaborazione ad attività di orientamento, accoglienza, *Open Day*
- risultati meritevoli nelle gare culturali (es. "Olimpiadi" di varie discipline)

Frequenza IRC/Attività alternativa

- valutazione eccellente

B.2) PARTECIPAZIONE AD ATTIVITÀ INTEGRATIVE EXTRASCOLASTICHE

Il credito formativo considera **le esperienze maturate al di fuori dell'ambiente scolastico** , in coerenza conl'indirizzo di studi e debitamente documentate.

È possibile integrare i crediti scolastici con i **crediti formativi**, attribuiti a seguito di **attività extrascolastiche**

svolte in differenti ambiti (corsi di lingua, informatica, musica, attività sportive).

In questo caso la validità dell'attestato e l'attribuzione del punteggio sono stabiliti dal Consiglio di classe, inrelazione agli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studi e dei corsi interessati.

Indicatori: in riferimento ai contenuti tematici ed alle specifiche competenze **dell'indirizzo di studi** siriscontra omogeneità, approfondimento, ampliamento, concreta attuazione.

Attività integrative extrascolastiche

- attività culturali

- attività socio assistenziali

- volontariato

- sport in associazioni riconosciute

- collaborazione con aziende /esperienze di lavoro

ORGANIZZAZIONE

ORGANIZZAZIONE

MODELLO ORGANIZZATIVO

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE

Funzione strumentale	**1. Area alternanza scuola-lavoro e orientamento in entrata e in uscita 2. Area dell'inclusione - GLI - GLH 3. Area PTOF, valutazione alunni - INVaLSI 4. Area docentiformazione e autovalutazione**	4
Capodipartimento	**1. Dipartimento area comune 2.Dipartimento area di indirizzo**	2
Coordinatore delle attività didattiche	**Coordinatore Didattico**	1

ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITÀ DI RAPPORTO CON L'UTENZA

ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI

	problemi amministrativi. Archiviare ed organizzare documenti elettronici e cartacei, come email, fatture e altridocumenti amministrativi.

RETI E CONVENZIONI ATTIVATE

RETE BRUNIANA

Azioni realizzate/da realizzare	• Formazione del personale
Soggetti Coinvolti	• Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private,ecc.) • ASL
Ruolo assunto dalla scuolanella rete:	Partner rete di ambito

ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI

Direttore dei servizi generali e amministrativi

Gestire posta, chiamate, email e fax in entrata e in uscita: monitorare, rispondere ed inoltrare la posta elettronica; coordinare le comunicazioni e i servizi di spedizione/corriere con i fornitori preferiti; ritirare, smistaree distribuire la posta in arrivo giornalmente; monitorare e restituire le consegne dei clienti (es. disegni e documenti). Mantenere il coordinamento dell'ufficio e risolvere i

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE

SCUOLA 2.0

In coerenza con quanto definito come prioritario per la piena realizzazione del Piano di Miglioramento dell'Istituto , si prevede nei prossimi tre anni di realizzare un'attività di formazione e aggiornamento in servizio da affiancare a quanto verrà previsto nel Piano Nazionale di Formazione e a quanto, ogni docente, vorrà investire individualmente per il proprio arricchimento personale e culturale. Pertanto si organizzeranno corsi di aggiornamento che hanno lo scopo di presentare a tutti i docenti i nuclei fondanti delle materie professionalizzanti, la cui conoscenza permette di diffondere buone pratiche di insegnamento.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica ecompetenze di base
Destinatari	Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni
Modalità di lavoro	• Laboratori • Ricerca-azione
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

PER L'INCLUSIONE

L'istituto prevede sia l'organizzazione di corsi per la formazione di tutte le componenti del personale scolastico al fine di favorire il processo di inclusione, sia una formazione specifica rivolta a tutti i docenti sulle strategie educativo-didattiche e sulla valutazione degli alunni con Bisogni Educativi Speciali.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Inclusione e disabilità
Destinatari	Personale docente e personale ATA
Modalità di lavoro	• Formazione in presenza
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA

FORMAZIONE PERSONALE AMMINISTRATIVO

Descrizione dell'attività diformazione	Il proprio ruolo nell'organizzazione scolastica
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

ALLEGATI AL PTOF

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

LIVELLI Espressi in voti decimali	CONOSCENZE	COMPETENZE (chiarezza e correttezza espositiva)	CAPACITÀ (analisi, sintesi di rielaborazione
1-2	L'alunno non risponde ad alcun quesito		
3	Possiede una conoscenza quasi nulla dei contenuti.	L'esposizione è carente nella proprietà lessicale e nella fluidità del discorso.	Non effettua alcun collegamento logico, non è in grado di effettuare né analisi né alcuna forma di rielaborazione dei contenuti.
4	La conoscenza dei contenuti è in larga misura inesatta e carente.	Espone in modo scorretto, frammentario.	Analisi e sintesi sono confuse, con collegamenti impropri.
5	L'alunno possiede una conoscenza parziale e confusa dei contenuti.	Espone in modo scorretto, poco chiaro con un lessico povero e non appropriato.	Opera pochi collegamenti se guidato, con scarsa analisi e sintesi, quasi inesistente.
6	Conosce in contenuti nella loro globalità.	Espone i contenuti fondamentali in modo semplice, scolastico.	Analisi e sintesi sono elementari, senza approfondimenti autonomi né critici.
7	Ha una conoscenza sostanzialmente completa dei contenuti.	Espone in modo coerente e corretto, con un lessico quasi del tutto appropriato.	È capace di operare collegamenti dimostrando di aver avviato un processo di rielaborazione critica con discrete analisi e sintesi.
8	La conoscenza dei contenuti è buona.	Espone correttamente utilizzando un lessico appropriato.	È capace di analizzare, sintetizzare e organizzare in modo logico e autonomo i contenuti.
9-10	Conosce e comprende i temi trattati in modo critico, approfondito e personale.	Espone in maniera ricca, elaborata, personale con un lessico sempre appropriato.	È capace di rielaborare in modo critico e autonomo i contenuti, effettuando analisi approfondite e sintesi complete ed efficaci.

Griglia di Valutazione di Lingua Straniera BIENNIO

Prova scritta: Comprensione e Produzione

Indicatore	Descrittore	Punti
Comprensione del testo (20%)	Molto dettagliata	2
	Completa ma non molto dettagliata	1.5
	Incompleta e a volte superficiale	1
	Molto parziale e superficiale	0.5
Produzione di testi (30%)	Esaurienti, rielaborati	3
	Pertinenti e con qualche spunto personale	2.5
	Abbastanza pertinenti	2
	Parzialmente pertinenti e ripresi in parte dal testo	1.5
	Scarsamente pertinenti	1
Forma e lessico (20%)	Chiara, scorrevole, sintetica; lessico vario e appropriato	2
	Abbastanza chiara; lessico non molto ricco ma appropriato	1.5
	Elementare, non sempre chiara; lessico comune, talvolta inappropriato	1
	Poco comprensibile	0.5
Livello morfo-sintattico (30%)	Corretto ed articolato	3
	Corretto ma con strutture semplici	2.5
	Abbastanza corretto	2
	Con alcuni errori	1.5
	Con errori gravi e frequenti	1

Alunno_____ Voto attribuito

Classe_____ Sez. _____ _____

Griglia di Valutazione di Lingua Straniera Biennio

Prova scritta: Strutturata

Per le verifiche di tipo strutturale si attribuirà un punteggio a ciascun esercizio, considerando un punto per ogni operazione richiesta. Verrà stabilito così a priori un punteggio massimo. Verrà poi individuato un livello soglia (sufficienza) corrispondente di norma ai 3/5 di tale punteggio.

Indicatore	Descrittore	Voto
0 - 30 risposte esatte	Inadeguata conoscenza delle strutture e delle funzioni linguistiche	**3**
31 - 40 risposte esatte	Insufficiente conoscenza delle strutture e delle funzioni linguistiche	**4**
41 - 50 risposte esatte	Mediocre conoscenza delle strutture e delle funzioni linguistiche	**5**
51 - 60 risposte esatte	Sufficiente conoscenza delle strutture e delle funzioni linguistiche	**6**
61 - 70 risposte esatte	Discreta conoscenza delle strutture e delle funzioni linguistiche	**7**
71 - 80 risposte esatte	Buona conoscenza delle strutture e delle funzioni linguistiche	**8**
81 - 90 risposte esatte	Ottima conoscenza delle strutture e delle funzioni linguistiche	**9**
91 - 100 risposte esatte	Eccellente conoscenza delle strutture e delle funzioni linguistiche	**10**

Alunno _____ Voto attribuito

Classe_____ Sez. _____ _____

NOLA

Griglia di Valutazione di Lingua Straniera Biennio

Prova scritta: Questionario

Indicatore	Descrittore	Punti
Comprensione del testo (30%)	Molto dettagliata	3
	Completa ma non molto dettagliata	2
	Incompleta e a volte superficiale	1
	Molto parziale e superficiale	0.5
Aderenza dei contenuti alle domande (20%)	Pertinenti, esaurienti, rielaborati	2
	Abbastanza pertinenti ma parzialmente ripresi dal testo	1.5
	Parzialmente pertinenti e ripresi quasi interamente dal testo	1
	Non pertinenti	0.5
Forma e lessico (30%)	Chiara, scorrevole, sintetica; lessico vario e appropriato, pertinente il reimpiego delle strutture linguistiche	3
	Forma chiara , lessico appropriato	2,5
	Forma semplice, ma accettabile, lessico abbastanza appropriato	2
	Abbastanza chiara; lessico non molto ricco ma appropriato	1,5
	Elementare, non sempre chiara; lessico comune, talvolta inappropriato	1
	Poco comprensibile	0.5
Livello morfo-sintattico (20%)	Corretto	2
	Abbastanza corretto	1.5
	Con errori frequenti	1
	Con errori gravissimi e molto frequenti	0.5

