

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Enrico Medi" – Randazzo

Istituto Tecnico Commerciale (Settore Economico Amm.vo e Turistico)

Liceo Classico e Linguistico – Istituto Professionale di Stato per i Serv. Alberghieri e Ristorativi

Codice Istituto: CTIS00600C

Codice fiscale: 83001470877

+

A.A. S.S. 2019/2022

P.T.O.F.



Piano Triennale Offerta Formativa



LICEO CLASSICO

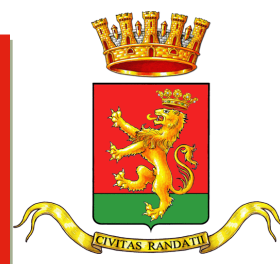
LICEO LINGUISTICO

ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI

- **INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (Corso diurno e serale)**
Articolazioni: "Accoglienza Turistica, Enogastronomia, Servizi di Sala e Vendita, Prodotti dolciari artigianali e industriali"
- **INDIRIZZO: SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE**

ISTITUTO TECNICO – SETTORE ECONOMICO

- **INDIRIZZO: TURISTICO**
- **INDIRIZZO: AMMINISTRAZIONE, FINANZA, MARKETING**



SOMMARIO

SOMMARIO	2
PREMESSA	3
ANALISI DEL CONTESTO.....	5
PRIORITÀ E TRAGUARDI	9
LA STRUTTURA DELLA SCUOLA	14
SCELTE DI GESTIONE E ORGANIZZATIVE	30
I SOGGETTI DELL’AZIONE FORMATIVA	50
PIANO DI FORMAZIONE DEI DOCENTI	69
L’ORGANICO DELL’AUTONOMIA.....	70
ATTIVITÀ PROGETTUALE	74

PREMESSA

- Il presente Piano triennale dell'offerta formativa, relativo all'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Enrico Medi", è elaborato ai sensi di quanto previsto dalla legge 13 luglio 2015, n. 107, recante la *"Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti"*;
- il piano è stato elaborato dal collegio dei docenti sulla base degli indirizzi per le attività della scuola e delle scelte di gestione e di amministrazione definiti dal dirigente scolastico con proprio atto di indirizzo prot. n° 6648/C37c del 29/09/2015;
- il piano ha ricevuto il parere favorevole del collegio dei docenti nella seduta del 16/04/2019;
- il piano è stato approvato dal consiglio d'istituto nella seduta del 16/04/2019;
- il piano, dopo l'approvazione, è stato inviato all'USR competente per le verifiche di legge ed in particolare per accertarne la compatibilità con i limiti di organico assegnato;
- il piano, all'esito della verifica in questione, ha ricevuto il parere favorevole, comunicato con nota prot. _____ del _____;
- il piano è pubblicato nel portale unico dei dati della scuola.

LINEE GENERALI

"Per affermare il ruolo centrale della scuola nella società della conoscenza e innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti... per contrastare le diseguaglianze socio culturali e territoriali... per garantire il diritto allo studio, le pari opportunità di successo formativo e di istruzione permanente dei cittadini,... l'Istituzione scolastica effettua la programmazione triennale dell'offerta formativa. (Art. 1, commi 1-2, legge 107/2015)

La nuova normativa, pertanto, attuando pienamente il principio di autonomia delle istituzioni scolastiche, e in linea con quanto previsto dalla legge 59/97 e dal DPR 275/99, riafferma la centralità del PTOF, che ora diventa triennale al fine di consentire una programmazione a più ampio respiro ma, nello stesso tempo, continuamente monitorata, come documento fondante di tutta l'attività di ogni scuola.

Esso, infatti, in quanto "documento fondamentale costitutivo dell'identità culturale e progettuale delle istituzioni scolastiche":

- 1 Esplicita** la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa e organizzativa (c. 14)
- 2 È coerente** con gli obiettivi generali ed educativi dei diversi tipi e indirizzi di studi (c. 14)
- 3 Riflette** le esigenze del contesto culturale, sociale ed economico della realtà locale (c. 14)
- 4 Tiene conto** della programmazione territoriale dell'offerta formativa (c. 14)
- 5 Comprende e riconosce** le diverse opzioni metodologiche e valorizza le relative professionalità (c. 14)
- 6 Mette in atto** il Piano di Miglioramento elaborato nel RAV (c. 14)
- 7 Elabora** il Potenziamento dell'Offerta Formativa (cc. 7, 16, 22, 24)
- 8 Pianifica** i percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro (c. 33)
- 9 Promuove** finalità, principi e strumenti previsti nel Piano Nazionale Scuola Digitale (c. 57)

10 Programma le attività formative rivolte al personale docente e Ata (cc. 12, 124)

11 Presenta il fabbisogno di (c. 14):

- posti comuni e di sostegno dell'Organico dell'Autonomia (cc. 63-85)
- potenziamento dell'offerta formativa
- del personale ATA
- infrastrutture, attrezzature, materiali

I criteri su cui deve poggiare sono:

- Adeguatezza
- Coerenza
- Attendibilità
- Rilevanza

ANALISI DEL CONTESTO

IL COMUNE DI RANDAZZO - SEDE DELL'ISTITUTO

Randazzo, comune di undicimila abitanti, arroccato lungo la sponda destra del Fiume Alcantara, è caratterizzato da un centro storico medievale ricco di pregevoli beni architettonici e da una attigua area urbana moderna e funzionale che si sviluppa nel basso versante Nord-occidentale etneo intorno a quota 750 metri s.l.m. Il tessuto urbano medievale è relativamente integro e mostra testimonianze di un passato ricco e fiorente, con una comunità poliglotta residente nei tre diversi quartieri (normanno, bizantino e lombardo) incentrati ognuno sulle rispettive chiese: Santa Maria, San Nicola e San Martino. Così come nel periodo tardo medievale, quando era uno dei principali centri fortificati lungo la via interna Messina-Palermo, anche oggi questo centro abitato costituisce un importante crocevia regionale tra il versante tirrenico della Provincia di Messina e la fascia settentrionale della Provincia di Catania.

Il territorio comunale è paesisticamente vario e oro graficamente articolato. Nella zona settentrionale si sviluppano i Monti Nebrodi ricchi di boschi e di corsi d'acqua, tra i quali il tratto montano del Fiume Alcantara. Nella zona meridionale domina l'imponente cono vulcanico del Monte Etna con aspre colate laviche e suggestivi crateri avventizi, come per esempio il Monte Spagnolo. Le aree montane e meno antropizzate di questo territorio costituiscono oggi un grande patrimonio naturalistico e rientrano nei rispettivi Parchi Naturali dell'Etna e dei Nebrodi. La zona valliva a levante del centro abitato fa parte del Parco Fluviale dell'Alcantara e pertanto Randazzo, a testimonianza delle notevoli risorse naturalistiche che lo caratterizzano, è l'unico comune della Sicilia ricadente in tre diversi parchi naturali. Randazzo, già Comune delle tre chiese e delle tre parlate, oggi è quindi anche Comune dei tre parchi naturali.

Le attuali relazioni territoriali sono impostate su una rete di strade statali (SS n° 120 dell'Etna e delle Madonie a sviluppo Est-Ovest; SS n° 116 Randazzo Capo d'Orlando a sviluppo Sud-Nord; SS n° 284 Randazzo-Paternò a sviluppo NordEst-Sud-Ovest) e di strade provinciali, tra le quali la SP n° 98 dell'alta Valle dell'Alcantara e la SP "Quota mille" pedemontana settentrionale etnea. Si rilevano, inoltre, tre diverse tratte ferroviarie che convergono su Randazzo: da Riposto-Giarre e da Catania (Ferrovia Circumetnea a scartamento ridotto) e da Taormina-Giardini (ferrovia statale, da quasi venti anni purtroppo in disuso ma che oggi presenta interessanti prospettive di riqualificazione).

L'economia di questo comune, ricadente nella zona interna della Regione Sicilia, è relativamente statica e non è particolarmente vivace. Il settore terziario è sostenuto principalmente dall'apparato impiegatizio pubblico e registra timide imprese private nel comparto dei servizi, con crescenti e promettenti iniziative legate al settore al turismo. Il settore secondario pur risultando tendenzialmente marginale, mostra circoscritti ma significativi comparti produttivi, come per esempio l'artigianato della falegnameria e del ferro battuto, le attività di trasformazione dei prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento (aziende vitivinicole, molitorie e casearie), le attività di lavorazione della pietra lavica.

Il settore primario ha un'incidenza occupazionale relativamente elevata in quanto sostenuto dal comparto, verosimilmente ipertrofico, della selvicoltura che interessa principalmente le aree boschive dei parchi naturali. La diffusa presenza di terreni agricoli marginali e di radure boschive non

coltivate favorisce l'allevamento bovino e ovino itinerante. I terreni irrigui sono relativamente poco estesi ma alimentano una discreta produzione ortofrutticola. Nelle aree pedemontane del comprensorio etneo si coltiva da sempre l'ulivo e soprattutto la vite ma, a differenza degli anni passati - quando il prodotto dell'uva era destinato all'esportazione come "vino da taglio" - da pochi anni sono sorte numerose piccole aziende vitivinicole che producono vini di pregio, principalmente "Etna rosso", destinati anche ai mercati internazionali. Alcune di queste aziende hanno rivalutato i vitigni tradizionali, principalmente il "Nerello mascalese", ed hanno recuperato il paesaggio rurale tipico, conciliando in talune circostanze l'attività vitivinicola con l'enogastronomia e con il turismo rurale.

LA VISION E LA MISSION DELL'ISTITUTO

L'Istituto "E. Medi" ha come priorità l'attivazione di un processo di insegnamento/apprendimento che metta al centro l'alunno e le sue esigenze formative. Un'azione rispettosa delle Indicazioni Nazionali e delle Linee Guida, ma che abbia come vero e unico protagonista lo studente per il quale vengono realizzate tutte le attività utili a garantire il suo proficuo inserimento nel contesto sociale di riferimento.

La nostra scuola punta sulla qualità dell'apprendimento per tutti: una qualità in grado di realizzarsi sostenendo sia difficoltà che eccellenze, sia potenzialità che disagi palesi.

Una scuola che sia :

- altamente formativa e in grado di promuovere, attraverso una pluralità di saperi, di progetti, di esperienze significative la maturazione di tutte le dimensioni della personalità degli studenti;
- dell'interazione, dove i soggetti, studenti e operatori, instaurano rapporti proficui e positivi;
- partecipata, in quanto stabilisce contatti e collabora in maniera costruttiva con le famiglie e con il territorio;
- dell'integrazione, poiché valorizza le differenze, crea legami autentici, insegna il senso del rispetto del diverso da sé;
- di servizio alla persona, in quanto attiva percorsi intenzionali in grado di recepire e, là dove possibile, modificare i bisogni sociali emergenti coniugandoli con le proprie finalità;
- attuale, dinamica e in continua evoluzione al fine di adeguare la propria azione ai cambiamenti della società in cui è inserita ed abituare i suoi studenti a fare altrettanto;
- capace di riprogettare, continuamente, il miglioramento della qualità dell'offerta formativa;
- responsabilizzante, poiché si prefigge di potenziare la capacità di operare scelte autonome, di assumere responsabilità e impegno, di realizzare e rendicontare il suo operato.

LINEE GUIDA

L'Istituto intende arricchire la propria offerta formativa nelle seguenti direzioni fondamentali:

- L'identità culturale;
- La conoscenza delle lingue;
- La conoscenza delle moderne tecnologie multimediali.
- La formazione sulla sicurezza

L'organizzazione didattica e formativa dell'Istituto è, dunque, incentrata sulle seguenti azioni:

- Predisposizione della progettazione formativa annuale per ciascuna classe;
- Definizione di obiettivi cognitivi e socio-affettivi disciplinari e trasversali;

- Strutturazione del curricolo per unità di lavoro e/o per moduli;
- Utilizzazione di ore per recupero/consolidamento/potenziamento;
- Organizzazione di attività didattiche integrative al curricolo disciplinare per tutti e/o per gruppi di studenti utilizzando la sperimentazione dell'Autonomia;
- Adozione di unità intensive di apprendimento/insegnamento;
- Articolazione dell'apprendimento per gruppi di livello;
- Predisposizione di iniziative didattiche e scambi culturali con altre scuole.