Alunno_____ Voto attribuito

Classe_____ Sez. _____ _____

Griglia di Valutazione di Lingua Straniera

Biennio

Prova: Colloquio orale

Interazione, "fluency" (40%)	• Eccessive lentezze ed esitazioni non consentono allo studente di avviare e sostenere una conversazione, anche di livello elementare.	**1**
	• Lentezze ed esitazioni consentono allo studente di avviare una conversazione solo a livello elementare.	**1.5**
	• **Pur esprimendosi in modo esitante e con scarsa autonomia, ha raggiunto sufficienti capacità d'interazione.**	**2.5 (sufficienza)**
	• Si esprime senza esitazione, la comunicazione è significativa.	**3**
	• Riesce a comunicare con facilità e scioltezza, reagendo in modo appropriato alle diverse situazioni comunicative.	**4**
Pronuncia e intonazione (30%)	• Nonostante un'esposizione in lingua faticosa, qualche scambio comunicativo è possibile.	**0.5**
	• **Gli enunciati evidenziano problemi di pronuncia e intonazione. Lo studente riesce tuttavia a farsi capire, sia pure a patto di frequenti ripetizioni.**	**1 (sufficienza)**
	• Qualche imprecisione occasionale non pregiudica l'intelligibilità complessiva dei suoi enunciati.	**1.5**
	• L'allievo si esprime in modo semplice con frasi brevi ma chiare, l'intonazione è abbastanza aderente agli enunciati.	**2**
	• La pronuncia abbastanza chiara e una giusta intonazione rendono agevole la comunicazione degli enunciati.	**2.5**
	• Pronuncia chiara ed efficace, l'intonazione è del tutto aderente agli enunciati	**3**
Accuratezza grammaticale e lessicale (30%)	• Le lacune a livello strutturale e lessicale sono tali da impedire allo studente di formulare enunciati comprensibili.	**1**
	• Solo le strutture di base sono corrette, alcune costruzioni sono errate.	**1.5**
	• **Le lacune di genere strutturale ed un bagaglio lessicale solo essenziale permettono allo studente di formulare enunciati comprensibili, seppure a livello elementare.**	**2.0**
	• Una conoscenza adeguata delle strutture ed un bagaglio lessicale piuttosto ampio, consentono allo studente di costruire enunciati semplici ma adeguati alle proprie esigenze comunicative.	**2.5 (sufficienza)**
	• Lo studente esibisce una buona conoscenza delle strutture linguistiche, con errori solo occasionali, ed un bagaglio lessicale ampio che sa usare in modo pertinente al contesto.	**3**

Griglia di Valutazione di Lingua Straniera TRIENNIO

Prova scritta: Comprensione e Produzione

Indicatore	Descrittore	Punti
Comprensione del testo (20%)	Molto dettagliata	2
	Completa ma non molto dettagliata	1.5
	Incompleta e a volte superficiale	1
	Molto parziale e superficiale	0.5
Produzione di testi (30%)	Esaurienti, rielaborati	3
	Pertinenti e con qualche spunto personale	2.5
	Abbastanza pertinenti	2
	Parzialmente pertinenti e ripresi in parte dal testo	1.5
	Scarsamente pertinenti	1
Forma e lessico (20%)	Chiara, scorrevole, sintetica; lessico vario e appropriato	2
	Abbastanza chiara; lessico non molto ricco ma appropriato	1.5
	Elementare, non sempre chiara; lessico comune, talvolta inappropriato	1
	Poco comprensibile	0.5
Livello morfo-sintattico (30%)	Corretto ed articolato	3
	Corretto ma con strutture semplici	2.5
	Abbastanza corretto	2
	Con alcuni errori	1.5
	Con errori gravi e frequenti	1

Alunno_____ Voto attribuito

Classe_____ Sez. _____ _____

Griglia di Valutazione di Lingua Straniera Triennio

Prova scritta: Questionario

Indicatore	Descrittore	Punti
Comprensione del testo (30%)	Molto dettagliata	3
	Completa ma non molto dettagliata	2
	Incompleta e a volte superficiale	1
	Molto parziale e superficiale	0.5
Aderenza dei contenuti alle domande (20%)	Pertinenti, esaurienti, rielaborati	2
	Abbastanza pertinenti ma parzialmente ripresi dal testo	1.5
	Parzialmente pertinenti e ripresi quasi interamente dal testo	1
	Non pertinenti	0.5
Forma e lessico (30%)	Chiara, scorrevole, sintetica; lessico vario e appropriato, pertinente il reimpiego delle strutture linguistiche	3
	Forma chiara , lessico appropriato	2,5
	Forma semplice, ma accettabile, lessico abbastanza appropriato	2
	Abbastanza chiara; lessico non molto ricco ma appropriato	1,5
	Elementare, non sempre chiara; lessico comune, talvolta inappropriato	1
	Poco comprensibile	0.5
Livello morfo-sintattico (20%)	Corretto	2
	Abbastanza corretto	1.5
	Con errori frequenti	1
	Con errori gravissimi e molto frequenti	0.5

Alunno_____ Voto attribuito

Classe_____ Sez. _____ _____

Griglia di Valutazione di Lingua Straniera Triennio

Prova: Colloquio orale

Conoscenza argomento oggetto del colloquio e capacità di argomentare (30%)	• Conoscenza frammentaria dei contenuti e scarsa capacità di argomentare.	1
	• Conoscenza parziale dei contenuti e limitata capacità di argomentare.	1.5
	• **Conoscenza essenziale dei contenuti ed esposizione schematica ma corretta.**	2
	• Conoscenza sicura dei contenuti e rielaborazione autonoma.	2.5
	• Conoscenza approfondita dell'argomento e padronanza nell'applicazione dei contenuti.	3
Interazione, "fluency" (30%)	• Eccessive lentezze ed esitazioni non consentono allo studente di organizzare il discorso e di avviare una conversazione, anche di livello elementare.	0.5
	• Lentezze ed esitazioni consentono allo studente di organizzare e di avviare una conversazione solo a livello elementare.	1
	• **Pur esprimendosi in modo esitante, riesce ad organizzare il discorso, evidenziando sufficienti capacità d'interazione.**	1.5
	• L'allievo riesce a comunicare in modo semplice ma chiaro i contenuti oggetto del colloquio, evidenziando discrete capacità di interazione.	2
	• Lo studente risponde con una certa disinvoltura evidenziando buone capacità di interagire con il proprio interlocutore.	2.5
	• Riesce a comunicare con facilità e scioltezza, reagendo in modo appropriato alle diverse situazioni comunicative.	3
Pronuncia e intonazione (20%)	• Gli errori di pronuncia e di intonazione delle frasi prodotte sono tali da impedirne la comprensione nella maggior parte dei casi.	1
	• **Gli enunciati evidenziano problemi di pronuncia e intonazione. Lo studente riesce tuttavia a farsi capire, sia pure a patto di frequenti ripetizioni.**	1.5
	• Qualche imprecisione occasionale non pregiudica l'esposizione che risulta nell'insieme chiara.	2
Accuratezza grammaticale e lessicale (20%)	• Le lacune a livello strutturale e lessicale sono tali da impedire allo studente di formulare enunciati comprensibili.	0.5
	• **Le lacune di genere strutturale ed un bagaglio lessicale solo essenziale permettono allo studente di formulare enunciati comprensibili, seppure a livello elementare.**	1
	• Lo studente possiede un bagaglio lessicale adeguato ed è in grado di costruire enunciati adatti alle proprie esigenze comunicative.	1.5
	• Lo studente esibisce una buona conoscenza delle strutture linguistiche, con errori solo occasionali, ed un bagaglio lessicale abbastanza ampio che sa usare in modo pertinente al contesto.	2

Alunno_____ Voto attribuito

Classe_____ Sez._____ _____Alunno

Voto attribuito

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO PRODUZIONE TESTO -

BIENNIO

COMPETENZE	LIVELLO E PUNTEGGIO	TOT
Caratteristiche del contenuto	- Il contenuto è ricco, originale e significativo (p. 5); - Il contenuto è ricco e vario (p. 4); Il contenuto è semplice, ma pertinente (soglia di suff.) (p. 3); - Il contenuto è superficiale (p. 2); - Il contenuto non è pertinente (p.1).	
Adeguatezza e rispetto della consegna	Il testo è perfettamente adeguato e rispettoso della consegna (p.5); Il testo è complessivamente adeguato e rispettoso della consegna (p.4); Pur con qualche imprecisione, le regole e la consegna sono nel complesso rispettate (soglia di suff.) (p.3); Ha qualche difficoltà a rispettare le regole e/o la consegna (p.2); - Non rispetta le regole e la consegna (p.1)	
Struttura del testo	- Testo perfettamente coerente e coeso (p. 5); - Testo abbastanza coerente e coeso (p. 4); Testo con qualche errore di coerenza e/o coesione (soglia di suff.) (p. 3); Testo con frequenti errori di coerenza e/o coesione(p.2); Testo gravemente scorretto sotto il profilo della coerenza e coesione (p. 1).	
Lessico e stile	Esposizione chiara, corretta e scorrevole; lessico vario e curato (p.5); Esposizione abbastanza chiara e corretta; lessico appropriato (p. 4); Esposizione accettabile, anche se talvolta colloquiale; lessico semplice (soglia di suff.) (p. 3); Esposizione spesso confusa e/o colloquiale; lessico improprio e/o ripetitivo (p. 2); Esposizione confusa e scorretta; lessico improprio (p.1).	
Correttezza morfo-sintattica e ortografica	- Testo corretto, punteggiatura accurata (p.5); Testo abbastanza corretto, punteggiatura abbastanza accurata (p. 4); - Testo con qualche errore (soglia di suff.) (p. 3); - Testo con frequenti errori (p. 2); - Testo gravemente scorretto (p. 1).	
Totale		/25

Corrispondenza punteggio-voto in decimi: si divide il punteggio per 25 e si moltiplica per 10

VOTO: .....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO - ANALISI TESTO - BIENNIO

COMPETENZE	LIVELLO E PUNTEGGIO	TOT
Comprensione	Comprende pienamente il testo in tutte le sue parti (p. 5); Comprende correttamente la maggior parte del testo (p. 4); Comprende complessivamente il testo, ma talvolta fraintende alcuni concetti (soglia di suff,) (p. 3); - Comprende parzialmente il testo (p. 2); - Non comprende il testo (p.1).	
Analisi	-Analisi esauriente e condotta con acume (p.5); -Analisi esauriente (p.4); -Analisi soddisfacente, ma con alcune imprecisioni (soglia di suff.) (p.3); -Analisi incompleta e/o solo parzialmente corretta (p.2); -Analisi gravemente incompleta e/o scorretta (p.1)	
Lessico e stile	Esposizione chiara, corretta e scorrevole; lessico vario e curato (p.5); Esposizione abbastanza chiara e corretta; lessico appropriato (p. 4); Esposizione accettabile, anche se talvolta colloquiale; lessico semplice (soglia di suff.) (p. 3); Esposizione spesso confusa e/o colloquiale; lessico improprio e/o ripetitivo (p. 2); Esposizione confusa e scorretta; lessico improprio (p.1).	
Correttezza morfo-sintattica e ortografica	- Testo corretto, punteggiatura accurata (p.5); Testo abbastanza corretto, punteggiatura abbastanza accurata (p. 4); - Testo con qualche errore (soglia di suff.) (p. 3); - Testo con frequenti errori (p. 2); - Testo gravemente scorretto (p. 1).	
Totale		/20

Corrispondenza punteggio-voto in decimi: si moltiplica il punteggio per 10 e si divide per 20