Si premette che è priorità della scuola (per garantire il successo scolastico e prevenire il fenomeno dell'abbandono) adoperarsi per suscitare e consolidare la motivazione all'apprendimento.

Ciò posto, si è ritenuto utile attivare un progetto complessivo che utilizzi ogni risorsa umana e tecnologica per:

- promuovere e garantire iniziative contro l'insuccesso scolastico ed il fenomeno della dispersione;
- innalzare la qualità dell'offerta formativa;
- motivare gli alunni all'apprendimento, attraverso l'utilizzo sinergico delle risorse della scuola e del territorio, compresa la formazione professionale.

OBIETTIVI TRASVERSALI

Gli obiettivi trasversali, le competenze e i risultati attesi del curricolo e delle attività integrative sono i seguenti:

- fare propria la cultura basata sulla tolleranza, sull'accettazione della diversità come valore, sul rispetto degli altri, sulla solidarietà e sulla cooperazione;
- saper cogliere il valore della legalità intesa come rispetto del diritto, delle regole, dell'ambiente, degli altri, delle cose;
- saper valutare e auto valutarsi con senso critico;
- aver stima di sé e capacità di autonomia.
- saper utilizzare la lingua italiana orale e scritta per comunicare e padroneggiare i linguaggi specifici;
- porsi problemi e prospettare soluzioni;
- maturare capacità analitiche, sintetiche, logico-deduttive;
- saper inquadrare e collegare questioni diverse;
- acquisire un metodo di studio che fornisca elementi di autonomia culturale progressiva;
- saper considerare criticamente affermazioni e informazioni per arrivare a convinzioni fondate e a decisioni consapevoli.

Per favorire l'acquisizione degli obiettivi prefissati, l'attività didattico-educativo si fonderà sempre sui seguenti principi:

- pari opportunità formative e d'istruzione per tutti gli studenti;
- imparzialità, obiettività, equità e regolarità nell'erogazione del servizio scolastico;

- accoglienza, inserimento integrazione degli allievi ed in particolare di quelli in situazioni di svantaggio e di difficoltà;
- partecipazione di tutte le componenti alla vita e alle scelte fondamentali della scuola;
- raggiungimento degli standard prefissati di formazione e istruzione;
- gestione ispirata a criteri di fiducia reciproca, collaborazione, efficacia e trasparenza;
- instaurazione di situazioni di agio, sicurezza e prevenzione primaria;
- inserimento degli alunni in situazione di disagio sociale e/o didattico.

PRIORITÀ E TRAGUARDI

LE PRIORITÀ NEL RAV

Il presente Piano parte dalle risultanze dell'autovalutazione d'istituto, così come contenuta nel Rapporto di Autovalutazione (RAV), pubblicato all'Albo elettronico della scuola e presente sul portale Scuola in Chiaro del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, dove è reperibile all'indirizzo: <http://cercalatuascuola.istruzione.it/cercalatuascuola/>

Si riprendono qui in forma esplicita, come punto di partenza per la redazione del Piano, gli elementi conclusivi del RAV e cioè: Priorità, Traguardi di lungo periodo, Obiettivi di breve periodo.

AREA ESITI DEGLI STUDENTI	<u>Priorità che l'Istituto si è assegnato per il prossimo triennio</u> Per ottenere risultati scolastici positivi è necessario contrastare l'abbandono scolastico.	<u>Traguardi che l'Istituto si è assegnato in relazione alle priorità</u> Incoraggiare strategie d'inclusione; Fornire sostegno agli alunni provenienti da contesti svantaggiati con esigenze particolari
1) Risultati scolastici	Migliorare la competenza degli studenti in italiano e matematica.	Sostenere la crescita degli studenti attraverso attività che favoriscano un utilizzo efficace della lingua e un proficuo metodo di studio.
2) Risultati nelle prove standardizzate nazionali	Ampliare l'offerta formativa, con particolare attenzione all'educazione alla legalità, alla cittadinanza e alla salute	Uniformare i comportamenti ai diritti/doveri di convivenza civile e cittadinanza nella consapevolezza che la prassi quotidiana fonda la vita
3) Competenze chiave e di cittadinanza	Creare una rete con il territorio	Intensificare i rapporti con le agenzie territoriali al fine di seguire gli studenti anche dopo la conclusione del percorso di studio

Le motivazioni della scelta effettuata sono le seguenti:

Le priorità indicate puntano su una scuola di apprendimento in cui sia alimentato il senso dell'inclusione e riconosciuto il talento di tutti gli alunni. La scuola si prefigge di sviluppare una concezione dell'educazione più ampia che comprenda l'educazione culturale e la cooperazione con altri soggetti esterni alla scuola al fine di ridurre l'abbandono scolastico e innalzare i tassi di accesso e di conseguimento dei diplomi anche degli alunni con esigenze particolari.

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

Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare

1) Curricolo, progettazione e valutazione	Intensificare la progettazione per competenze e per ambiti disciplinari e interdisciplinari;
2) Ambiente di apprendimento	Organizzare attività di cooperative Learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
3) Inclusione e differenziazione	Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive; Favorire percorsi di peer education;
4) Continuità e orientamento	Intensificare i momenti di raccordo, confronto, collaborazione e progettazione di strategie e obiettivi comuni con la scuola secondaria di I grado; Incrementare la realizzazione di progettazione e attività comuni con le università;
5) Orientamento strategico e organizzazione della scuola	Proseguire ed implementare le attività di orientamento in entrata ed uscita e l'eventuale ri-orientamento attraverso attività motivanti.

Le motivazioni della scelta effettuata sono le seguenti:

L'ambiente di apprendimento è non solo un veicolatore di contenuti precostituiti, ma un vero e proprio strumento di gestione didattica. Per il raggiungimento delle priorità bisogna sostenere l'acquisizione di competenze attraverso stimoli diversi in base al target coinvolto e gestire gli elementi organizzativi, facendo emergere gli indicatori quantitativi e qualitativi.

Scelte conseguenti ai risultati delle prove INVALSI

L'analisi compiuta nella sezione 2.2. del RAV (Risultati di apprendimento nelle prove standardizzate nazionali di Italiano e Matematica) ha messo in luce i seguenti punti di forza:

Durante l'anno scolastico vengono regolarmente effettuate alcune simulazioni della Prova Nazionale per preparare gli studenti allo svolgimento della prova ufficiale ed i seguenti punti di debolezza:

- 1) Condizione di svantaggio della scuola rispetto alla rete e conseguente turnover nella nomina dei docenti;
- 2) La complessità dell'Istituto dove sono presenti diversi indirizzi (liceo, tecnico, professionale) con forti differenze, non ha reso possibile un confronto omogeneo
- 3) La scuola si deve attivare al fine di far comprendere all'utenza l'importanza di una valutazione nazionale, intesa come strumento di confronto e di crescita.

LE PROPOSTE PROVENIENTI DAL TERRITORIO E DALL'UTENZA

Nella fase di ricognizione preliminare alla stesura del Piano, sono stati sentiti rappresentanti del territorio e dell'utenza come di seguito specificati:

- Genitori
- Studenti
- Enti Locali
- Associazioni di categoria e altre agenzie territoriali.

Nel corso di tali contatti, sono state formulate le seguenti proposte:

- Incrementare le attività di stage e le convenzioni e collaborazioni con il territorio;
- Potenziare gli incontri con esperti finalizzati a far acquisire piena consapevolezza dell'importanza di vivere in un ambiente sano e sicuro;
- Incrementare le attività che valorizzino le attitudini di ciascun allievo, favorendo scelte consapevoli e responsabili;
- Valorizzare le attività di orientamento in uscita e, in particolare, quelle con docenti del mondo universitario e con gli enti di ricerca per permettere agli alunni di elaborare progetti di vita rispondenti alle loro attitudini;
- Promuovere, come in passato, la partecipazione a progetti cofinanziati dal M.P.I. e dall'Unione Europea, nell'ambito del Programma Operativo Nazionale, finalizzati al potenziamento delle competenze di base e al recupero e/o prevenzione della dispersione scolastica;
- Collaborare attivamente con tutte le realtà territoriali;
- Incrementare lo studio delle lingue straniere al fine di un proficuo inserimento dei giovani nella società.

IL PIANO DI MIGLIORAMENTO

L'analisi di autovalutazione (**RAV**) ha consentito di individuare i punti di forza e di debolezza dell'istituto, elementi essenziali per la stesura del **PDM**. Le criticità, emerse nella realtà scolastica, rappresentano la base per la predisposizione delle azioni di miglioramento allo scopo di permettere alla scuola di implementare i cambiamenti necessari e sviluppare le proprie potenzialità nel territorio in cui opera. Il PDM è quindi lo strumento fondamentale che permette di avere una visione di insieme dei problemi che consente di prendere coscienza degli ambiti più deboli. Sono stati quindi individuati undici obiettivi prioritari e programmate tutte quelle attività, azioni e percorsi finalizzati al raggiungimento degli stessi. Da quanto detto emerge che il PDM rappresenta l'anello di collegamento tra il RAV ed il PTOF.



Rapporto di Autovalutazione



Piano Di Miglioramento



Piano Triennale Offerta Formativa

Il suddetto PDM viene allegato al presente documento mentre di seguito sono riassunti gli obiettivi prioritari individuati, i risultati attesi e l'impegno finanziario previsto per singolo obiettivo.

OBIETTIVI PRIORITARI	RISULTATI ATTESI
1. Incrementare la partecipazione dei genitori all'attività della scuola	Coinvolgimento attivo e partecipativo dei genitori alle attività didattico - formative della scuola per una maggiore e più efficace azione educativa nei confronti della popolazione scolastica.
2. Incrementare la realizzazione di progettazione e attività comuni con le università	Conoscere l'offerta formativa delle università mediante incontri concordati tra scuola e atenei; progettare attività concertate con gli atenei, dirette al conseguimento dei saperi essenziali relativi ad ogni area disciplinare
3. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.	Permettere agli alunni di tutte le classi e tutti gli indirizzi di recuperare, consolidare e potenziare tutte quelle discipline in cui gli alunni presentano le maggiori difficoltà.
4. Intensificare i momenti di raccordo, confronto, collaborazione e progettazione di strategie e obiettivi comuni con la scuola secondaria di I grado	Migliorare la conoscenza degli allievi in entrata allo scopo di pianificare azioni individualizzate che mirino all'inclusione e alla definizione del curricolo per tutte le discipline; migliorare il successo formativo.
5.	Migliorare la comunicazione orizzontale e verticale tra gli attori del processo; rendere omogenei i percorsi formativi in tutte le loro fasi; rendere possibile la rimodulazione dei percorsi in tempi utili.
6. Migliorare la conoscenza, Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico	Maggiore consapevolezza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico e delle sue peculiarità da parte degli alunni.
7. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;	Promuovere modalità di formazione per l'acquisizione e l'attuazione di metodologia e didattica inclusiva anche con l'uso di nuove tecnologie per l'inclusione e l'applicazione di strumenti di osservazione per l'individuazione dei BES
8. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;	Incrementare la motivazione degli alunni; migliorare il rendimento scolastico; contrastare la dispersione scolastica; favorire l'inclusione degli alunni nel gruppo.
9. Proseguire ed implementare le attività di orientamento in entrata ed uscita e l'eventuale riorientamento attraverso attività motivanti	Aumentare il numero delle iscrizioni già a partire dal prossimo anno scolastico; dimezzare il numero degli abbandoni scolastici;. Dare la possibilità agli alunni in uscita di avere maggiori informazioni per il proprio futuro.
10. Valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli docenti.	Aumento del numero degli alunni ammessi alla classe successiva; maggiore coinvolgimento degli insegnanti.
11. Favorire percorsi di peer education	Diminuire il numero degli abbandoni scolastici; innalzare il livello di competenze conseguito dagli alunni.

LA STRUTTURA DELLA SCUOLA

INDIRIZZI DI STUDIO E SEDI

L'Istituto "E. Medi" offre agli alunni percorsi di studio di diverso tipo:

- LICEO CLASSICO (Indirizzo autorizzato)
- LICEO LINGUISTICO;
- ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI indirizzo per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (Articolazioni: "Accoglienza Turistica", "Enogastronomia", "Enogastronomia – opzione: Prodotti dolciari artigianali e industriali", "Servizi di Sala e di Vendita") Corso diurno e corso serale;
ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI per l'agricoltura e sviluppo rurale (A partire dall'anno scolastico 2016 in seguito al Dimensionamento è stata aggregata la sede staccata di Randazzo dell'Istituto professionale Indirizzo per il Servizio per Agricoltura e Sviluppo rurale "Mazzei" di Giarre);
- ISTITUTO TECNICO SETTORE ECONOMICO indirizzo "Amministrazione, Finanza e Marketing" e indirizzo "Turismo".

La sede principale, che attualmente ospita gli Istituti Professionale e Tecnico, si trova in via Papa Giovanni II/c.da Crocitta – Randazzo. Il Liceo Linguistico è ospitato nell'Istituto "Santa Giovanna Antida", in piazza San Benedetto, 12. L'Istituto professionale settore servizi per l'Agricoltura e Sviluppo rurale "Mazzei" si trova nel viale Dei Caduti, 5.

All'ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI per l'agricoltura e sviluppo rurale appartiene l'Azienda agricola "Nave", struttura dove gli studenti della scuola svolgono attività legate alla coltivazione di frutteti di montagna e di colture tipicamente mediterranee. Il fondo situato a 9 Km dell'Istituto in contrada "Tartaraci" all'interno del Parco dell'Etna a 1011 s.l.m. è esteso 17 ha; vi si coltivano piante di nocciolo, noce, melo, ciliegio, vite, olivo. E' presente un bosco con diverse essenze forestali come cipressi, abeti, pini, cedri e lecci. In particolare, il vigneto è costituito dalla CV "Alicante" a bacca rossa e "Grecanico Dorato" a bacca bianca mentre la varietà di olivo coltivato appartiene alla CV "Brandofino". L'azienda, attrezzata per attuare le trasformazioni e l'imbottigliamento di vino ed olio, consente l'applicazione delle tecniche apprese teoricamente in classe dagli allievi. Non ultime, per importanza, le sperimentazioni condotte in collaborazione con la SOAT che hanno consentito di mettere a dimora un ciliegeto caratterizzato da portainnesti nanizzanti.

I NUMERI ATTUALI

LICEO CLASSICO

CLASSE	N° CLASSI	N° ALUNNI
Indirizzo autorizzato	0	0
TOTALE	0	0

LICEO LINGUISTICO

CLASSE	N° CLASSI	N° ALUNNI
1^ Liceo	1	16
2^ Liceo	1	21
3^ Liceo	2	34
4^ Liceo	1	28
5^ Liceo	2	32
TOTALE	7	131

*ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA*

CLASSE	N° CLASSI	N° ALUNNI
1° anno	4	84
2° anno	4	66
3° anno	3	56
4° anno	3	60
5° anno	4	50
TOTALE	18	316

*ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)*

CLASSE	N° CLASSI	N° ALUNNI
1° Periodo	1	25
2° Periodo	1	13
TOTALE	2	38

ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE PER L'AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE

CLASSE	N° CLASSI	N° ALUNNI
1° anno	1	30
2° anno	1	26
3° anno	1	20
4° anno	1	16
5° anno	1	24
TOTALE	5	116

ISTITUTO TECNICO SETTORE ECONOMICO TURISMO

CLASSE	N° CLASSI	N° ALUNNI
1° anno Turismo	1	15
2° anno Turismo	1	18
3° anno Turismo	1	23
4° anno Turismo	2	35
5° anno Turismo	2	31
TOTALE	7	122

ISTITUTO TECNICO SETTORE ECONOMICO AFM

CLASSE	N° CLASSI	N° ALUNNI
Indirizzo autorizzato	0	0
TOTALE	0	0

TOTALE I.I.S.S. "E. MEDI"

CLASSE	N° CLASSI	N° ALUNNI
1° anno	7	155
2° anno	7	131
3° anno	6	133
4° anno	7	139
5° anno	9	137
1° periodo serale	1	25
2° periodo serale	1	13
TOTALE	39	733

FINALITÀ DEGLI INDIRIZZI

LICEO CLASSICO

Il Liceo Classico si caratterizza per:

- Lo studio delle discipline in una prospettiva sistematica, storica e critica;
- La pratica dei metodi di indagine propri dei diversi ambiti disciplinari;
- L'esercizio di lettura, analisi, traduzione di testi letterari, filosofici, storici, scientifici, saggistici e di interpretazione di opere d'arte;
- L'uso costante del laboratorio per l'insegnamento delle discipline scientifiche;
- La pratica dell'argomentazione e del confronto;
- La cura di una modalità espositiva scritta ed orale corretta, pertinente, efficace e personale;
- L'uso degli strumenti multimediali a supporto dello studio e della ricerca.

Il Liceo Classico "Favorisce l'acquisizione dei metodi propri degli studi classici e umanistici, all'interno di un quadro culturale che, riservando attenzione anche alle scienze matematiche, fisiche e naturali, consente di cogliere le intersezioni fra i saperi e di elaborare una visione critica della realtà" (PECUP). Tale percorso ha, pertanto, la principale finalità di permettere agli alunni sia il proseguimento degli studi, scegliendo qualsiasi facoltà universitaria, sia il proficuo inserimento nel contesto sociale e nel mondo del lavoro.

DIPLOMATO NELL'INDIRIZZO "LICEO CLASSICO": RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, dovranno:

- aver raggiunto una conoscenza approfondita delle linee di sviluppo della nostra civiltà nei suoi diversi aspetti (linguistico, letterario, artistico, storico, istituzionale, filosofico, scientifico), anche attraverso lo studio diretto di opere, documenti ed autori significativi ed essere in grado di riconoscere il valore della tradizione come possibilità di comprensione critica del presente;
- avere acquisito la conoscenza delle lingue classiche necessaria per la comprensione dei testi greci e latini, attraverso lo studio organico delle loro strutture linguistiche (morfosintattiche, lessicali, semantiche) e degli strumenti necessari alla loro analisi stilistica e retorica, anche al fine di raggiungere la piena padronanza della lingua italiana in relazione al suo sviluppo storico;
- aver maturato, tanto nella pratica della traduzione quanto nello studio della filosofia e delle discipline scientifiche, una buona capacità di argomentare, di interpretare testi complessi e di risolvere diverse tipologie di problemi anche distanti dalle discipline specificatamente studiate;
- saper riflettere criticamente sulle forme del sapere e sulle reciproche relazioni e saper collocare il pensiero scientifico anche all'interno di una collocazione umanistica.

QUADRO ORARIO LICEO CLASSICO

Materie	1-2 Anno	3-4-5 Anno
Italiano	4	4
Latino	5	4
Greco	4	3
Inglese	3	3
Storia	-	3
Storia e Geografia	3	-
Filosofia	-	3
Matematica e Informatica	3	-
Matematica	-	2
Fisica	-	2
Scienze naturali	2	2
Storie dell'arte	-	2
Scienze Motorie	2	2
Religione Cattolica	1	1

LICEO LINGUISTICO

Il percorso del liceo linguistico è indirizzato allo studio di più sistemi linguistici e culturali. Guida lo studente ad approfondire e a sviluppare le conoscenze e le abilità, a maturare le competenze necessarie per acquisire la padronanza comunicativa di tre lingue, oltre l'italiano, e per comprendere criticamente l'identità storica e culturale di tradizioni e civiltà diverse.

Il Liceo Linguistico è l'unico istituto di nuovo ordinamento che offre tre lingue straniere curricolari a partire dalla classe prima (per un totale di 10 ore settimanali) e prevede la compresenza curriculare (un'ora a settimana) di un docente di conversazione in lingua straniera per ogni lingua studiata e per ogni classe. Dal primo anno del secondo biennio è previsto inoltre l'insegnamento, in una lingua straniera, di una disciplina non linguistica.

DIPLOMATO NELL'INDIRIZZO "LICEO LINGUISTICO": RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni ai percorsi Liceali dovranno:

- acquisire in tre lingue moderne strutture, modalità e competenze comunicative (due al meno al livello B2, una almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento);
- saper comunicare in tre lingue moderne in vari contesti sociali e in situazioni professionali;
- riconoscere gli elementi caratterizzanti le lingue studiate e saper passare agevolmente da un sistema linguistico all'altro;
- saper affrontare, in lingua diversa dall'italiano, specifici contenuti disciplinari;
- conoscere le principali caratteristiche culturali dei paesi di cui si è studiata la lingua;
- sapersi confrontare con la cultura degli altri popoli, avvalendosi delle occasioni di contatto e scambio.

QUADRO ORARIO LICEO LINGUISTICO

Materie	1-2 Anno	3-4-5 Anno
Italiano	4	4
Latino	2	-
Inglese	4	3
Francese	3	4
Spagnolo	3	4
Storia e Geografia	3	-
Storia	-	2
Filosofia	-	2
Matematica e Informatica	3	-
Matematica	-	2
Fisica	-	2
Scienze naturali	2	2
Storie dell'arte	-	2
Scienze Motorie	2	2
Religione Cattolica	1	1

ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI

I nuovi Istituti Professionali si dividono in 2 Settori e 6 Indirizzi: il Settore dei Servizi e il Settore Industria e Artigianato. All'interno dell'I.I.S.S. "E. Medi" troviamo il settore dei servizi con l'indirizzo per "l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" (nelle articolazioni "Enogastronomia", "Servizio di Sala e Vendita", "Accoglienza Turistica" e "Pasticceria"), e Il settore dei Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale

Gli Istituti Professionali del Settore dei Servizi si caratterizzano per:

- l'integrazione tra una solida base di Istruzione generale e Tecnico-Professionale, che consente agli studenti di sviluppare, in una dimensione operativa, saperi e competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento;
- lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi e in aree di servizi;
- il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione;
- la preparazione di base che gli studenti conseguono con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali;

- far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi;
- consentire agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il Diplomato di Istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

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

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di Sala e di Vendita" e "Accoglienza Turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

**QUADRO ORARIO ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Materie	1 Anno	2 Anno	Enog. (3-4-5)	Sala e Vend. (3- 4-5)	Acc. Tur. (3-4-5)	Past. (3-4-5)
Italiano	4	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3	3
Inglese	3	3	3	3	3	3
Scienze Motorie	2	2	2	2	2	2
Religione Cattolica	1	1	1	1	1	1
Francese	1	2	3	3	3	3
Diritto e Economia	2	2	4-5-5	4-5-5	4-6-6	0-2-2
Scienze degli Alimenti	2	2	4-3-3	4-3-3	4-2-2	3-3-3
Lab. Enogastronomia Cucina	2	2	7-5-4	0-2-2	-	-
Lab. Sala e Vendita	2	2	0-2-2	7-5-4	-	-
Lab. Accoglienza Turistica	2	2	-	-	7-5-4	-
Geografia Economica	1	0-1	-	-	-	-
Scienze della Terra	2	2	-	-	-	-
Fisica	1	2-0	-	-	-	-
Chimica		0-2	-	-	-	-
TIC	2					
Laboratorio Pasticceria	.	-	-	-	-	9-3-3
Chimica Prodotti Alimentari	-	-	-	-	-	0-3-2
Processi Produttivi	-	-	-	-	-	2-3-4

ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

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

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

ARTICOLAZIONE “SERVIZI DI SALA E DI VENDITA”

Nell’articolazione “Servizi di Sala e di Vendita”, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di Sala e di Vendita”, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

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

ARTICOLAZIONE “ACCOGLIENZA TURISTICA”

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

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell’articolazione “Accoglienza Turistica” consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- 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.

ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA – OPZIONE: PRODOTTI DOLCIARI, ARTIGIANALI E INDUSTRIALI”

Nell’opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali” il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell’articolazione “Enogastronomia”, opzione “Produzioni dolciarie artigianali e industriali”, consegue i risultati di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
3. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

ISTITUTO PROFESSIONALE INDIRIZZO PER SERVIZIO PER L'AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE

L'indirizzo "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale", ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze relative alla valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali.

Fulcro dell'azione didattica è l'utilizzo sistematico dell'azienda agraria e dei moderni laboratori le cui attività sono tecnicamente e didatticamente collegate. In esse gli allievi vengono seguiti da personale tecnico e acquisiscono competenze e abilità professionale con l'opportunità di conseguire al 3° anno la qualifica di "Operatore delle Trasformazioni Agroalimentari". A conclusione il diplomato Agrotecnico nei "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale" consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

- Definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agro-produttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche;
- Collaborare nella realizzazione di carte d'uso del territorio;
- Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione;
- Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi;
- Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità;
- Prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing;
- Operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio;
- Operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico;
- Prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini;

- Collaborare con gli Enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione idrogeologica.

QUADRO ORARIO ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE

Materie	I	II	II		V	
	anno	anno	Biennio		anno	
Religione cattolica	1	1	1	1	1	1
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	2	-	-	-
Ecologia e pedologia	3	3	3	-	-	-
Matematica	4	4	4	3	3	3
Scienze integrate	2	2	2	-	-	-
Fisica	2*	2*	2*	-	-	-
Chimica	2*	2*	2*	-	-	-
T.I.C.	-	2	2	-	-	-
Laboratori tecnologici, esercitazioni	5**	3**	3**	6*	6*	6*
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	2
Biologia Applicata	-	-	-	3	-	-
Geografia	1	-	-	-	-	-
Agronomia territoriale		-	-	5	2	2
Chimica Applicata		-	-	3	2	-
Economia agraria		-	-	4	5	6
Sociologia Rurale		-	-	-	-	3
Valorizzazione delle attività produttive		-	-	-	5	6
Tecniche di allevamento vegetale ed animale		-	-	2	3	-
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32	32

* Insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico pratico

** Insegnamento affidato al docente tecnico pratico.

ISTITUTO TECNICO SETTORE ECONOMICO

Dall'anno scolastico 2010/2011 gli Istituti Tecnici si dividono in 2 Settori e 11 Indirizzi, il Settore Tecnologico e il settore Economico, attivo presso in ns. istituto con i due indirizzi "Turismo" e "Amministrazione, Finanza e Marketing", secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Gli Istituti Tecnici del Settore Economico si caratterizzano per:

- analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi in chiave economica;

- riconoscere la varietà e lo sviluppo storico delle forme economiche, sociali e istituzionali attraverso le categorie di sintesi fornite dall'economia e dal diritto;
- riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale;
- analizzare, con l'ausilio di strumenti matematici e informatici, i fenomeni economici e sociali;
- orientarsi nella normativa pubblicistica, civilistica e fiscale;
- intervenire nei sistemi aziendali con riferimento a previsione, organizzazione, conduzione e controllo di gestione;
- utilizzare gli strumenti di marketing in differenti casi e contesti;
- distinguere e valutare i prodotti e i servizi aziendali, effettuando calcoli di convenienza per individuare soluzioni ottimali;
- agire nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia alla sua innovazione sia al suo adeguamento organizzativo e tecnologico;
- elaborare, interpretare e rappresentare efficacemente dati aziendali con il ricorso a strumenti informatici e software gestionali;
- analizzare i problemi scientifici, etici, giuridici e sociali connessi agli strumenti culturali acquisiti.

ISTITUTO TECN. SETTORE ECONOMICO INDIRIZZO "AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING"

Il Perito in Amministrazione, Finanza e Marketing ha competenze specifiche nel campo dei macro-fenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi aziendali (organizzazione, pianificazione, programmazione, amministrazione, finanza e controllo) degli strumenti di marketing, dei prodotti assicurativo-finanziari e dell'economia sociale.

Integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa nel contesto internazionale.

È in grado di:

- partecipare al lavoro organizzato e di gruppo con responsabilità e contributo personale;
- operare con flessibilità in vari contesti affrontando il cambiamento;
- operare per obiettivi e per progetti;
- documentare opportunamente il proprio lavoro;
- individuare, selezionare e gestire le fonti di informazione;
- elaborare, interpretare e rappresentare dati con il ricorso a strumenti informatici;
- operare con una visione trasversale e sistemica;
- comunicare con linguaggi appropriati e con codici diversi;
- comunicare in due lingue straniere anche su argomenti tecnici.

In particolare, è in grado di assumere ruoli e funzioni relative a:

- rilevazione dei fenomeni gestionali utilizzando metodi, strumenti, tecniche contabili ed

extracontabili;

- trattamenti contabili in linea con i principi nazionali ed internazionali;
- adempimenti di natura fiscale (imposte dirette ed indirette, contributi);
- trattative contrattuali riferite alle diverse aree funzionali dell'azienda;
- lettura, redazione e interpretazione dei documenti contabili e finanziari aziendali;
- controllo della gestione;
- reporting di analisi e di sintesi;
- utilizzo di tecnologie e programmi informatici dedicati alla gestione amministrativo/finanziaria.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Relazioni Internazionali per il Marketing" e "Sistemi Informativi Aziendali".

DIPLOMATO NELL'INDIRIZZO "AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING": RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo "Amministrazione, Finanza e Marketing" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- Riconoscere e interpretare:
 - le tendenze dei mercati locali, nazionali e globali anche per coglierne le ripercussioni in un dato contesto;
 - i macro-fenomeni economici nazionali e internazionali per connetterli alla specificità di un'azienda;
 - i cambiamenti dei sistemi economici nella dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche;
 - storiche e nella dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culture diverse.
- Individuare e accedere alla normativa pubblicitaria, civilistica e fiscale con particolare riferimento alle attività aziendali.
- Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi e flussi informativi con riferimento alle differenti tipologie di imprese.
- Riconoscere i diversi modelli organizzativi aziendali, documentare le procedure e ricercare soluzioni efficaci rispetto a situazioni date.
- Individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione delle risorse umane.
- Gestire il sistema delle rilevazioni aziendali con l'ausilio di programmi di contabilità integrata.
- Applicare i principi e gli strumenti della programmazione e del controllo di gestione, analizzandone i risultati.
- Inquadrare l'attività di marketing nel ciclo di vita dell'azienda e realizzare applicazioni con riferimento a specifici contesti e diverse politiche di mercato.
- Orientarsi nel mercato dei prodotti assicurativo-finanziari, anche per collaborare nella ricerca di soluzioni economicamente vantaggiose.
- Utilizzare i sistemi informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata d'impresa, per realizzare attività comunicative con riferimento a differenti contesti.

- Analizzare e produrre i documenti relativi alla rendicontazione sociale e ambientale, alla luce dei criteri sulla responsabilità sociale d'impresa.

Nelle articolazioni: "Relazioni internazionali per il marketing" e "Sistemi informativi aziendali", le competenze di cui sopra sono differentemente sviluppate e opportunamente integrate in coerenza con la peculiarità del profilo di riferimento.

**QUADRO ORARIO ISTITUTO TECN. SETTORE ECONOMICO
INDIRIZZO "AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING"**

Materie	I - II Anno	III -IV - V Anno
Italiano	4	4
Inglese	3	3
Storia	2	2
Matematica	4	3
Diritto ed Economia	2	-
Scienze Integrate	2	-
Scienze Motorie	2	2
Religione Cattolica	1	1
Fisica	2-0	-
Chimica	0-2	-
Geografia	3	-
Informatica	2	2-2-0
Francese	3	3
Economia Aziendale	2	6-7-8
Diritto	-	3
Economia Politica	-	3-2-3

ISTITUTO TECNICO SETTORE ECONOMICO INDIRIZZO TURISTICO

Il Perito nel Turismo ha competenze specifiche nel campo dei macro-fenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, oltre a competenze specifiche nel comparto delle aziende del settore turistico.

Opera nel sistema produttivo con particolare attenzione alla valorizzazione e fruizione del patrimonio paesaggistico, artistico, culturale, artigianale, enogastronomico.

Integra le competenze dell'ambito gestionale e della produzione di servizi/prodotti turistici con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa.

Opera con competenza ed autonomia nelle diverse tipologie di imprese turistiche.

È in grado di:

- collaborare nella gestione organizzativa dei servizi secondo parametri di efficienza, efficacia e qualità;
- esprimere le proprie competenze nel lavoro organizzato e di gruppo con responsabilità e propositivo contributo personale;
- operare con flessibilità in vari contesti sapendo affrontare il cambiamento;
- operare per obiettivi e per progetti;
- documentare opportunamente il proprio lavoro;
- individuare, selezionare e gestire le fonti di informazione;
- elaborare, interpretare e rappresentare efficacemente dati con il ricorso a strumenti informatici e software gestionali;
- operare con visione non settoriale e sistemica;
- comunicare con linguaggi appropriati e con codici diversi;
- comunicare in tre lingue straniere;
- operare nella produzione e gestione di servizi e/o prodotti turistici, con particolare attenzione alla valorizzazione del territorio;
- definire con soggetti pubblici e privati l'immagine turistica del territorio e i piani di qualificazione per lo sviluppo dell'offerta integrata;
- analizzare le tendenze del mercato e proporre opportune politiche di marketing, rispetto a specifiche tipologie di imprese turistiche;
- avvalersi di tecniche di comunicazione multimediale per la promozione del turismo.

DIPLOMATO NELL'INDIRIZZO "TURISMO": RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo "Turismo" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- Riconoscere e interpretare:
 - le tendenze dei mercati locali, nazionali, globali anche per coglierne le ripercussioni nel contesto turistico,
 - i macro-fenomeni socio-economici globali in termini generali e specifici dell'impresa turistica,
 - i cambiamenti dei sistemi economici nella dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e nella dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali diverse.
- Individuare e accedere alla normativa pubblicitaria, civilistica, fiscale con particolare riferimento a quella del settore turistico.
- Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi di gestione e flussi informativi.
- Riconoscere le peculiarità organizzative delle imprese turistiche e contribuire a cercare soluzioni funzionali alle diverse tipologie.
- Gestire il sistema delle rilevazioni aziendali con l'ausilio di programmi di contabilità integrata specifici per le aziende del settore Turistico.
- Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile.
- Contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici.
- Progettare, documentare e presentare servizi o prodotti turistici.
- Individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione del personale dell'impresa turistica.
- Utilizzare il sistema delle comunicazioni e delle relazioni delle imprese turistiche.