VOTO: .....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO TRIENNIO

	Competenze	Livello e punteggio	TOT
Analisi di un testo letterario	Comprensione	- Dimostra di comprendere perfettamente il testo e soddisfa pienamente le richieste (p.5) - Dimostra di comprendere discretamente il testo e le richieste sono complessivamente soddisfatte (p.4) - Dimostra di comprendere il testo nelle sue linee essenziali (soglia di sufficienza; p.3) - Ha alcune difficoltà nella comprensione del testo (p.2) - Non comprende affatto il testo (p.1)	
	Analisi	- Risponde alle domande in modo completo e documentato (p.5) - Risponde alle domande in modo approfondito (p.4) - Risponde alle richieste in modo semplice (soglia di sufficienza; p.3) - Risponde alle richieste in modo approssimativo (p.2) - Non risponde alle richieste in modo pertinente (p.1)	
	Approfondiment i	- Risponde alla/e richiesta/e dimostrando conoscenze complete e personali (p.5) - Risponde alla/e richiesta/e dimostrando conoscenze precise e puntuali (p.4) - Risponde alla/e richiesta/e in modo semplice ma pertinente, dimostrando conoscenze accettabili (soglia di sufficienza; p.3) - Risponde alla/e richiesta/e in modo parziale (p.2) - Risponde alla/e richiesta/e in modo estremamente lacunoso (p.1)	
	Correttezza ortografica e morfo-sintattica	- Testo coeso e corretto (p.5) - Testo coeso e complessivamente corretto - , nonostante qualche imprecisione (p.4) - Testo abbastanza coeso, con qualche errore (soglia di sufficienza; p.3) - Testo con frequenti errori (p.2) - Testo gravemente scorretto (p.1)	
	Lessico	- Lessico ricco, vario ed efficace (p.5) - Lessico appropriato (p.4) - Lessico semplice, ma adeguato, nonostante alcune imprecisioni (soglia di sufficienza; p.3) - Lessico improprio e/o ripetitivo (p.2) - Lessico molto scorretto (p.1)	
Totale			_/25

Corrispondenza punteggio-voto: si divide il punteggio per 25 e si moltiplica per 10 VOTO: .....

	Competenze	Livello e punteggio	TOT
Analisi e produzione di un testo argomentativo	Comprensione e interpretazione del testo di partenza	- Comprende pienamente il testo in tutte le sue parti (p. 5); - Comprende correttamente la maggior parte del testo (p. 4); - Comprende complessivamente il testo, ma talvolta fraintende alcuni concetti (soglia di sufficienza; p. 3); - Comprende parzialmente il testo (p. 2); - Non comprende il testo (p.1).	
	Riconoscimento struttura argomentativa	- Riconosce perfettamente la struttura argomentativa(p. 5); - Riconosce discretamente la struttura argomentativa (p. 4); - Riconosce in parte la struttura argomentativa (soglia di suff.; p. 3); - Riconosce solo alcuni aspetti della struttura argomentativa (p. 2); - Non riconosce alcun elemento della struttura argomentativa (p.1).	
	Capacità argomentativa	- Espone una tesi chiara con argomentazioni approfondite (p.5) - Espone una tesi ben argomentata (p.4) - Espone una tesi chiara con argomentazioni semplici e coerenti (soglia di sufficienza; p.3) - Espone una tesi poco chiara, con argomenti poco coerenti oppure espone una tesi chiara ma non sostenuta da argomentazioni (p.2) - Non è individuabile una tesi e l'argomentazione è confusa (p.1)	
	Struttura del testo	- Testo perfettamente coerente e coeso (p. 5); - Testo abbastanza coerente e coeso (p. 4); - Testo con qualche errore di coerenza e/o coesione (soglia di sufficienza; p. 3); - Testo con frequenti errori di coerenza e/o coesione(p.2); - Testo gravemente scorretto sotto il profilo della coerenza e coesione (p. 1).	
	Correttezza ortografica e morfo-sintattica	- Testo corretto (p.5) - Testo complessivamente corretto, nonostante qualche imprecisione (p.4) - Testo con qualche errore (soglia di suff.; p.3) - Testo con frequenti errori (p.2) - Testo gravemente scorretto (p.1)	
	Lessico	- Lessico ricco, vario ed efficace (p.5) - Lessico appropriato (p.4) - Lessico semplice, ma adeguato, nonostante alcune imprecisioni (soglia di sufficienza; p.3) - Lessico improprio e/o ripetitivo (p.2) - Lessico molto scorretto (p.1)	
	Totale		_/30

Corrispondenza punteggio-voto: si divide il punteggio per 30 e si moltiplica per 10

Voto:.....

	Competenze	Livello e punteggio	TOT
Testo espositivo-argomentativo su tematiche di attualità	Aderenza al tema e rispetto della traccia	- Aderisce in modo approfondito e critico al tema proposto (p.5) - Aderisce in modo completo al tema (p.4) - Aderisce in modo essenziale ma corretto al tema (soglia di suff.; p.3) - Aderisce in modo parziale al tema (p.2) - Non aderisce al tema proposto (p.1)	
	Capacità argomentativa (contenuto)	- Espone una tesi chiara, con argomentazioni approfondite (p.5) - Espone una tesi ben argomentata (p.4) - Espone una tesi chiara, con argomentazioni semplici e coerenti (soglia di sufficienza; p.3) - Espone una tesi poco chiara, con argomenti poco coerenti oppure espone una tesi chiara ma non sostenuta da argomentazioni (p.2) - Non è individuabile una tesi e l'argomentazione è confusa (p.1)	
	Struttura del testo	- Testo perfettamente coerente e coeso (p. 5); - Testo abbastanza coerente e coeso (p. 4); - Testo con qualche errore di coerenza e/o coesione (soglia di suff.; p. 3); - Testo con frequenti errori di coerenza e/o coesione(p.2); - Testo molto scorretto sotto il profilo della coerenza e coesione (p. 1).	
	Correttezza ortografica e morfo-sintattica	- Testo corretto (p.5) - Testo complessivamente corretto, nonostante qualche imprecisione (p.4) - Testo con qualche errore (soglia di sufficienza; p.3) - Testo con frequenti errori (p.2) - Testo gravemente scorretto (p.1)	
	Lessico	- Lessico ricco, vario ed efficace (p.5) - Lessico appropriato (p.4) - Lessico semplice, ma adeguato, nonostante alcune imprecisioni (soglia di sufficienza; p.3) - Lessico improprio e/o ripetitivo (p.2) - Lessico molto scorretto (p.1)	
	Totale		___/25

Corrispondenza punteggio-voto: si divide il punteggio per 25 e si moltiplica per 10 VOTO: .....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Si precisa che le competenze saranno individuate e misurate con singole griglie di misurazione e corrispondenza punteggio/voto per ogni prova scritta somministrata.

Il peso da attribuire alle varie competenze sarà definito, di volta in volta, in base alla tipologia di verifica somministrata.

CRITERI-EVIDENZE	Descrittore del livello	Livello di padronanza	livello attribuito
PADRONANZA DEI CONTENUTI TRATTATI	Possiede conoscenze complete, dettagliate e articolate e le rielabora in modo logico e organizzato	4 eccellente	
	Possiede conoscenze complete e precise e le rielabora in modo pertinente	3 adeguato	
	Possiede conoscenze essenziali ma corrette e le rielabora in modo elementare	2 basilare	
	Possiede conoscenze parziali e le rielabora in modo frammentario	1 parziale	
USO DEL LINGUAGGIO TECNICO SPECIFICO	Utilizza un linguaggio ricco e articolato, usa termini specifici e tecnici in modo pertinente eadeguato al contesto, allo scopo e ai destinatari	4 eccellente	
	Utilizza un linguaggio adeguato, usa termini specifici e tecnici in modo soddisfacente; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari è generalmente corretto	3 adeguato	
	Utilizza un linguaggio standard con minimi apporti di tipo specifico e tecnico; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari non è sempre pertinente.	2 basilare	
	Utilizza un linguaggio essenziale e non sempre corretto	1 parziale	
COMPRENSIONEDEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA	Comprende e interpreta la richiesta, estrapola, utilizza e rielabora autonomamente i dati forniti in funzione del compito assegnato	4 eccellente	
	Comprende la richiesta, estrapola, utilizza e rielabora, con una certa autonomia, i dati forniti in funzione del compito assegnato	3 adeguato	
	Comprende la richiesta, risponde limitatamente agli elementi basilari,	2 basilare	
	Comprende parzialmente la richiesta	1 parziale	
CONSAPEVOLEZZA RIFLESSIVA E CRITICA	Riflette su ciò che ha imparato e sa presentare valutazioni complete, autonome e pertinenti	4 eccellente	

	Riflette su ciò che ha imparato e sa presentare, con una certa autonomia, valutazioni abbastanza complete e pertinenti	3 adeguato	
	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato, se guidato, dimostra una certa comprensione dei temi affrontati	2 basilare	
	Presenta un atteggiamento esecutivo, se guidato, dimostra una parziale comprensione dei temi affrontati	1 parziale	
APPLICAZIONE DELLE PROCEDURE E DEI CALCOLI IN FUNZIONE DEL LORO UTILIZZO	Applica le procedure in modo preciso e completo, elabora soluzioni complete e pertinenti	4 eccellente	
	Applica in modo corretto le procedure richieste, elabora soluzioni corrette	3 adeguato	
	Nell'applicare la procedura commette alcuni errori. Le soluzioni proposte sono limitate agli elementi essenziali	2 basilare	
	Applica la procedura solo se guidato. Le soluzioni proposte sono parziali e non sempre pertinenti	1 parziale	
CORRETTEZZA E COMPLETEZZA DEI DOCUMENTI NEL RISPETTO DELLE REGOLE CONTABILI, CIVILISTICHE E FISCALI	Redige correttamente, nel rispetto della normativa di riferimento e in piena autonomia, i documenti richiesti.	4 eccellente	
	Redige correttamente, nel rispetto della normativa di riferimento e con una certa autonomia, i documenti richiesti	3 adeguato	
	Redige i documenti nelle parti essenziali commettendo qualche errore non grave.	2 basilare	
	Redige parzialmente i documenti e/o commette gravi errori	1 parziale	
COMPRENSIONE ED INTERPRETAZIONE DELLE DOCUMENTAZIONI IN FUNZIONE DEL LORO UTILIZZO	Comprende e interpreta le documentazioni in funzione del loro utilizzo anche attraverso confronti	4 eccellente	
	Comprende e interpreta le documentazioni in funzione del loro utilizzo	3 adeguato	
	Comprende gli elementi basilari delle documentazioni	2 basilare	
	Con il supporto deldocente e dei pari comprende gli elementi basilari delle documentazioni	1 parziale	

Voto:....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

MATERIA_____ CLASSE_____ SEZ._____

N.B. per ciascuno degli indicatori si applicano i 4 livelli così declinati con i relativi punteggi:

I	II	III	IV
Livello iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
0,5	1	1,5	2

ALUNNI	**A Partecipazione alle attività sincrone/ asincrone**	**B Puntualità nella consegna dei lavori assegnati**	**C Qualità ed originalità dei lavori di restituzione**	**D Capacità di riconoscere gli errori e di autocorreggersi**	**E Utilizzo autonomo e costruttivo delle indicazioni e dei materiali forniti dai docenti**	**TOTALE**

Griglia di osservazione della partecipazione degli studenti alle attività didattiche a distanza				
	Livello eccellente	Livello adeguato	Livello parziale	Livello basso
Partecipazione	Invia spesso feedback sui lavori assegnati	Invia un adeguato numero di feedback sui lavori assegnati	Invia pochi feedback sui lavori assegnati	Invia pochissimi o nessun feedback sui lavori assegnati
Imparare ad imparare	Partecipa attivamente alle attività portando il proprio contributo personale	Partecipa abbastanza attivamente alle attività portando a volte il proprio contributo personale	Partecipa poco attivamente alle attività portando scarsamente il proprio contributo personale	Non partecipa attivamente alle attività e non porta il proprio contributo personale
Rispetto delle consegne	Rispetta sempre le consegne	Solitamente rispetta le consegne	Spesso non rispetta le consegne	Non rispetta mai o quasi mai le consegne
Pertinenza delle risposte e dei feedback	Nelle risposte ai compiti e nei feedback ai lavori assegnati dimostra ottima profondità e originalità di analisi e di rielaborazione	Nelle risposte ai compiti e nei feedback ai lavori assegnati dimostra una buona/adeguata capacità di analisi e di rielaborazione	Nelle risposte ai compiti e nei feedback ai lavori assegnati dimostra una non sempre sicura capacità di analisi e di rielaborazione	Nelle risposte ai compiti e nei feedback ai lavori assegnati dimostra scarsa capacità di analisi e di rielaborazione
Competenze sociali	Agisce in modo molto autonomo; si dimostra collaborativo	Agisce in modo abbastanza autonomo; generalmente si dimostra collaborativo	Agisce in modo poco autonomo; si dimostra poco collaborativo	Agisce in modo per nulla autonomo; non si dimostra collaborativo
Competenze digitali	Utilizza le tecnologie informatiche in modo sicuro e responsabile	Utilizza le tecnologie informatiche in modo abbastanza sicuro e abbastanza responsabile	Utilizza le tecnologie informatiche in modo poco sicuro e poco responsabile	Non utilizza le tecnologie informatiche in modo sicuro e responsabile

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA – SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO			
MACRO AREE	**COMPETENZE**	**DESCRITTORI**	**VOTO**
COSTITUZIONE	Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline. Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza civile, gli articoli della Costituzione e i principi generali delle leggi e delle carte internazionali. Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti. Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità. Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere.	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate e ben organizzate. L'alunna/o sa recuperarle, metterle in relazione autonomamente, riferirle e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi. Adotta sempre comportamenti coerenti con l'educazione civica e mostra, attraverso riflessioni personali e argomentazioni, di averne completa consapevolezza. Partecipa attivamente, in modo collaborativo e democratico, alla vita scolastica e della comunità portando contributi personali e originali e assumendosi responsabilità verso il lavoro e il gruppo.	10
		Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e ben organizzate. L'alunna/o sa recuperarle, metterle in relazione autonomamente, riferirle e utilizzarle nel lavoro. Adotta regolarmente comportamenti coerenti con l'educazione civica e mostra, attraverso riflessioni personali e argomentazioni, di averne piena consapevolezza. Partecipa attivamente, in modo collaborativo e democratico, alla vita scolastica e della comunità assumendosi responsabilità verso il lavoro e il gruppo.	9
		Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunna/o sa recuperarle autonomamente e utilizzarle nel lavoro. Adotta solitamente comportamenti coerenti con l'educazione civica e mostra, attraverso riflessioni personali e argomentazioni, di averne buona consapevolezza. Partecipa in modo collaborativo e democratico, alla vita scolastica e della comunità assumendo con scrupolo le responsabilità che gli vengono affidate.	8
		Le conoscenze sui temi proposti sono discretamente consolidate e organizzate. L'alunna/o adotta generalmente comportamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne una discreta consapevolezza attraverso le riflessioni personali. Partecipa in modo collaborativo alla vita scolastica e della comunità, assumendo le responsabilità che gli vengono affidate.	7
		Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, parzialmente organizzate e recuperabili con l'aiuto del docente o dei compagni. L'alunna/o adotta generalmente comportamenti coerenti con l'educazione civica e rivela sufficiente consapevolezza e capacità di riflessione con lo stimolo degli adulti. Partecipa alla vita scolastica e della comunità, assumendo le responsabilità che gli vengono affidate e portando a termine le consegne con il supporto degli adulti.	6

		Le conoscenze sui temi proposti sono minime e frammentarie, parzialmente organizzate e recuperabili con l'aiuto del docente. L'alunna/o non sempre adotta comportamenti coerenti con l'educazione civica e necessita della sollecitazione degli adulti per acquisirne consapevolezza.	5
		Le conoscenze sui temi proposti sono molto frammentarie e lacunose, non consolidate, recuperabili con difficoltà con il costante stimolo del docente. L'alunna/o adotta raramente comportamenti coerenti con l'educazione civica e necessita di continui richiami e sollecitazioni degli adulti per acquisirne consapevolezza.	4
SVILUPPO SOSTENIBILE	Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, salute, appresi nelle discipline. Mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propri e altrui.	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate e ben organizzate. Collega tra loro le conoscenze e le rapporta alle esperienze concrete con pertinenza e completezza, portando contributi personali e originali. Completa consapevolezza dei comportamenti e degli stili di vita nel pieno rispetto dei principi di sicurezza, sostenibilità, salute e salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni.	10
		Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e ben organizzate. Collega le conoscenze alle esperienze concrete con pertinenza portando contributi personali. Alta consapevolezza dei comportamenti e degli stili di vita nel pieno e completo rispetto dei principi di sicurezza, sostenibilità, salute e salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni.	9
		Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. Collega le conoscenze alle esperienze concrete con buona pertinenza. Buona consapevolezza dei comportamenti e degli stili di vita nel rispetto dei principi di sicurezza, sostenibilità, salute e salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni.	8
		Le conoscenze sui temi proposti sono discretamente consolidate e organizzate. Collega le conoscenze alle esperienze concrete e ad altri contesti con il supporto del docente. Discreta consapevolezza dei comportamenti e degli stili di vita nel rispetto dei principi di sicurezza, sostenibilità, salute e salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni.	7
		Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, parzialmente organizzate e recuperabili con l'aiuto del docente o dei compagni. Collega le conoscenze alle esperienze concrete e ad altri contesti con il supporto del docente. Sufficiente consapevolezza dei comportamenti e degli stili di vita nel rispetto dei principi di sicurezza, sostenibilità, salute e salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni.	6
		Le conoscenze sui temi proposti sono minime e frammentarie, parzialmente organizzate e recuperabili con l'aiuto del docente. Scarsa consapevolezza dei comportamenti e degli stili di vita nel rispetto dei principi di sicurezza, sostenibilità, salute e salvaguardia delle risorse	5

		naturali e dei beni comuni.	
		Le conoscenze sui temi proposti sono molto frammentarie e lacunose, non consolidate, recuperabili con difficoltà con il costante stimolo del docente. Manca di consapevolezza dei comportamenti e degli stili di vita nel rispetto dei principi di sicurezza, sostenibilità, salute e salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni.	4
CITTADINANZA DIGITALE	Conoscere i rischi della rete e saperli individuare. Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane. Rispettare la riservatezza e l'integrità propria e degli altri.	L'alunna/o conosce in modo completo e consolidato i temi trattati. Sa individuare autonomamente i rischi della rete e riflette in maniera critica sulle informazioni e sul loro utilizzo. Utilizza in modo sempre corretto e pertinente gli strumenti digitali. Rispetta sempre e in completa autonomia la riservatezza e integrità propria e altrui.	10
		L'alunna/o conosce in modo esauriente e consolidato i temi trattati. Sa individuare autonomamente i rischi della rete e riflette in maniera critica sulle informazioni e sul loro utilizzo. Utilizza in modo corretto e pertinente gli strumenti digitali. Rispetta sempre e in completa autonomia la riservatezza e integrità propria e altrui.	9
		L'alunna/o conosce i temi trattati in modo esauriente. Sa individuare i rischi della rete con un buon grado di autonomia e seleziona le informazioni. Utilizza in modo corretto gli strumenti digitali. Rispetta la riservatezza e integrità propria e altrui.	8
		L'alunna/o conosce i temi trattati in modo discreto. Sa individuare generalmente i rischi della rete e seleziona le informazioni. Utilizza in modo corretto gli strumenti digitali. Rispetta la riservatezza e integrità propria e altrui.	7
		L'alunna/o conosce gli elementi essenziali dei temi trattati. Sa individuare i rischi della rete e seleziona le informazioni con qualche aiuto dai docenti. Utilizza in modo sufficientemente corretto gli strumenti digitali. Rispetta la riservatezza e integrità propria e altrui	6
		L'alunna/o conosce parzialmente i temi trattati. Non sempre individua i rischi della rete e necessita di aiuto nella selezione delle informazioni e nell'utilizzo degli strumenti digitali. Non sempre rispetta la riservatezza e integrità propria e altrui.	5
		L'alunna/o conosce i temi trattati in modo lacunoso e frammentario. Non sa individuare i rischi della rete né seleziona le informazioni. Utilizza gli strumenti digitali in modo scorretto e non rispettando la riservatezza e integrità altrui.	4