**QUADRO ORARIO ISTITUTO TECNICO SETTORE ECONOMICO
INDIRIZZO TURISTICO**

Materie	I II Anno	III IV V Anno
Italiano	4	4
Inglese	3	3
Storia	2	2
Matematica	4	3
Diritto ed Economia	2	-
Scienze Integrate	2	-
Scienze Motorie	2	2
Religione Cattolica	1	1
Fisica	2-0	-
Chimica	0-2	-
Geografia	3	-
Informatica	2	-
Economia Aziendale	2	-
Francese	3	3
Spagnolo	-	3
Disc. Turistiche e Aziendali	-	4
Geografia Turistica	-	2
Diritto e Legisl. Turistica	-	3
Arte e Territorio	-	2

SCELTE DI GESTIONE E ORGANIZZATIVE

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA E FORMATIVA

PERIODO SCOLASTICO E ORARIO DELLE LEZIONI

Tenuto conto dell'esperienza degli ultimi anni e avendo come principale motivazione quella di una più attenta valutazione degli alunni, il Collegio dei Docenti ha deliberato di suddividere il periodo delle lezioni in quadrimestri. L'orario di lezione è il seguente:

SEDE CENTRALE E SEDE STACCATA "MAZZEI"

- Ingresso ore 8.05;
- Inizio lezioni ore 8.10;
- 2^ ora 9.10;
- 3^ ora 10.10;
- Intervallo tra le lezioni ore 11.00 -11.15;
- 4^ ora 11.15;
- 5^ ora 12,10;
- 6^ ora 13.10;
- 7^ ora 14.10.

SEDE STACCATA "DON CAVINA"

- Ingresso ore 8.15;
- Inizio lezioni ore 8.20;
- 2^ ora 9.20;
- 3^ ora 10.20;
- Intervallo tra le lezioni ore 11.15 -11.30;
- 4^ ora 11.30;
- 5^ ora 12,25;
- 6^ ora 13.20.

CRITERI PER LO SVOLGIMENTO DEGLI SCRUTINI E ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il Collegio Docenti ha deliberato i seguenti criteri per lo svolgimento degli scrutini e dell'attribuzione del Credito Formativo al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni dei singoli consigli di classe:

- Il giudizio finale su ciascun alunno è strettamente collegiale e pertanto i singoli voti vengono attribuiti dal Consiglio di classe sulla base dei giudizi forniti dal docente di ciascuna disciplina. Al singolo docente spetta la proposta di voto effettuata sulla base dei giudizi scritti brevemente motivati che al termine dello scrutinio saranno consegnati al Presidente della seduta ed entreranno a far parte del verbale della seduta stessa.
- I Consigli di classe sono chiamati a tradurre in opportuni riconoscimenti gli elementi positivi che l'alunno presenta non solo in ordine al profitto raggiunto nelle discipline ma anche riguardo alla partecipazione attiva alla vita della Scuola e all'assiduità nella presenza.
- Il numero delle assenze e dei ritardi nell'ingresso a Scuola, pur non essendo di per sé preclusivo

nella valutazione del profitto e della dichiarazione di promozione o meno, tuttavia incide negativamente sul giudizio complessivo a meno che dagli elementi in possesso dei docenti non si possa con sicurezza accertare il raggiungimento degli obiettivi delle singole discipline.

I Coordinatori dei Consigli di classe porteranno all'attenzione dei Consigli di classe tutti gli elementi di cui sopra e, in particolare, il numero delle assenze di ciascun alunno e il numero dei ritardi con una valutazione sulle motivazioni degli stessi, le attività extracurricolari svolte dai singoli, i Crediti Formativi conseguiti e le attività scolastiche degne di particolare attenzione.

In base alla normativa (DPR del 22 giugno 2009 n° 122 art.14 comma 7 - CM n° 20 del 4/3/2011) "ai fini della validità dell'anno scolastico per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente, è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. Le istituzioni scolastiche possono stabilire, per casi eccezionali, analogamente a quanto previsto per il primo ciclo, motivate e straordinarie deroghe al suddetto limite. Tale deroga è prevista per assenze documentate e continuative, a condizione, comunque che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del consiglio di Classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati. Il mancato conseguimento del limite minimo di frequenza, comprensivo delle deroghe riconosciute, comporta l'esclusione dallo scrutinio finale e la non ammissione alla classe successiva o all'esame finale di ciclo".

DATE DI FISSAZIONE DEGLI SCRUTINI E MODALITÀ DI COMUNICAZIONE DEI RISULTATI

Le date di effettuazione degli scrutini saranno fissate dal Dirigente Scolastico nel Piano annuale delle attività. Il calendario degli esami preliminari agli esami di Stato per i candidati esterni e degli eventuali esami di Idoneità saranno fissati dal D.S. sentito il Collegio dei Docenti. Al termine del 1° e del 2° Quadrimestre i docenti coordinatori delle classi consegneranno le pagelle con i risultati ai genitori i quali incontreranno, anche, gli altri docenti del Consiglio di classe.

Nei mesi di Dicembre e Marzo saranno fornite ai genitori notizie sui risultati ottenuti dagli alunni nelle valutazioni infra-quadrimestrale. Al termine degli scrutini finali i risultati saranno affissi all'albo. Agli alunni dichiarati non promossi sarà data comunicazione prima della pubblicazione dei risultati. Nel tabellone esposto non saranno indicati i voti ottenuti da tali alunni. Essi saranno comunicati alle famiglie in modo riservato.

SCRUTINI DELLE PRIME QUATTRO CLASSI

Gli alunni che presenteranno valutazioni di sufficienza o superiori ad essa in tutte le discipline verranno dichiarati promossi alla classe successiva.

Per gli alunni che presenteranno insufficienze in una o più discipline, in ogni caso non tali da determinare una grave carenza nella preparazione complessiva, il C. di classe, prima dell'approvazione dei voti, assegnati in base a criteri fissati dalla progettazione iniziale di ciascuna classe, procederà a una valutazione che terrà conto:

- Della possibilità dell'alunno di seguire gli studi dell'anno successivo, pur in presenza di insufficienze. In tal caso, se si riterrà l'alunno capace di organizzare in maniera autonoma il proprio lavoro di recupero, il Consiglio di Classe assegnerà il voto di sufficienza e trasmetterà

alla famiglia una scheda contenente tutte le indicazioni utili per un recupero nei mesi estivi.

- Della impossibilità dell'alunno di raggiungere in maniera autonoma gli obiettivi formativi e di contenuto propri delle discipline in cui presenterà insufficienze. In questo secondo caso il giudizio verrà sospeso, l'alunno sarà invitato a un corso di recupero da tenersi entro l'anno scolastico e alla successiva verifica volta ad accertare l'eliminazione delle carenze.

A seguito delle suddette verifiche, che devono essere necessariamente tenute dai docenti della stessa classe dell'alunno, i Consigli di Classe delibereranno l'ammissione o meno dell'alunno al successo anno di corso. Anche in questo caso i genitori, con dichiarazione scritta, potranno esimere l'alunno dalla partecipazione ai corsi di recupero.

La partecipazione alle verifiche è, invece, obbligatoria e l'assenza ingiustificata ad esse comporta la dichiarazione di "non promozione" all'anno successivo.

Infine, nel caso di alunni che presenteranno carenze formative non lievi in più discipline, il cui numero sarà determinato dal Collegio dei Docenti, il Consiglio di classe procederà a un attento esame di tutti gli elementi in suo possesso compreso il curriculum e l'eventuale esito della frequenza di attività di recupero. Se tali insufficienze saranno tali da determinare una grave carenza nella preparazione complessiva dell'alunno, il Consiglio di Classe non lo ammetterà alla classe successiva. All'alunno dichiarato non promosso saranno comunicati i voti ottenuti allo scrutinio finale in via riservata. Il tabellone non conterrà alcun voto ma soltanto la dichiarazione di non promozione.

Infine, si fa precisa che i presenti criteri potranno essere modificati dal Collegio dei Docenti a seguito di ulteriori indicazioni ministeriali.

SCRUTINI DELLE QUINTE CLASSI

Per gli Esami di Stato gli scrutini si svolgeranno secondo la normativa vigente.

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

La legge 425 del 10 dicembre 1997, il seguente D.M. del 22/05/2007 N.42 e modifiche successive sulla nuova disciplina degli esami di Stato hanno introdotto il "credito scolastico", un credito relativo al profitto degli ultimi tre anni di corso.

In quest'ottica, che alla determinazione del punteggio finale fa concorrere taluni esiti intermedi della vita scolastica dello studente, è opportuno adeguare i criteri valutativi alle logiche del nuovo esame, utilizzando l'intera scala dei voti senza escludere, in via di principio, quelli apicali.

L'esame di Stato valorizza anche le esperienze formative che ogni alunno può aver maturato al di fuori della scuola. Il bagaglio di competenze di ogni alunno può così essere arricchito da corsi di lingua, esperienze lavorative, soggiorni in scuola all'estero, attività sportive o corsi di educazione artistica e/o musicale ecc. Tali esperienze formative, qualora risultino coerenti con il piano di studi e siano opportunamente documentate, verranno riconosciute nella certificazione finale dell'esame di Stato, contribuendo alla determinazione del punteggio del credito scolastico. A partire dal corrente anno scolastico il credito omonimo attribuibile allo studente è di punti 40, a fronte dei 25 precedenti. Il D.M. 62/2017, nell'allegato A, prevede le seguenti tabelle di confluenza, al fine di adeguare il credito degli studenti delle attuali quinte per i due anni precedenti e delle quarte per lo scorso anno:

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
$M = 6$	7 – 8	8 – 9	9 – 10
$6 < M \leq 7$	8 – 9	9 – 10	10 – 11
$7 < M \leq 8$	9 – 10	10 – 11	11 – 12
$8 < M \leq 9$	10 – 11	11 – 12	13 – 14
$9 < M \leq 10$	11 – 12	12 – 13	14 – 15

REGIME TRANSITORIO

Candidati che sostengono l'esame nell'a. s. 2018/2019:

Tabella di conversione del credito conseguito
nel III e nel IV anno:

Somma crediti conseguiti per il III e per il IV anno	Numero 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. 2019/2020:

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

Criteria di attribuzione dei punteggi:

1. Se la media dei voti risulta pari o superiore al decimale 0,5 si attribuisce il punteggio più alto alla banda di appartenenza;
2. Se la media dei voti è inferiore al decimale 0,5 si attribuisce il punteggio più basso della banda di appartenenza;
3. Il punteggio minimo previsto dalla banda può inoltre essere incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, purché si verifichino almeno due delle seguenti condizioni:
 - a. Le assenze non superino il 10% di attività scolastica (tranne i casi di assenza per motivi di salute documentati da certificazione medica o per attività extrascolastiche qualificate e debitamente documentate, quali partecipazioni a concorsi, gare, esami, ecc.);
 - b. Lo studente ha partecipato con interesse e impegno alle attività didattiche o ad attività integrative dell'Offerta Formativa (progetti POF, PON);
 - c. Lo studente ha prodotto la documentazione di qualificate esperienze formative, acquisite al di fuori della scuola di appartenenza (Credito Formativo), e da cui derivano competenze coerenti con le finalità didattiche ed educative previste dal POF.

SCRUTINIO ELETTRONICO

La Scuola effettuerà lo scrutinio elettronico.

Utilizzando la password personale ciascun docente potrà inviare le proposte di voto per ciascun alunno direttamente collegandosi in internet al programma Argo. Le sedute di scrutinio si svolgeranno in aule attrezzate con computer e videoproiettore oltre che con il collegamento alla rete.

Sarà presentata la schermata relativa alla singola classe e ciascun docente potrà fornire utili spiegazioni sulle proposte formulate servendosi anche dei giudizi formulati e che poi saranno allegati al verbale della seduta costituendone parte integrante. Sarà altresì discusso e assegnato il voto di condotta. Al termine della seduta sarà stampato un tabellone con tutti i voti deliberati in calce al quale i docenti componenti il Consiglio di classe apporranno la firma.

La modalità dello scrutinio elettronico consente al consiglio di classe di eliminare l'aspetto burocratico della trascrizione dei voti favorendo così una più approfondita discussione sui problemi didattici ed educativi della classe.

ALUNNI IN SITUAZIONI DI DISAGIO, ALUNNI CON DSA E BES E ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

I docenti si impegnano a favorire le motivazioni di tutti gli studenti, riservando maggiore attenzione agli alunni che vivono situazioni personali o familiari di disagio. Per questi alunni saranno realizzati interventi didattico formativi personalizzati allo scopo di favorire la loro integrazione nel gruppo classe e il loro successo formativo.

Particolare attenzione verrà prestata all'individuazione tempestiva delle difficoltà di apprendimento, dei DSA e dei BES al fine di attivare tutte le possibili strategie e i provvedimenti didattici, abilitativi e di supporto, che garantiscano agli studenti interessati la fruizione del diritto allo studio e adeguino il percorso didattico alle loro esigenze. A questo scopo, con il supporto e la collaborazione delle famiglie e degli esperti dell'ASL, verranno predisposti i Piani Didattici Personalizzati che, durante l'anno scolastico, saranno oggetto di verifica e adeguamento da parte di tutti i docenti del Consiglio di classe.

Verrà, inoltre, incrementato l'impegno del Gruppo di Lavoro per l'Inclusione, nominato dal Dirigente scolastico, sentito il Collegio Docenti. A tale scopo i suoi componenti saranno integrati da tutte le risorse specifiche e di coordinamento presenti nella scuola in modo da assicurare all'interno

del corpo docente il trasferimento capillare delle azioni di miglioramento intraprese e un'efficace capacità di rilevazione e intervento sulle criticità all'interno delle classi.

Tale Gruppo di Lavoro per l'Inclusione (in sigla **GLI**) svolgerà le seguenti funzioni:

- promozione di una cultura dell'inclusione;
- rilevazione dei Bisogni Educativi Speciali presenti nella Scuola;
- elaborazione, aggiornamento e verifica del Piano Annuale per l'Inclusione dei portatori di disabilità e di tutti gli alunni con Bisogni Educativi Speciali entro il mese di giugno di ogni anno scolastico;
- proposta al Collegio dei Docenti, all'inizio di ogni anno scolastico, di una programmazione degli obiettivi da perseguire e delle attività da realizzare, che confluisce nel Piano Annuale d'Inclusione;
- confronto sui casi, consulenza e supporto ai colleghi sulle strategie/metodologie di gestione delle classi;
- promozione di azioni di sensibilizzazione degli studenti, dei genitori, del territorio;
- collaborazione per la pianificazione di specifici progetti per i soggetti disabili, in relazione alle tipologie, anche in riferimento all'analisi e al reperimento delle risorse finanziarie ad essi necessarie;
- proposte al Dirigente scolastico l'acquisto di attrezzature, sussidi e materiale didattico destinati alle attività per il supporto dei soggetti disabili.

Il Gruppo, coordinato dal Dirigente scolastico o da un suo delegato, potrà avvalersi della consulenza e/o supervisione di esperti esterni o interni, anche attraverso accordi con soggetti istituzionali o del privato sociale, a seconda delle necessità.

RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

Una delle priorità individuate dal Collegio dei docenti, per il corrente anno scolastico, è la necessità di incrementare e, soprattutto, migliorare qualitativamente la collaborazione con le famiglie. I docenti, oltre che in occasione dei colloqui bimestrali durante i quali incontreranno le famiglie degli alunni per comunicare i livelli di profitto raggiunti, indicheranno un orario antimeridiano in cui, previo appuntamento che potrà essere fissato anche tramite la pagina di scuolanext, riceveranno i genitori. In caso di necessità, comunque, sarà cura della scuola contattare le famiglie e dialogare con loro al fine di trovare, insieme, le soluzioni idonee a far fronte alle esigenze degli studenti.

All'inizio dell'anno, inoltre, verranno consegnate ai genitori le credenziali con le quali potranno registrarsi sulla pagina del portale Argo riservata all'Istituto e visionare le assenze, i voti, le note disciplinari, il curriculum e altre notizie inerenti al proprio figlio.

È previsto, inoltre, il coinvolgimento dei genitori in alcune attività progettuali.

ATTIVITÀ PER GLI ALUNNI NON AVVALENTESI DELL'IRC

Gli alunni non avvalentisi dell'IRC durante l'ora di Religione, secondo la deliberazione del Collegio dei Docenti, potranno optare per:

- a. Non frequenza della scuola nelle ore di insegnamento della religione cattolica;
- b. Attività libera di studio

LE RETI CON ALTRE SCUOLE E CON IL TERRITORIO

La scuola, previa delibera del Consiglio d'Istituto, come previsto dall'art. 7 del D.P.R. 275/'99 e dalla legge 107/2015 aderisce e/o promuove reti con altre scuole o con Enti territoriali al fine di raggiungere le proprie finalità istituzionali, di adeguare la propria offerta formativa alle esigenze dell'utenza e di sostenere gli studenti anche ai fini del loro inserimento nel mondo del lavoro.

In particolare l'Istituto, in quanto sede di un corso serale dell'indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera, ha aderito, come previsto dalla normativa, alla rete promossa dal CPIA Catania 2. Il CPIA, quale istituzione didattica autonoma, ha una sede organizzativa e diversi punti di erogazione, pertanto ha una struttura organizzata in:

- Unità amministrativa che si trova presso la sede CPIA Catania2 sita in via Trieste 22, Giarre.
- Unità didattica le cui unità si collocano nelle sedi associate ovvero nei punti di erogazione presso cui si realizzano percorsi di primo livello (primo e secondo periodo didattico) e percorsi di alfabetizzazione e apprendimento della lingua italiana.

Inoltre sono sottoscritti accordi di rete anche con le Istituzioni Scolastiche secondarie di secondo grado. Essi sono finalizzati a raggiungere il maggior numero di persone interessate, favorendone la partecipazione, prevenendo il rischio di esclusione sociale e favorire il pieno esercizio dei loro diritti di cittadinanza.

SEDI DIDATTICHE DI SCUOLA SECONDARIA DI II GRADO IN RETE COL CPIA CATANIA2

DENOMINAZIONE	INDIRIZZO	RECAPITI	WEB SITE E MAIL
IIS "E. Fermi – R. Guttuso"	Via N. Maccarrone, 4 – Giarre	Tel.0956136555 Fax0956136554	www.isfermiguttuso.gov.it ctis03900q@pec.istruzione.it
IPSIA "Majorana – Sabin"	Corso Europa, 10 – Giarre	Tel. 095 779 2457	www.ipsia.giarre.ct.it ctri03000x@pec.istruzione.it
IPSSEOA "G. Falcone"	Via Veneto 4 - Giarre	Tel. 095-6136515 Fax 095-873 0474	www.ipssarfalconegiarre.it ctrh010007@pec.istruzione.it ctrh010007@istruzione.it
ITN-ITG-IPS	Via Pio La Torre, 1 Riposto	Tel. 0956136745 Fax 0956136744	ctic01300g@istruzione.it
IIS Brunelleschi	Via Guicciardini, s.n. – Acireale	Tel. 095 6136005 Fax 095 9892316	ctis008004@pec.istruzione.it
ITS "P. Branchina"	Via Pasquale Simone Neri s.n. – Adrano	Tel.0956136090 Fax0957699408	www.branchina.gov.it cttd18000c@pec.istruzione.it cttd18000c@istruzione.it
I.P. Agricoltura e Sviluppo Rurale (S.C. I.I.S. "B. Radice" – Bronte)	Via Trapani, 52- Adrano	Tel. 0957690010 Fax 0957694882	ctis01100x@istruzione.it
IIS "E. De Nicola"	Via Motta, 87 - San Giovanni la Punta	Tel. 095 6136770	www.itedenicola.com cttd190003@istruzione.it dirigente@itedenicola.com

ITE "G. Russo"	Via Parini sn. - Paternò	Tel. 0956136710 Fax 0956136709	www.itcrusso.it cttd160007@pec.istruzione.it cttd160007@istruzione.it
IISS "B. Radice"	Via Sarajevo, 1 - Bronte	Tel. 095 7723377 Fax 095 7723377	www.isradice.gov.it ctis01100x@pec.istruzione.it
IIS Medi – Servizi Alberghieri	Via G. Paolo II Randazzo	Tel. 0957991667 Fax 095921554	ctis00600c@istruzione.it

La scuola, inoltre, ha aderito alle seguenti reti:

ANNO SCOLASTICO 2015-16

LIBERI DI.....

Accordo di rete tra le seguenti istituzioni scolastiche:

- I.C. "E. De Amicis" di Randazzo (scuola capofila)
- I.I.S.S "E. Medi" di Randazzo
- I.C. "C. Levi" di Maniace

"IN...SCENARE IN CLASSE"

Accordo di rete tra le seguenti istituzioni scolastiche:

- I.C. "E. De Amicis" di Randazzo (scuola capofila)
- I.I.S.S "E. Medi" di Randazzo
- I.C. "G. Galilei" di Maletto

PROGETTO LABORATORI TERRITORIALI PER L'OCCUPABILITÀ

Accordo di rete tra le seguenti istituzioni scolastiche:

- I.T.S. Branchina di Adrano (scuola capofila)
- I.I.S.S "E. Medi" di Randazzo
- I.I.S.S "I. Capizzi" di Bronte
- I.I.S.S "Benedetto Radice" di Bronte
- C.D. "La Mela" di Adrano
- S.M.S. "Mazzini" di Adrano

ATTUAZIONE PIANO DI MIGLIORAMENTO

Accordo di rete tra le seguenti istituzioni scolastiche:

- I.I.S.S "E. Medi" di Randazzo (scuola capofila)
- I.I.S.S "Capizzi" di Bronte

- I.C. "E. De Amicis" di Randazzo

DIDATTICA INNOVATIVA PER L'ITALIANO NELLE CLASSI V

- Liceo "U. Savoia) di Catania (scuola capofila)
- I.I.S.S "Benedetto Radice" di Bronte
- I.I.S.S "E. Medi" di Randazzo
- I.I.S.S "Fermi Guttuso" di Giarre
- I.I.S.S "I. Capizzi " di Bronte

ANNO SCOLASTICO 2016-17

PROGETTO MUSEO ARCHEOLOGICO RANDAZZO

Accordo di rete tra le seguenti istituzioni scolastiche:

- I.I.S.S "I. Capizzi " di Bronte (scuola capofila)
- I.I.S.S "E. Medi" di Randazzo
- I.I.S.S "Benedetto Radice" di Bronte
- CD Don Milani di Randazzo
- CD Mazzini di Bronte

PROGETTO SANA

Accordo di rete tra le seguenti istituzioni scolastiche:

- I.I.S.S "Michele Amari" di Giarre (scuola capofila)
- I.I.S.S "E. Medi" di Randazzo
- I.C. "E. De Amicis" di Randazzo
- I.I.S.S. Riposto
- I.C. Santo Calì di Linguaglossa

ANNO SCOLASTICO 2017-18

PROGETTO PREVENZIONE DELLA DISPERSIONE (AVVISO 4 ASSESSORATO ISTRUZIONE SICILIA)

Accordo di rete tra le seguenti istituzioni scolastiche:

- C.D Don Milani di Randazzo (scuola capofila)
- I.I.S.S "E. Medi" di Randazzo
- I.I.S.S "I. Capizzi " di Bronte

PROGETTO SANA

Accordo di rete tra le seguenti istituzioni scolastiche:

- I.I.S.S "Michele Amari" di Giarre (scuola capofila)
- I.I.S.S "E. Medi" di Randazzo

- I.C. "E. De Amicis" di Randazzo
- I.I.S.S. Riposto
- I.C. Santo Calì di Linguaglossa

ANNO SCOLASTICO 2018-19***PROGETTO PREVENZIONE DELLA DISPERSIONE
(AVVISO 6 ASSESSORATO ISTRUZIONE SICILIA)***

Accordo di rete tra le seguenti istituzioni scolastiche:

- C.D Don Milani di Randazzo (scuola capofila)
- I.I.S.S "E. Medi" di Randazzo
- I.I.S.S "I. Capizzi " di Bronte