GRIGLIA VALUTAZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

10	**Frequenza**	Assidua e puntuale
	Comportamento	Esemplare per responsabilità, correttezza, impegno e adempimento dei propri doveri e per rispetto dei docenti, dei compagni e del personale della scuola, nonché cura degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui si usufruisce.
	Partecipazione	Attiva e costruttiva alle lezioni e alle attività scolastiche
	Impegno	Notevole per cura, assiduità, completezza e autonomia nei lavori assegnati
	Sanzioni	Nessuna sanzione disciplinare
9	**Frequenza**	Puntuale e regolare
	Comportamento	Corretto, responsabile e disciplinato, nel rispetto di docenti, compagni e personale della scuola nonché degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui si usufruisce.
	Partecipazione	Attenta e costante alle lezioni e alle attività scolastiche
	Impegno	Soddisfacente e diligente per cura e completezza nei lavori assegnati e rispetto delle consegne.
	Sanzioni	Nessuna sanzione disciplinare
8	**Frequenza**	Nel complesso regolare, con sporadiche assenze, rari ritardi e/o uscite anticipate
	Comportamento	Nel complesso corretto e rispettoso delle regole, dei docenti, dei compagni e di tutto il personale della scuola, nonché degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui si usufruisce.
	Partecipazione	Regolare alle lezioni e alle attività scolastiche
	Impegno	Nel complesso diligente, quasi sempre puntuale nei tempi di consegna dei lavori assegnati
	Sanzioni	Eventuale presenza di richiami scritti da parte dei docenti per mancanze non gravi.
7	**Frequenza**	Ripetuti ritardi e/o assenze; irregolarità e mancanza di puntualità nelle giustificazioni.
	Comportamento	Non sempre rispettoso delle regole, dei docenti, dei compagni e di tutto il personale della scuola, nonché degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui si usufruisce; a volte inadeguato autocontrollo in classe
	Partecipazione	Discontinua e/o superficiale alle lezioni e alle attività scolastiche
	Impegno	Discontinuo e superficiale, con differimento e/o inadempienza nella consegna dei lavori assegnati
	Sanzioni	Presenza di una nota disciplinare scritta con ammonizione del Dirigente Scolastico o di diversi richiami scritti da parte dei docenti per mancanze ripetute.
6	**Frequenza**	Numerose assenze, ritardi e/o uscite anticipate anche all'insaputa dei familiari.
	Comportamento	Non sempre corretto, mancanza di autocontrollo in classe con frequente disturbo delle lezioni; scarso rispetto nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola nonché degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi scolastici.
	Partecipazione	Distratta, selettiva, dispersiva, saltuaria e/o di disturbo
	Impegno	Scarso interesse e impegno per le attività scolastiche
	Sanzioni	Presenza di sanzioni legate a gravi infrazioni disciplinari; sospensione dalle lezioni fino a 5 giorni.
5	**Comportamento**	Scorretto e/o violento nei rapporti con insegnanti e/o compagni e/o personale e/o mancato rispetto del Regolamento di Istituto in materia grave, segnalato con precisi provvedimenti disciplinari (v. sanzioni)
	Sanzioni	Presenza di sanzioni legate a gravi infrazioni disciplinari, con sospensione dalle lezioni superiore a 5 giorni.

Per l'attribuzione del voto di condotta di fascia più bassa è sufficiente la presenza degli elementi di valutazione relativi ad alcuni dei descrittori sopra riportati.

VOTO di COMPORTAMENTO

Nell'attribuzione del voto di comportamento si terrà conto dei seguenti indicatori che dal 5 marzo 2020 si riferiscono all'attività di DIDATTICA A DISTANZA

VOTO	DESCRITTORI	INDICATORI
10	- Impegno costante e attivo - Eccellente partecipazione al dialogo educativo - Profondo rispetto dell'identità altrui - Eccellente senso di responsabilità nell'espletamento dei propri doveri - Rispetto dell'ambiente di apprendimento (in presenza e/o a distanza) - Capacità di porsi come punto di riferimento per la qualità del lavoro scolastico - Frequenza assidua ed eccellente partecipazione ai PCTO previsti dal C.D.C. Non vi sono note disciplinari a suo carico	Obiettivi educativi pienamente conseguiti
9	- Impegno costante e attivo - Ottima partecipazione al dialogo educativo - Rispetto dell'identità altrui - Ottimo senso di responsabilità nell'espletamento dei propri doveri - Rispetto dell'ambiente di apprendimento (in presenza e/o a distanza) - Frequenza assidua ed ottima partecipazione ai PCTO previsti dal C.d.c Non vi sono note disciplinari a suo carico	Obiettivi educativi conseguiti
8	- Impegno costante e attivo - Buona partecipazione al dialogo educativo - Sostanziale rispetto dell'identità altrui - Ottimo senso di responsabilità nell'espletamento dei propri doveri - Rispetto dell'ambiente di apprendimento (in presenza e/o a distanza) - Frequenza assidua e buona partecipazione ai PCTO previsti dal C.d.c Non vi sono note disciplinari a suo carico	Obiettivi educativi sostanzialmente conseguiti
7	- Impegno sufficientemente costante - Sufficiente partecipazione al dialogo educativo - Sostanziale rispetto dell'identità altrui - Senso di responsabilità nell'espletamento dei propri doveri - Rispetto dell'ambiente di apprendimento (in presenza e/o a distanza) - Frequenza assidua e sufficiente partecipazione ai PCTO previsti dal C.d.c Non vi sono note disciplinari a suo carico	Obiettivi educativi sufficientemente conseguiti
6	- Impegno discontinuo - Scarsa partecipazione al dialogo educativo - Scarsa attenzione per il rispetto dell'identità altrui - Scarsa partecipazione all'attività didattica (in presenza e/o a distanza) - Scarso rispetto dell'ambiente di apprendimento (in presenza e/o a distanza) - Frequenza discontinua e scarsa partecipazione ai PCTO previsti dal C.d.c. - Numerosi ritardi e/o uscite anticipate non documentati Possono esserci ammonimenti scritti sul registro di classe, ma ha mostrato apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento, tali da evidenziare un sufficiente livello di miglioramento nel suo percorso di crescita.	Obiettivi educativi parzialmente conseguiti
5	- Impegno scarso - Scarsa partecipazione al dialogo educativo - Scarsa attenzione per il rispetto dell'identità altrui, arrivando talvolta a ledere i diritti fondamentali di qualcuno - Frequenza molto discontinua e scarsissima partecipazione all'attività didattica (in presenza e/o a distanza) Possono esserci ammonimenti scritti sul registro di classe e sospensioni a suo carico e, dopo le sanzioni di natura educativa e riparatoria previste dal sistema disciplinare, non ha fatto registrare alcun cambiamento nel comportamento che potesse essere segnale di qualche sia pur minimo miglioramento nel suo percorso di crescita.	Obiettivi educativi non conseguiti

ALLEGATO A

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M = 6	7-8	8-9	9-10
6< M ≤7	8-9	9-10	10-11
7< M ≤8	9-10	10-11	11-12
8< M ≤9	10-11	11-12	13-14
9< M ≤10	11-12	12-13	14-15

Regime transitorio

Candidati che sostengono l'esame nell'a.s. 2017/2018:
Tabella di conversione del credito conseguito nel III e nel IV anno:

Somma crediti conseguiti per il III e per il IV anno	Nuovo credito attribuito per il III e IV anno (totale)
6	15
7	16
8	17
9	18
10	19
11	20
12	21
13	22
14	23
15	24
16	25

Candidati che sostengono l'esame nell'a.s. 2018/2019:
Tabella di conversione del credito conseguito nel III anno:

Credito conseguito per il III anno	Nuovo credito attribuito per il III anno
3	7
4	8
5	9
6	10
7	11
8	12

EDUCAZIONE CIVICA
INTEGRAZIONE DEL CURRICOLO VERTICALE

EDUCAZIONE CIVICA
DISPOSIZIONI GENERALI

INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'

DOCENTE CON COMPITI DI COORDINAMENTO (formula la proposta di voto dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento)

33 ORE/ANNO da ricavare all'interno dei quadri orari ordinamentali vigenti

VOTO IN DECIMI IN DUE QUADRIMESTRI

PROCESSO	DETTAGLI
IL Consiglio di classe elabora l'UDA per l'insegnamento trasversale dell'EDUCAZIONE CIVICA. Gli allievi delle classi quinte, probabilmente, affronteranno la tematica in sede di colloquio all'Esame di Stato	La stesura dell'UDA terrà conto delle tematiche individuate nel presente documento di integrazione del curricolo d'istituto
I docenti svolgono gli argomenti dei temi assegnati nelle classi	Nel registro elettronico si scriva :"Educazione civica: tema **rispettive** generale (vedi tabella); argomento;"
I docenti inseriscono nei rispettivi registri gli elementi di valutazione in decimi	La valutazione non è necessariamente basata su verifiche strutturate
Il coordinatore a fine quadrimestre chiede ai docenti coinvolti l'invio delle valutazioni	Il coordinatore propone il voto globale in consiglio di classe agli scrutini
I docenti di Scienze giuridiche ed economiche saranno coinvolti nelle codocenze nelle singole classi di tutti gli indirizzi liceali dove il curriculo non prevede l'insegnamento di Diritto ed Economia	Si prevedono lezioni: 1 .in presenza 2. in videoconferenza per classi parallele

EDUCAZIONE CIVICA CURRICOLO VERTICALE

–

CLASSI PRIME

CLASSI PRIME			
TEMATICA PRIMO QUADRIMESTRE **Educazione alla legalità e contrasto alle mafie.**		**TEMATICA SECONDO QUADRIMESTRE:** **Formazione di base in materia di protezione civile - educazione stradale**	
DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA	**N. ORE PER DISCIPLINA**	**DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA**	**N. ORE PER DISCIPLINA**
Le classi prime affronteranno in avvio d'anno scolastico con il **Docente di Diritto**, in **CODOCENZA** con il Docente curriculare i seguenti contenuti: - Norme giuridiche e regole sociali - Caratteri delle norme giuridiche - le sanzioni civili, penali, amministrative - la confisca dei beni ai mafiosi ed il riutilizzo sociale dei beni confiscati (L. 109/96) (www.anbsc.it agenzia beni sequestrati e confiscati) - **FENOMENI DI CRIMINALITÀ ECO-NOMICA (CORRUZIONE, EVAS RICICLAGGIO, ESTORSIONI, USURA...)**	**6**	**Docente curricolare di Educazione fisica** Contenuti: a) comportamenti alla guida del ciclomotore e uso del casco b) posizione alla guida c) segnali luminosi, segnali orizzontali; fermata, sosta e definizioni stradali d) cause di incidenti stradali e comporta- mento dopo gli incidenti, assicurazione e) segnali di pericolo f) segnali di precedenza; norme sulla precedenza g) segnali di divieto h) segnali di obbligo i) segnali di indicazione e pannelli integrativi j) norme di comportamento k) valore e necessità delle regole (obblighi verso funzionarie agenti; responsabilità civile e penale; responsabilità del proprietario...) Regole da seguire e comportamenti corretti da assumere per limitare il rischio d'incidenti stradali	**8**

Docente di religione TUTELA DELL'AMBIENTE ED ECOMAFIE [DOCUMENTARI: Le navi dei veleni (documentario di Current_Tv fruibile su youtuba all'url: https://www.youtube.com/watch?v=wRJVF2Z5rNE) Blu Notte - Navi a perdere - Il mare dei veleni (Rai Tre)] **Docente curriculare di Italiano:** Etimologia del termine "mafia" La Giornata della Memoria e dell'impegno. L'Associazione Libera Biografia di alcune vittime innocenti **Docente di Geostoria:** Le mafie e la cultura mafiosa Il contrasto alla cultura mafiosa VISIONE DI FILM O VIDEO SU TESTIMONI/VITTIME DELLA LOTTA ALLA MAFIA(ES: RITA ATRIA, PEPPINO IMPASTATO, ROSARIO LIVATINO) Esempio di video: Placido Rizzotto", "100 passi", "Io ricordo…", "Alla luce del sole" **Docente di Scienze Motorie** IL VALORE DEL RISPETTO DELLE REGOLE **Docente di Inglese** Valore e principi fondamentali della Magna Carta. Il common law.	1 2 2 1 2	**Docente curricolare di Scienze:** rapporto traffico-ambiente. L'inquinamento **Docente di matematica:** Spazio di frenata, distanza di sicurezza e spa- zio di arresto **Docente di Religione** rispetto della vita e comportamento solidale	3 2 1
Esercizio concreto della cittadinanza nella quotidianità della vita scolastica			
Docente di Diritto in CODOCENZA Lettura e commento del Regolamento di istituto, del regolamento di disciplina, del regolamento sul divieto di fumo, del patto di corresponsabilità, dello Statuto delle studentesse e degli studenti	5		
TOTALE ORE	**19**	**TOTALE ORE**	**14**

EDUCAZIONE CIVICA CURRICOLO VERTICALE
PROSPETTO DI SINTESI CLASSI SECONDE

CLASSI SECONDE			
TEMATICA PRIMO QUADRIMESTRE **I principi fondamentali della Costituzione (artt 1 – 8 Cost)**		**TEMATICA SECONDO QUADRIMESTRE:** **Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale edei beni pubblici comuni** **Storia della bandiera e dell'inno nazionale**	
DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA	**N. ORE PER DISCIPLINA**	DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA	**N. ORE PER DISCIPLINA**
Le classi affronteranno in avvio d'anno scola- stico con il **Docente di Diritto,** in codocenza con il **Docente curriculare,** i seguenti contenuti: -Struttura e caratteri della Costituzione -Le Leggi Costituzionali e la procedura aggravata ex art. 138 Cost -art. 1 Cost: interpretazione letterale e logica -Art. 2 Cost.: interpretazione letterale e logica -Art. 3 Cost.: interpretazione letterale e logica -Art. 4 Cost.: interpretazione letterale e logica -Artt. 5 e 6 Cost.: interpretazione letterale e lo- gica	**15** ore	**Docente di Storia** -Storia della bandiera e dell'inno nazionale (Art. 12 Cost.) -il ripudio della guerra (art. 11 Cost.) -I Caschi Blu dell'ONU -I conflitti in corso Le classi affronteranno in avvio d'anno scolastico con il **Docente di Diritto,** in codocenza con il **Docente curriculare,** i seguenti con- tenuti: - Art. 9 Cost, lo sviluppo della cultura e la tu- tela del paesaggio	7 7

Docente di Religione : le confessioni religiose diverse dalla Cattolica e l'art. 8 Cost. **Docente di Storia:** i Patti lateranensi ex art. 7 Cost.	2 2	- Il diritto all'ambiente salubre - Le smart city	
TOTALE ORE	**19 ore**	**TOTALE ORE**	**14**

EDUCAZIONE CIVICA CURRICOLO VERTICALE
CLASSI TERZE

CLASSI TERZE				
TEMATICA PRIMO QUADRIMESTRE **Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015**			**TEMATICA SECONDO QUADRIMESTRE:** **Educazione digitale, tutela della privacy, comportamento e privacy per gli allievi impegnati nei PCTO**	
	DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA	N. ORE PER DISCIPLINA	DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA	N. ORE PER DISCIPLINA
	Docente di Storia - Il concetto di sviluppo sostenibile - Gli impegni internazionali a partire dal 1972, dalla "Conferenza di Stoccolma" o Conferenza dell'ONU sull'Ambiente Umano, fino all'Agenda 2030 **Docente di Lingua straniera** La figura di Greta **Docente di Italiano** I 17 Obiettivi si sviluppo sostenibile, **analisi del testo** **Obiettivo 1**. Porre fine ad ogni forma di povertà nel mondo	**2** **2** **2**	**Docente di diritto IN CODOCENZA** Comportamento e privacyper gli allievi impegnati nei percorsi di PCTO **Docente formato** Il Regolamento europeo sulla privacy L'identità digitale, lo SPID e i suoi live Il domicilio digitale, PEC e PEO Ecosistema digitale elettroniche Il diritto alla portabilità dei dati personali I principi essenziali sulla privacy (Digita default, accountability…). e elettroniche -	**3** **12**

Obiettivo 2. Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile **Obiettivo 3**. Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età **Obiettivo 4**. Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, eopportunità di apprendi- mento per tutti **Obiettivo 5**. Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze **Obiettivo 6**. Garantire a tutti la disponibilità e la gestione sostenibile dell'acqua e delle strutture igienico-sanitarie **Obiettivo 7**. Assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni **Obiettivo 8**. Incentivare una crescita economi- ca duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti **Obiettivo 9**. Costruire un'infrastruttura resiliente e promuovere l'innovazione ed una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile **Obiettivo 10**. Ridurre l'ineguaglianza all'interno di e fra le nazioni **Obiettivo 11**. Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili **Obiettivo 12**. Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo **Obiettivo 13**. Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico* Obiettivo 14. Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile		Tipologie di dati Il trattamento dati e il consenso dell'interessato Il Difensore civico digitale Diritto all'oblio Diritto alla portabilità dei dati Diritto di proporre reclamo al garante della privacy	

Obiettivo 15. Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre **Obiettivo 16**. Promuovere società pacifiche e inclusive per uno sviluppo sostenibile **Obiettivo 17**. Rafforzare i mezzi di attuazione e rinnovare il partenariato mondiale per lo sviluppo sostenibile **Docente di diritto IN CODOCENZA** Lo sviluppo sostenibile, un ossimoro? La crescita "infinita" e la "decrescita felice"; il pensiero di Latouche **Docente di Religione** Approfondimento di almeno due tematiche Es: **Obiettivo 1**. Porre fine ad ogni forma di povertà nel mondo **Obiettivo 2**. Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile **Obiettivo 10**. Ridurre l'ineguaglianza all'interno di e fra le nazioni **Obiettivo 16**. Promuovere società pacifiche e inclusive per uno sviluppo sostenibile **Docente di Scienze** **Obiettivo 13**. Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico* Obiettivo 14. Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile Obiettivo 15. Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre Docente di Scienze motorie e sportive Obiettivo 2. Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutri- zione e promuovere un'agricoltura sostenibile Obiettivo 3. Assicurare la salute e il benessere per	**4** **2** 4 2			

tutti e per tutte le età				
TOTALE ORE	**18**		**TOTALE ORE**	**15**

EDUCAZIONE CIVICA CURRICOLO VERTICALE - PROSPETTO DI SINTESI CLASSI QUARTE

CLASSI QUARTE			
TEMATICA PRIMO QUADRIMESTRE **Il Lavoro**		**TEMATICA SECONDO QUADRIMESTRE:** **Problematiche connesse al mondo del lavoro: mobbing, caporalato, sfruttamento…**	
DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA	N. ORE PER DISCIPLINA	DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA	N. ORE PER DISCIPLINA
DTA IN CODOCENZA Il lavoro nella Costituzione: artt. 1, 4, 36, 37, 39, 40 Cost. l rapporto di lavoro subordinato, aspetti pubblicistici: Centro per 'impiego, INPS, amministrazione inanziaria. Il rapporto di lavoro subordinato: aspetti privatistici: elementi del rapporto di lavoro, retribuzione, diritti e doveri dei lavoratori, obblighi del datore di lavoro, poteri del datore di lavoro. Il "contratto" di lavoro, durata del contratto di lavoro, tipologie di contratto, Dallo Statuto dei lavoratori al Jobs Act. Welfare state, Previdenza ed assistenza **Docente di Storia** Dalla società per ceti alla società per classi **Docente di STORIA** Bacone e la tecnica Dottrine e politiche della filosofia moderna	10 2 4	**Docenti di STORIA** La schiavitù nell'antica Roma La schiavitù nell'antica Grecia Le nuove schiavitù **Religione** Distinzione tra uomo, individuo, soggetto e persona **Docenti di DTA** Gig economy ed il sistema di lavoro freelancizzato La sharing economy Il caporalato Il mobbing Il lavoro minorile **Docenti di Inglese** Le rivoluzioni industriali	3 2 10 2
TOTALE ORE	**16**	**TOTALE ORE**	**17**

EDUCAZIONE CIVICA CURRICOLO VERTICALE - PROSPETTO DI SINTESI CLASSI QUINTE

<table>
<tr><th colspan="4">CLASSI QUINTE</th></tr>
<tr><td colspan="2">TEMATICA PRIMO QUADRIMESTRE

Organizzazioni internazionali ed unione europea</td><td colspan="2">TEMATICA SECONDO QUADRIMESTRE:

Umanità ed Umanesimo. Dignità e diritti umani</td></tr>
<tr><td>DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI

PER DISCIPLINA</td><td>N. ORE PER DISCIPLINA</td><td>DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI

PER DISCIPLINA</td><td>N. ORE PER DISCIPLINA</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Docente di Diritto ed Economia Politica in CODOCENZA:
Le Organizzazioni Internazionali
La struttura e le funzioni degli organismi internazionali
Il Diritto internazionale e le sue fonti; l'Italia nel contesto internazionale; le funzioni dell'ONU; il ruolo della NATO; gli obiettivi del G8 e del G20, del WTO e dell'OCSE. La BM.
Docente di DTA in codocenza:

Il processo di integrazione europea la storia e gli obiettivi dell'Unione europea.
La composizione e funzione degli organi comunitari e i loro rapporti.
La Costituzione
PARTE SECONDA: l'ordinamento della Re- pubblica</td><td rowspan="2">6

8</td><td>Docente di Inglese:
Excursus sui dritti umani: la Magna Carta Li- bertatum, l' Habeas Corpus Act, The Petition of Rights, The Bill of Rights, The Declaration of Indipendence of the USA, La Dichiarazio- ne Internazionale dei Diritti Umani del 1948</td><td>4</td></tr>
<tr><td>Docente di Storia:
Come è cambiato nella storia il concetto di diritto umano
La classificazione dei diritti secondo Bobbio Come si declina in contesti e luoghi diversi il concetto di diritto umano (schiavitù, apartheid, colonialismo)
Il concetto di razza ed il suo superamento (genocidi, deportazioni…)
Docente di dta IN</td><td>3