AVVISO PUBBLICO PER LA REALIZZAZIONE DI AMBIENTI DI APPRENDIMENTO INNOVATIVI #PNSD - AZIONE #7 - prot. n. 30562 del 27-11-2018**PROGETTO SANA**

Accordo di rete tra le seguenti istituzioni scolastiche:

- I.I.S.S "Michele Amari" di Giarre (scuola capofila)
- I.I.S.S "E. Medi" di Randazzo
- I.C. "E. De Amicis" di Randazzo
- I.I.S.S. Riposto
- I.C. Santo Calì di Linguaglossa

RETE "INNOVARE E MIGLIORARE L'ISTRUZIONE PROFESSIONALE

Accordo di rete fra istituti professionali per la realizzazione di attività innovative conseguenti all'attuazione del decreto legislativo n. 61/2017. Alla rete aderiscono i seguenti istituti professionali:

- ISP S. Paolo di Sorrento (Scuola capofila)
- IPSEOA "Le Streghe" di Benevento
- IISS "Diana" di Morcone
- ISS "Enrico Medi" di Randazzo
- IPSEOA "Viviani" di Castellammare di Stabia
- IPSEOA "Magnaghi" di Salsomaggiore Terme

- IISS “Axel Munthe” di Anacapri

Accordo di rete con le due seguenti istituzioni per la realizzazione di ambienti didattici innovativi:

- C.D Don Milani di Randazzo
- I.C. “E. De Amicis” di Randazzo
- Comune di Randazzo,
- Ordine Regionale dei geologi di Sicilia
- Parco dell’Etna

Attualmente l’Istituto, per la realizzazione dei Progetti PON e di altre attività, ha stipulato convenzioni con diversi Enti territoriali:

Comune di Randazzo, Comune di Floresta, Comune di Cesarò, Parco dell’Etna, Parco dei Nebrodi, Parco Fluviale dell’Alcantara, Associazione culturale PRO RANDAKES, Associazione nazionale insegnanti laboratori alberghieri, Associazione ricreativa e culturale “Fare Comune”, Associazione “Amici della Terra” Cleb Monteserra, Ordine Regionale dei geologi di Sicilia.

Diverse convenzioni, inoltre, sono state stipulate per la realizzazione dei percorsi di Alternanza Scuola- Lavoro.

SITO INTERNET E ALBO ON LINE

La Scuola ha attivato sul proprio sito l’albo on line e si impegna, inoltre, a rendere accessibile in via telematica agli operatori e agli utenti tutta la documentazione sulle attività della scuola di tipo sia didattico che organizzativo. (Per ulteriori notizie vedi area progettazione)

Nel sito web www.iissmedirandazzo.gov.it, aggiornato mediante il CMS phpnuke, sarà possibile, tra l’altro, inserire articoli da parte di docenti e alunni, circolari da parte della presidenza, utilizzare forum e chat.

UTILIZZO DI ARGO-SCUOLANEXT E GECODOC PRO

La scuola, come previsto dalla nota MIUR prot. 1682 del 2 Ottobre 2012 e dal Decreto legge 95/2012, ha introdotto, a pieno regime, l’utilizzo dei registri on line sia per quanto riguarda i docenti sia per le classi. In questi ultimi vengono riportate, quotidianamente, assenze degli studenti e loro giustificazioni, note disciplinari, annotazioni varie inerenti le attività della classe. Nei documenti riservati ai docenti, gli stessi registrano interrogazioni e prove varie sostenute dagli studenti, programmazione personale, attività svolte, criteri per la valutazione e quant’altro riterranno opportuno ai fini di una loro proficua organizzazione del lavoro.

Come previsto dalla normativa inerente la dematerializzazione, l’Istituto utilizza il programma GECODOC PRO al fine di gestire in rete, fra i vari uffici della segreteria, tutta la documentazione didattico-amministrativa in entrata e in uscita. In particolare, grazie all’utilizzo del suddetto programma, vengono archiviati digitalmente sia i documenti protocollati, sia i fascicoli del personale docente e ATA e degli studenti.

BIBLIOTECA

Disponendo la Scuola di un locale ampio, attrezzato e luminoso per ospitarvi la biblioteca questa diventa luogo culturale centrale e privilegiato di tutto l’Istituto.

ORARIO DI APERTURA DELLA BIBLIOTECA DI ISTITUTO

Le Biblioteche della Sede Centrale e del Liceo Classico saranno aperte, per il prestito dei libri, tutti i giorni secondo le disponibilità orarie dei docenti responsabili.

VIAGGI D'ISTRUZIONE E VISITE AZIENDALI

- Il nostro Istituto dà ampio spazio ai viaggi di istruzione, alle visite guidate, alle uscite didattiche che si inseriscono nella programmazione integrando e concludendo il percorso formativo:
- Come apporto alla formazione generale della personalità culturale dell'allievo (viaggi d'istruzione sul territorio nazionale);
- Come potenziamento della conoscenza delle lingue straniere (viaggi d'istruzione all'estero);
- Come completamento di preparazioni specifiche (uscite e/o viaggi didattici presso aziende agrarie, ristorative e alberghiere, piccole e medie imprese su territorio regionale e nazionale, parchi naturali...);
- Come apporto alla formazione fisica degli allievi (viaggi per lo svolgimento di attività sportive).

Queste iniziative sono considerate, a tutti gli effetti, attività didattiche a sostegno e ampliamento dei programmi curriculari o come approccio ad esperienze culturali nuove tese a completare la formazione dello studente. Gli obiettivi sono pertanto :

- Approfondimento dei contenuti curriculari generali e professionali
- Verifica di un contesto storico – geografico – artistico - scientifico (conoscenza ravvicinata di specifiche aree)
- Approfondimento linguistico
- Educazione alla socializzazione
- Educazione al senso della responsabilità
- Educazione al rispetto

Le uscite sono organizzate dall'insegnante responsabile in stretta collaborazione col Consiglio di Classe e col docente collaboratore per l'area didattica. Il Consiglio di classe deve:

- Individuare gli obiettivi (culturali, professionali, sociali, sportivi)
- Stabilire la meta e la durata del soggiorno.

Particolare importanza rivestono le uscite didattiche professionalizzanti (visite ad alberghi, ristoranti, società di catering, aziende agricole, ecc.) nonché le attività concorsuali in tutto il territorio nazionale.

Il Consiglio di Istituto delibera le modalità di effettuazione dei viaggi d'istruzione. Le proposte per i viaggi sono definite dal Consiglio di Classe. In particolare nei Consigli di Classe per i soli docenti, devono essere approntati ed approvati all'interno del coordinamento e della programmazione didattica le iniziative riguardanti le visite di istruzione.

Poiché durante l'anno possono essere proposte alla scuola attività e/o uscite didattiche di particolare rilevanza non preventivabili in fase di programmazione iniziale e compatibili con le finalità

educative dell'Istituto, il Dirigente Scolastico autorizzerà la partecipazione degli alunni tramite circolare indirizzata ai docenti, alle famiglie e agli alunni.

Le visite guidate possono invece essere effettuate più volte durante l'anno scolastico con l'esclusione dell'ultimo mese effettivo di scuola (non oltre il 10 maggio).

Gli accompagnatori devono essere in numero di almeno uno ogni 15 alunni, con l'eventuale aggiunta di un docente di sostegno, o, in subordine, di altro insegnante della classe, in presenza di alunni svantaggiati. Oltre al numero dei docenti per l'assistenza sarebbe opportuno designare un docente di riserva, che funga da sostituto in caso di impedimento del collega. Le scolaresche potranno essere accompagnate anche dagli assistenti tecnici, nel caso di partecipazione a gare professionali.

Per i viaggi di più giorni sarà previsto il trattamento di mezza pensione o pensione completa.

I coordinatori di classe dovranno sensibilizzare gli alunni per il pagamento delle quote a loro carico da versare sul c/c dell'istituto. Gli insegnanti proponenti, sentito il parere degli studenti della classe, predispongono un piano dettagliato della visita indicando: data, luoghi, scopi, mezzi di trasporto, orari, programma dettagliato, numero dei partecipanti.

La vigilanza degli alunni spetta prima di tutto ai docenti accompagnatori che se ne assumono la responsabilità a norma di legge. Eventuali danni arrecati a persone e/o a oggetti dovranno essere risarciti dal responsabile. Se non sarà individuato il responsabile il rimborso dovrà essere effettuato da tutti i componenti. Gli accompagnatori dovranno comunicare immediatamente al Dirigente Scolastico i nominativi di eventuali alunni assenti. Al rientro del viaggio gli accompagnatori dovranno presentare una dettagliata relazione.

FONDI STRUTTURALI EUROPEI PROGETTI 2014-2020

La nostra scuola, in occasione delle precedenti programmazioni dei fondi PON, ha aderito ad un ragguardevole numero di iniziative progettuali ed ha ottenuto svariati finanziamenti, sia dal FSE che dal FESR, grazie ai quali ha incrementato notevolmente la dotazione di sussidi e attrezzature ed ha offerto agli studenti l'opportunità di svolgere attività di grande valore formativo.

Per quanto concerne gli ultimi avvisi PON FSE, il nostro Istituto ha presentato la propria proposta progettuale per i seguenti Bandi:

- Bando 10862 Inclusione sociale e lotta al disagio
già concluso 10.1.1A-FSEPON-SI-2017-151
- Bando 2165 Percorsi per adulti e giovani adulti
in fase di attuazione 10.3.1A-FSEPON-SI-2017-53
- Bando 3781 Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro
in fase di attuazione 10.6.6B-FSEPON-SI-2017-9
in fase di attuazione 10.2.5A-FSEPON-SI-2017-1
- Bando 2669 Pensiero computazionale e cittadinanza digitale
 - già finanziato 10.2.2A-FSEPON-SI-2018-858
- Bando 2775 Potenziamento dell'educazione all'imprenditorialità
- Bando 3504 Potenziamento della Cittadinanza europea
in fase di attuazione 10.2.2A-FSEPON-SI-2018-104
in fase di attuazione 10.2.3C-FSEPON-SI-2018-59
- Bando 1953 Competenze di base
in fase di attuazione 10.2.2A-FSEPON-SI-2017-121

SERVIZI OFFERTI DALLA SCUOLA AL TERRITORIO

Presso l'Istituto sia gli alunni interni che utenti esterni possono sostenere gli esami Trinity, Cambridge ed ECDL.

In linea con quanto previsto dalla legge 107/2015, art. 1 comma 61, l'Istituto intende concedere l'utilizzo dei locali, sia in orario pomeridiano che nel periodo di sospensione delle attività, ad agenzie territoriali che ne faranno richiesta e con i quali verranno stipulati appositi accordi e convenzioni.

In particolare, tenendo conto di esperienze positive già realizzate durante gli ultimi anni scolastici, si prevedono:

- corsi di vario genere (es. informatica, lingue straniere, cucina) tenuti da associazioni no profit del territorio;
- attività sportive organizzate da società regolarmente autorizzate allo svolgimento delle stesse e che, per vari motivi, non riescono ad inserirsi nei turni delle strutture di proprietà dell'ente locale e non hanno la possibilità di servirsi di spazi privati.

Si prevede, inoltre, l'utilizzo dell'aula magna, sia in orario pomeridiano che antimeridiano, per l'organizzazione di eventi culturali e ricreativi di vario genere da parte di diverse agenzie territoriali.

In ogni caso, comunque, verrà assicurata la presenza del personale ATA dell'Istituto.

Da sottolineare, in ultimo, al fine di ribadire l'impegno dell'Istituto alla collaborazione con il territorio, l'attivazione del corso serale dell'indirizzo alberghiero.