1</td></tr>
</table>

		CODOCENZA: Dallo Statuto albertino alla Costituzione I diritti inviolabili dell'uomo Art. 3 Cost., il principio di eguaglianza for- male e sostanziale Diritti delle donne e dei bambini **Docente di storia:** Il contributo della filosofia nell'evoluzione dei diritti umani. Locke e la teoria del Diritto naturale L'illuminismo Il liberalismo Il pensiero politico e sociale contemporaneo Le generazioni dei Diritti secondo Bobbio **Docente di Lettere** I diritti umani nella letteratura **Religione** L'avvento del Cristianesimo ed il riconoscimento della dignità dell'uomo. Cosa possiamo fare noi per i diritti umani Educazione alla fratellanza e alla solidarietà	4 4 3

TOTALE ORE	**14**	**TOTALE ORE**	**19**

Griglia di valutazione (*disciplinare)*

Disciplina ED.CIVICA

Indicatori	Descrittori	Voto	Punteggio corrispondente
Conoscenze (in riferimento ai contenuti delle tre macroaree: Costituzione-Sviluppo sostenibile-cittadinanza digitale)	Complete, approfondite e con apporti critici	10	2.5
	Complete e sicure	9	2.25
	Corrette ed adeguate	8	2
	Complessivamente corrette ma con qualche imprecisione	7	1.75
	Parzialmente corrette	6	1.5
	Lacunose e superficiali	5	1.25
Chiarezza espositiva/correttezza-pertinenza-sviluppo delle argomentazioni (in base alla tipologia di prova scelta- se verifica orale o scritta)	L'alunno utilizza un linguaggio fluido/Elaborato ricco di informazioni, coeso, coerente e con apporti critici	10	2.5
	L'alunno utilizza un linguaggio scorrevole/Elaborato con informazioni appropriate, coeso e coerente	9	2.25
	L'alunno utilizza un linguaggio corretto/Elaborato corretto nelle informazioni e rispondente alle richieste	8	2
	L'alunno utilizza un linguaggio nel complesso appropriato ma non sempre preciso/Elaborato complessivamente corretto per forma e contenuti espressi	7	1.75
	L'alunno utilizza un linguaggio semplice e non sempre chiaro/Elaborato semplice nelle informazioni fornite, poco argomentato e non sempre corretto	6	1.5
	L'alunno utilizza un linguaggio confuso e scorretto/ Elaborato non rispondente alle richieste della traccia, scorretto nella forma e carente nelle argomentazioni.	5	1.25
Padronanza del lessico specifico (dalla terminologia del diritto e dell' economia a quella del linguaggio digitale)	Corretto e ricco	10	2.5
	Corretto e vario	9	2.25
	Pertinente e corretto. Abbastanza vario	8	2
	Fondamentalmente corretto, a tratti un po' ripetitivo	7	1.75
	Quasi sempre corretto ma limitato	6	1.5
	Povero, lacunoso e scorretto in più punti	5	1.25
Rielaborazione e metodo	L'alunno organizza dati ed informazioni in modo autonomo e creativo	10	2.5
	L'alunno organizza dati ed informazioni in modo appropriato e puntuale	9	2.25
	L'alunno organizza dati ed informazioni in modo completo e corretto	8	2
	L'alunno organizza dati ed informazioni in modo globalmente corretto, anche se non sempre puntuale	7	1.75
	L'alunno organizza dati ed informazioni essenziali in modo semplice ma non sempre completo	6	1.5
	L'alunno non riesce ad organizzare dati ed informazioni	5	1.25

Griglia di valutazione Ed. civica (osservazione del *sapere agito, comportamento*)

INDICATORI	**Rispetto verso sé e gli altri, ambiente e patrimonio storico-artistico.** Cfr. PECUP ***1)Rispettare l'ambiente,curarlo,conservarlo,migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.*** ***2) Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.***	**Autonomia e responsabilità** Cfr. PECUP **1)** ***Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.*** ***2) Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.***	**Rispetto delle regole (dal regolamento di Istituto alle norme di convivenza civile)** Cfr. PECUP 1) ***Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.*** ***2)Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.***	**Impegno, collaborazione epartecipazione alla vita della comunità (dalla classe al mondo del web)** Cfr. PECUP 1) ***Partecipare al dibattito culturale*** ***2) Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.*** ***3) Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.***	VOTO	PUNTEGGIO CORRISPONDENTE
DESCRITTORI	Costante e consapevole	Ottimo grado di autonomia e forte senso di responsabilità	Scrupoloso	Irreprensibile, costante ed approfondito	10	2.5
	Costante ed attento	Pieno grado di autonomia e forte senso di responsabilità	Puntuale	Attivo, costante e rispettoso	9	2.25
	Regolare ed attento	Buon grado di autonomia e forte senso di responsabilità	Regolare	Attento ed adeguato	8	2
	Saltuario	Pienamente sufficiente il grado di autonomia ma limitato il senso di responsabilità	Incostante	Non sempre puntuale	7	1.75
	Spesso manchevole	Appena sufficiente il grado di autonomia e responsabilità	Spesso non rispettoso	Discontinuo	6	1.5
	Non rispettoso	Non autonomo né responsabile.	Viola le regole	Non collaborativo	5	1.25

QUADRI ORARI ISTITUTI PROFESSIONALI

Allegato 3 G

g) Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

BIENNIO

Area generale comune a tutti gli indirizzi			
ASSI CULTURALI	**Monte ore Biennio**	**Insegnamenti**	**Monte ore di riferimento**
Asse dei linguaggi	**462 ore**	Italiano Inglese	264 198
Asse matematico	**264 ore**	Matematica	264
Asse storico sociale	**264 ore**	Storia, Geografia, Diritto e economia	132 132
Scienze motorie	**132 ore**	Scienze motorie	132
RC o attività alternative	**66 ore**	RC o attività alternative	66
Totale ore Area generale	**1.188 ore**		**1188**
		Area di indirizzo	
Asse dei linguaggi	**924 ore**	Seconda lingua straniera	99/132
Asse scientifico, tecnologico e professionale *		Scienze integrate	99/132
		TIC	99/132
		Scienza degli alimenti	132
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina	132/165
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita	132/165
		Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	132/165
di cui in compresenza	*396 ore*		
Totale Area di Indirizzo	**924 ore**		**924**
TOTALE BIENNIO	**2.112 ore**		
Di cui: Personalizzazione degli apprendimenti	*264 ore*		

(*) Per quanto concerne i laboratori nel biennio, resta in vigore quanto previsto dal D.I. n. 32 del 29 aprile 2011

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**	**Monte ore 3 anno**	**Monte ore 4 anno**	**Monte ore 5 anno**
Asse dei linguaggi	**Lingua italiana**	132	132	132
	Lingua inglese	66	66	66
Asse storico sociale	**Storia**	66	66	66
Asse matematico	**Matematica**	99	99	99
	Scienze motorie	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**	**3 anno**	**4 anno**	**5 anno**
Asse dei linguaggi	**Seconda lingua straniera**	99	99	99/132
Asse scientifico tecnologico e professionale	**Scienza e cultura dell'alimentazione**	0/165	0/132	0/165
	Laboratorio enogastronomia cucina	0/231	0/231	0/198
	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Accoglienza turistica	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	0/231	0/165	0/165
	Diritto e tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132
	Tecniche di comunicazione	0/66	0/66	0/66
	Arte e Territorio	0/99	0/99	0/99
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0/66	0/66
Totale area di indirizzo		**594**	**594**	**594**
di cui in compresenza		132		

** Le discipline con soglia minima pari a 0 sono da considerare alternative sulla base dei differenti percorsi in uscita definiti dalle scuole ai sensi dell'art. 3 comma 5, a seguito delle specifiche caratterizzazioni, in relazione alle macro aree di attività che identificano la filiera e alle figure professionali di riferimento.

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE

NARHSC500S - G. GALILEI

QUADRO ORARIO - A.S. 2021-22

Indirizzo: **IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Descrizione del quadro orario: **QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**

Stato: **COMPLETO**

Codici **I56 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

Quadro orario **Attivo** nell'anno corrente.

Anni di corso Attivi: **I - II - III - IV**

Assi culturali/Insegnamenti	I Anno		II Anno		Monte Ore	III Anno		IV Anno		V Anno		Monte Ore
	ore set	clc	ore set	clc	BIENNIO	ore set	clc	ore set	clc	ore set	clc	TRIENNIO
Area generale comune a tutti gli indirizzi												
Asse dei linguaggi												
I011 - LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	A012	4	A012	8	4	A012	4	A012	4	A012	12
I028 - LINGUA INGLESE	3	AB24	3	AB24	6	2	AB24	2	AB24	2	AB24	6
Asse matematico												
I043 - MATEMATICA	4	A026,A047	4	A026,A047	8	3	A026,A047	3	A026,A047	3	A026,A047	9
Asse storico sociale												
I040 - STORIA	1	A012	1	A012	2	2	A012	2	A012	2	A012	6
I041 - GEOGRAFIA	1	A021	1	A021	2	0		0		0		
I070 - DIRITTO ED ECONOMIA	2	A046	2	A046	4	0		0		0		
I888 - EDUCAZIONE CIVICA												

Indirizzo: **IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Descrizione del quadro orario: **QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**

Stato: **COMPLETO**

Codici **I56 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

Quadro orario **Attivo** nell'anno corrente.

Anni di corso Attivi: **I - II - III - IV**

Assi culturali/Insegnamenti	I Anno		II Anno		Monte Ore	III Anno		IV Anno		V Anno		Monte Ore
	ore set	clc	ore set	clc	BIENNIO	ore set	clc	ore set	clc	ore set	clc	TRIENNIO
Scienze motorie												
I555 - SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	A048	2	A048	4	2	A048	2	A048	2	A048	6
RC o attività alternative												
I666 - RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1		1		2	1		1		1		3
Totale ore settimanali Area generale	18		18			14		14		14		
Area di indirizzo												
Asse dei linguaggi												
I029 - SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE	2	A024	2	A024	3/4	3	A024	3	A024	3		9/12
Asse scientifico, tecnologico e professionale												
I344 - SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	A050	2	A034	3/4	0		0		0		
I075 - TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	A041	2	A041	3/4	0		0		0		
I086 - SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	A031	2	A031	4	0		0		0		
I087 - LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	B020	2	B020	4/5	0		0		0		
I088 - LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	B021	2	B021	4/5	0		0		0		
I089 - LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	B019	2	B019	4/5	0		0		0		
I171 - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0		0			4		3		4		0/15
I369 - LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0		0			0	B020	2	B020	2	B020	0/21

Indirizzo: **IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Descrizione del quadro orario: **QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**

Stato: **COMPLETO**

Codici **I56 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

Quadro orario **Attivo** nell'anno corrente.

Anni di corso Attivi: **I - II - III - IV**

Assi culturali/Insegnamenti	I Anno		II Anno		Monte Ore	III Anno		IV Anno		V Anno		Monte Ore
	ore set	clc	ore set	clc	BIENNIO	ore set	clc	ore set	clc	ore set	clc	TRIENNIO
I370 - LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0		0			7		6	B021	5	B021	0/21
I371 - LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0		0			0		0		0		0/21
I372 - LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0		0			0		0		0		0/21
I210 - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0		0			4	A045	4	A045	4	A045	9/12
I216 - TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0		0			0		0		0		0/6
I096 - ARTE E TERRITORIO	0		0			0		0		0		0/9
I213 - TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0		0			0		0		0		0/6
Totale ore settimanali Area di indirizzo	14		14			18		18		18		

Data ultimo aggiornamento: 19/10/2021

Data di stampa: 26/10/2021

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE

NARHSC500S - G. GALILEI

QUADRO ORARIO - A.S. 2021-22

Indirizzo: **IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Descrizione del quadro orario: **QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - ARTICOLAZIONE CUCINA**

Stato: **COMPLETO**

Codici **I56 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

Quadro orario **Attivo** nell'anno corrente.

Anni di corso Attivi: **I - II - III - IV**

Assi culturali/Insegnamenti	I Anno		II Anno		Monte Ore	III Anno		IV Anno		V Anno		Monte Ore
	ore set	clc	ore set	clc	BIENNIO	ore set	clc	ore set	clc	ore set	clc	TRIENNIO
Area generale comune a tutti gli indirizzi												
Asse dei linguaggi												
I011 - LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	A012	4	A012	8	4	A012	4	A012	4	A012	12
I028 - LINGUA INGLESE	3	AB24	3	AB24	6	2	AB24	2	AB24	2	AB24	6
Asse matematico												
I043 - MATEMATICA	4	A026,A047	4	A026,A047	8	3	A026,A047	3	A026,A047	3	A026,A047	9
Asse storico sociale												
I040 - STORIA	1	A012	1	A012	2	2	A012	2	A012	2	A012	6
I041 - GEOGRAFIA	1	A021	1	A021	2	0		0		0		
I070 - DIRITTO ED ECONOMIA	2	A046	2	A046	4	0		0		0		
I888 - EDUCAZIONE CIVICA												

Indirizzo: **IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Descrizione del quadro orario: **QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - ARTICOLAZIONE CUCINA**

Stato: **COMPLETO**

Codici **I56 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

Quadro orario **Attivo** nell'anno corrente.

Anni di corso Attivi: **I - II - III - IV**

Assi culturali/Insegnamenti	I Anno		II Anno		Monte Ore	III Anno		IV Anno		V Anno		Monte Ore
	ore set	clc	ore set	clc	BIENNIO	ore set	clc	ore set	clc	ore set	clc	TRIENNIO
Scienze motorie												
I555 - SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	A048	2	A048	4	2	A048	2	A048	2	A048	6
RC o attività alternative												
I666 - RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1		1		2	1		1		1		3
Totale ore settimanali Area generale	18		18			14		14		14		
Area di indirizzo												
Asse dei linguaggi												
I029 - SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE	2	A024	2	A024	3/4	3	A024	3	A024	3		9/12
Asse scientifico, tecnologico e professionale												
I344 - SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	A050	2	A034	3/4	0		0		0		
I075 - TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	A041	2	A041	3/4	0		0		0		
I086 - SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	A031	2	A031	4	0		0		0		
I087 - LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	B020	2	B020	4/5	0		0		0		
I088 - LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	B021	2	B021	4/5	0		0		0		
I089 - LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	B019	2	B019	4/5	0		0		0		
I171 - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0		0			4		3		4		0/15
I369 - LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0		0			7	B020	6	B020	5	B020	0/21

Indirizzo: **IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Descrizione del quadro orario: **QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - ARTICOLAZIONE CUCINA**

Stato: **COMPLETO**

Codici **I56 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

Quadro orario **Attivo** nell'anno corrente.

Anni di corso Attivi: **I - II - III - IV**

Assi culturali/Insegnamenti	I Anno		II Anno		Monte Ore	III Anno		IV Anno		V Anno		Monte Ore
	ore set	clc	ore set	clc	BIENNIO	ore set	clc	ore set	clc	ore set	clc	TRIENNIO
I370 - LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0		0			0		2	B021	2	B021	0/21
I371 - LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0		0			0		0		0		0/21
I372 - LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0		0			0		0		0		0/21
I210 - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0		0			4	A045	4	A045	4	A045	9/12
I216 - TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0		0			0		0		0		0/6
I096 - ARTE E TERRITORIO	0		0			0		0		0		0/9
I213 - TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0		0			0		0		0		0/6
Totale ore settimanali Area di indirizzo	14		14			18		18		18		

Data ultimo aggiornamento: 19/10/2021

Data di stampa: 26/10/2021

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE

NARHSC500S - G. GALILEI

QUADRO ORARIO - A.S. 2021-22

Indirizzo: **IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Descrizione del quadro orario: **QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA**

Stato: **COMPLETO**

Codici **I56 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

Quadro orario **Attivo** nell'anno corrente.

Anni di corso Attivi: **I - II - III - IV**

Assi culturali/Insegnamenti	I Anno		II Anno		Monte Ore	III Anno		IV Anno		V Anno		Monte Ore
	ore set	clc	ore set	clc	BIENNIO	ore set	clc	ore set	clc	ore set	clc	TRIENNIO
Area generale comune a tutti gli indirizzi												
Asse dei linguaggi												
I011 - LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	A012	4	A012	8	4	A012	4	A012	4	A012	12
I028 - LINGUA INGLESE	3	AB24	3	AB24	6	2	AB24	2	AB24	2	AB24	6
Asse matematico												
I043 - MATEMATICA	4	A026,A047	4	A026,A047	8	3	A026,A047	3	A026,A047	3	A026,A047	9
Asse storico sociale												
I040 - STORIA	1	A012	1	A012	2	2	A012	2	A012	2	A012	6
I041 - GEOGRAFIA	1	A021	1	A021	2	0		0		0		
I070 - DIRITTO ED ECONOMIA	2	A046	2	A046	4	0		0		0		
I888 - EDUCAZIONE CIVICA												

Indirizzo: **IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Descrizione del quadro orario: **QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA**

Stato: **COMPLETO**

Codici **I56 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

Quadro orario **Attivo** nell'anno corrente.

Anni di corso Attivi: **I - II - III - IV**

Assi culturali/Insegnamenti	I Anno		II Anno		Monte Ore	III Anno		IV Anno		V Anno		Monte Ore
	ore set	clc	ore set	clc	BIENNIO	ore set	clc	ore set	clc	ore set	clc	TRIENNIO
Scienze motorie												
I555 - SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	A048	2	A048	4	2	A048	2	A048	2	A048	6
RC o attività alternative												
I666 - RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1		1		2	1		1		1		3
Totale ore settimanali Area generale	18		18			14		14		14		
Area di indirizzo												
Asse dei linguaggi												
I029 - SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE	2	A024	2	A024	3/4	3	A024	3	A024	3		9/12
Asse scientifico, tecnologico e professionale												
I344 - SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	A050	2	A034	3/4	0		0		0		
I075 - TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	A041	2	A041	3/4	0		0		0		
I086 - SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	A031	2	A031	4	0		0		0		
I087 - LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	B020	2	B020	4/5	0		0		0		
I088 - LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	B021	2	B021	4/5	0		0		0		
I089 - LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	B019	2	B019	4/5	0		0		0		
I171 - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0		0			4		4		4		0/15
I369 - LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0		0			0	B020	0	B020	0	B020	0/21

Indirizzo: **IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Descrizione del quadro orario: **QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA**

Stato: **COMPLETO**

Codici **I56 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

Quadro orario **Attivo** nell'anno corrente.

Anni di corso Attivi: **I - II - III - IV**

Assi culturali/Insegnamenti	I Anno		II Anno		Monte Ore	III Anno		IV Anno		V Anno		Monte Ore
	ore set	clc	ore set	clc	BIENNIO	ore set	clc	ore set	clc	ore set	clc	TRIENNIO
I370 - LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0		0			0		0	B021	0	B021	0/21
I371 - LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0		0			7		5		5		0/21
I372 - LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0		0			0		0		0		0/21
I210 - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0		0			4	A045	4	A045	4	A045	9/12
I216 - TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0		0			0		2		2		0/6
I096 - ARTE E TERRITORIO	0		0			0		0		0		0/9
I213 - TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0		0			0		0		0		0/6
Totale ore settimanali Area di indirizzo	14		14			18		18		18		

Data ultimo aggiornamento: 19/10/2021

Data di stampa: 26/10/2021

Allegato 2 - G

Indirizzo "*Enogastronomia e ospitalità alberghiera*"
Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Enogastronomia e ospitalità alberghiera**" possiede 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 curando 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 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 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.	
Abilità minime	**Conoscenze essenziali**
Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente	Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto Strumenti di pubblicità e comunicazione Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.) Principi di fidelizzazione del cliente Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature Tecniche di *problem solving* e gestione reclami

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.	
Abilità minime	**Conoscenze essenziali**
Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi Tecniche di programmazione e controllo dei costi Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva

Competenza n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	
Abilità minime	**Conoscenze essenziali**
Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP . Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Fattori di rischio professionale ed-ambientale Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente

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	
Abilità minime	**Conoscenze essenziali**
Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli *stakeholder*	Elementi di eco-gastronomia Principi di ecoturismo Concetti di sostenibilità e certificazione Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione Politica di sconti per la clientela Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita

Competenza n. 5 *Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative*	
Abilità minime	**Conoscenze essenziali**
Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario	Principi di scienze e tecnologie alimentari Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari

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.	
Abilità minime	**Conoscenze essenziali**
Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2 Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care* Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale Elementi di marketing dei servizi turistici Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive Tecniche di rilevamento della *customer satisfaction* Meccanismi di fidelizzazione cliente

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.*	
Abilità minime	**Conoscenze essenziali**
Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering	Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi

Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e in presenza di anomalie attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento	Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti

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.	
Abilità minime	**Conoscenze essenziali**
Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità Realizzare azioni di promozione di *Tourism Certification* Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico	Mercato turistico e sue tendenze Metodologie e strumenti di marketing turistico Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie. Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali Normativa riguardante la tutela ambientale Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione *ecolabel* Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale Modalità di calcolo dei margini di guadagno

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.	
Abilità minime	**Conoscenze essenziali**
Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di *customer care e di costumer satisfation*	Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività Metodologie e tecniche di promozione territoriale Terminologia di settore in lingua straniera Tecniche di analisi SWOT Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente

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.	
Abilità minime	**Conoscenze essenziali**
Applicare tecniche di *benchmarking* Individuare i target e gli indicatori di *performance* Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati	Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica Tecniche di reportistica aziendale Tecniche di analisi per indici

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.	
Abilità minime	**Conoscenze essenziali**
Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza	Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG) Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità

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)*.

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITA' 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 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 MANUFATTURIERE

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

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel 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:

SERVIZI TURISTICI
PRODUZIONI ALIMENTARI