FLESSIBILITÀ ORARIA

Per quanto riguarda l'adozione di modelli organizzativi che intervengono sulla possibilità di impiego diversificato dei docenti nelle classi, sulla flessibilità dell'orario complessivo del curriculum e di quello destinato alle singole discipline e attività, sull'articolazione modulare del monte ore annuale di ciascuna disciplina, sull'aggregazione di discipline in aree e ambiti disciplinari, sull'attivazione di insegnamenti opzionali, si rimanda ad una revisione del presente documento, successiva ad ulteriori momenti di verifica e confronto all'interno sia dei consigli di classe che dei dipartimenti. Attualmente, comunque, si prevede l'attivazione di percorsi di recupero e potenziamento, per gruppi di classi parallele, da realizzare, sia in orario curricolare che extracurricolare, grazie alla collaborazione tra i docenti di classe e quelli dell'organico di potenziamento. Le suddette attività, programmate al fine di raggiungere alcuni obiettivi formativi irrinunciabili e valorizzare l'originalità e le potenzialità di ogni alunno, prevedranno, anche e soprattutto, l'utilizzo di strategie didattiche innovative e l'adozione delle tecnologie didattiche.

AZIONI COERENTI CON IL PNSD

Il Piano Nazionale per la Scuola Digitale (PNSD) persegue i seguenti obiettivi:

- a) realizzazione di attività volte allo sviluppo delle competenze digitali degli studenti;
- b) potenziamento degli strumenti didattici e laboratoriali necessari a migliorare la formazione e i processi di innovazione delle istituzioni scolastiche;
- c) adozione di strumenti organizzativi e tecnologici per favorire la trasparenza e la condivisione di dati, nonché lo scambio di informazioni tra dirigenti, docenti e studenti e tra istituzioni scolastiche e MIUR;
- d) formazione dei docenti per l'innovazione didattica e sviluppo della cultura digitale per l'insegnamento e l'apprendimento delle competenze lavorative, cognitive e sociali degli studenti;

- e) formazione del personale ATA all'innovazione digitale;
- f) potenziamento delle infrastrutture di rete e alla connettività delle scuole;
- g) valorizzazione delle migliori esperienze delle istituzioni scolastiche anche attraverso la promozione di una rete nazionale di centri di ricerca e di formazione.

Il nostro Istituto, come previsto dal PNSD, ha individuato il professore Alfio Tomarchio come animatore digitale.

Nel corso dell'ultima programmazione PON sono stati finanziati, per incrementare le dotazioni tecnologiche della scuola i seguenti progetti:

A-2-FESR-2007-888	Un laboratorio per la conoscenza
B-2-B-FESR-2008-208	Laboratori linguistici finestre sul mondo
A-2-FESR-2008-300	L'informatica si sposta a servizio della didattica
E-1-FESR-2011-2181	Aggiornarsi con le tecnologie
A-2-FESR04_POR_SICILIA-2011- 804	Didattica multimediale in classe Per una didattica digitale Le lingue passaporto nel mondo
A-2-FESR06_POR_SICILIA-2012-452	Interattività in classe Supporto all'attività formativa
E-1-FESR-2014-1947	Una didattica innovativa L'innovazione al servizio della didattica
10.8.1.A1-FESR PON-SI-2015-392	Scuola in rete (Ampliamento rete LAN/WLAN)

Per il prossimo triennio saranno attivati corsi di formazione per i docenti sull'utilizzo delle TIC (in particolare le LIM) e il personale ATA sull'uso dei programmi specifici per l'amministrazione.

Verranno, inoltre, svolti, sia in orario antimeridiano che pomeridiano, corsi di preparazione per il conseguimento della patente ECDL di cui l'Istituto è test center.

Ai suddetti esami potranno accedere anche i docenti e il personale ATA per la cui preparazione. Oltre ai corsi tenuti dai docenti interni (remunerati con il FIS) si ricorrerà al supporto di esperti esterni facenti parte di associazioni no profit del territorio che, in tali occasioni, saranno autorizzati a utilizzare i locali scolastici anche per i loro utenti.

Si prevede, inoltre, al fine, soprattutto, di dotare tutte le aule dell'Istituto della LIM, di partecipare ai bandi promossi dal MIUR, sezione Fondi Strutturali, o da altri Enti erogatori. Verranno,

infine, incrementate tutte le attività laboratoriali applicate alla didattica che consentiranno di arricchire le competenze digitali degli studenti, soprattutto per ciò che concerne l'utilizzo delle tecnologie negli specifici settori di indirizzo e consentire un arricchimento del loro curriculum di studi.

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

L'art. 4 della legge n. 53 del 28 marzo 2003 introduce in Italia un'opzione didattica che prevede l'utilizzo della risorsa "realità lavorativa" come ambiente di apprendimento. L'alternanza è definita nella legge come "modalità di realizzazione del percorso formativo progettata, attuata e valutata dall'istituzione scolastica e formativa in collaborazione con le imprese, con le rispettive associazioni di rappresentanza e con le Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, che assicuri ai giovani, oltre alle conoscenze di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro". L'aspetto formativo pervade l'intera esperienza di alternanza, rendendola interessante in quanto valorizza competenze trasversali e skill comportamentali di base. Al giovane coinvolto, infatti:

- conferisce sicurezza
- affina il senso critico
- assicura spazi per la collaborazione
- permette di farsi conoscere
- permette di conoscere sul campo l'organizzazione aziendale.

L'alternanza, come strumento flessibile, favorisce la personalizzazione degli interventi educativi; se da un lato si può costituire come proposta formativa articolata in percorsi integrati, in cui istituti scolastici e realtà lavorative mettono a disposizione situazioni di apprendimento differenti per definire percorsi più completi, dall'altro essa si può anche configurare come risorsa per i ragazzi in difficoltà e strumento efficace per contrastare la dispersione scolastica. Imparare attraverso il fare può, infatti, consentire agli studenti - soprattutto - a quelli demotivati di recuperare gli stimoli per continuare ad apprendere, acquisendo un saper fare da potersi giocare anche nel contesto scolastico.

Durante gli ultimi anni scolastici sono state proposte, nella nostra scuola, diverse attività di alternanza scuola-lavoro che hanno coinvolto sia gli studenti dell'indirizzo professionale, per i quali le stesse erano obbligatorie, sia quelli del Tecnico Commerciale e dei Licei.

Poiché tutti gli indirizzi del nostro Istituto hanno la prioritaria finalità di creare competenze spendibili nel settore turistici, le attività di alternanza scuola-lavoro sono state svolte nel settore specifico.

Per il prossimo triennio si prevede, come meglio evidenziato nella sezione dedicata ai progetti, la conferma delle suddette attività al fine di coinvolgere in maniera proficua tutti gli studenti e garantire loro lo svolgimento del numero di ore previste dalla normativa (210 ore per i Professionali, 150 per i Tecnici e 90 ore per i Licei).

Saranno interessati tutti gli studenti del triennio che, a partire dalla classe terza, svolgeranno 1/3 del monte ore per anno.

Le aziende e i partner verranno individuati tenendo conto della validità e dell'adeguatezza della proposta progettuale e della proficuità, ai fini della crescita umana e professionale degli allievi, delle esperienze che daranno loro modo di affrontare. Per quanto riguarda le aziende e le agenzie territoriali con le quali si è già collaborato negli anni scorsi, in particolare, si terrà conto sia dei risultati ottenuti sia dell'impegno e della professionalità già dimostrati. Così come indicato dai recenti

Orientamenti MIUR, si punterà, prioritariamente, a creare una rete stabile di collaborazioni con “le Istituzioni territoriali e con la società civile allo scopo di correlare la propria offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Importante supporto sarà, inoltre, il **Registro nazionale per l’alternanza scuola-lavoro** presso le Camere di Commercio che rappresenta uno strumento di raccordo per facilitare l’incontro tra imprese ed istituzioni scolastiche. Difatti la Legge 107/2015 ha previsto che, tramite questo strumento, sarà possibile conoscere le aziende disponibili ad accogliere gli studenti e stipulare, quindi, apposite convenzioni. Il Registro si divide in due sezioni: una prima, aperta e consultabile in modo gratuito, dove le aziende e gli enti pubblici e privati indicano il numero di studenti ospitabili ed il periodo dell’anno in cui sarà possibile svolgere i tirocini. La seconda sezione speciale del Registro, a cui devono essere iscritte le imprese coinvolte nei percorsi di alternanza, consentirà la condivisione delle informazioni relative all’anagrafica, all’attività svolta, ai soci e agli altri collaboratori, al fatturato, al patrimonio netto, al sito internet e ai rapporti con gli altri operatori della filiera. Tuttavia, le convenzioni possono essere stipulate anche con imprese, musei e luoghi di cultura e di arte, istituzioni, che non sono presenti nel Registro nazionale per l’alternanza scuola lavoro. La mancata iscrizione del soggetto ospitante nel suddetto Registro non preclude, infatti, la possibilità di accogliere studenti per esperienze di alternanza.

Considerato il cospicuo numero di ore previste, si cercherà di organizzare le attività sia durante il periodo delle lezioni sia in quello estivi e/o durante la sospensione delle attività didattiche.

Tutti gli studenti verranno seguiti dai tutor scolastici, selezionati con apposito bando, che collaboreranno con i tutor indicati dalle aziende e verificheranno che l’attività si svolga in maniera conforme al patto formativo. In particolare per l’alternanza che si svolgerà fuori sede per un periodo di tempo prolungato, è prevista la presenza in loco del tutor scolastico.

Per ciò che concerne la certificazione e la valutazione delle competenze, verrà utilizzata la documentazione già in possesso della scuola integrata da quella proposta dal MIUR in appendice alle recenti indicazioni inerenti l’alternanza scuola-lavoro.

EDUCAZIONE ALLE PARI OPPORTUNITÁ E PREVENZIONE DELLA VIOLENZA DI GENERE

L’art. 1 comma 16 della legge 107/2015 recita:” Il piano triennale dell’offerta formativa assicura l’attuazione dei principi di pari opportunità promuovendo nelle scuole l’educazione alla parità tra i sessi, la prevenzione della violenza di genere e di tutte le discriminazioni”.

L’educazione al rispetto dell’altro, la valorizzazione delle differenze, l’approccio alla cultura di genere quale potenziamento dell’efficacia dell’azione per il riconoscimento delle pari opportunità nella nostra società non possono che passare attraverso la scuola la quale, tra le istituzioni, è quella in cui, più che altrove, i giovani di oggi, adulti di domani, crescono e si formano come cittadini attraverso il continuo confronto e la riflessione.

É necessario costruire processi di integrazione consapevoli attraverso i quali “la cultura della differenza” non venga intesa solo come educazione alle pari opportunità ma anche come consapevolezza del diritto all’uguaglianza e alla non discriminazione.

Il nostro Istituto, avvalendosi della collaborazione e del confronto con le associazioni e le istituzioni che, a livello territoriale, si occupano di queste tematiche, organizzerà corsi e incontri di vario tipo al fine di sensibilizzare sia il personale che gli studenti.

Si rifletterà, in particolare, sui tanti aspetti che interessano la nostra società sempre più complessa, articolata, multietnica e multiculturale, partendo dalla famiglia, dai rapporti che si creano al

suo interno, dal ruolo dei genitori.

Ci si soffermerà, inoltre, come si legge sul documento di indirizzo sulle diversità di genere del MIUR, sui seguenti altri ambiti di discussione:

- Lavoro e pari opportunità;
- Donna e scienze;
- Spazio pubblico e Gruppi sociali;
- Linguaggio e Media.

Tutto ciò al fine di garantire, a tutti gli studenti, di fruire del servizio di una scuola capace di “integrare la prospettiva di genere in tutte le attività educative e di socializzazione al lavoro in una crescita tangibile in termini di:

- equità per l’adesione sistemica ad azioni positive di riduzione delle disuguaglianze in base al genere e promozione delle pari opportunità;
- efficienza riferita all’impiego delle risorse e alla qualità dei servizi della scuola in base alle diverse esigenze dei giovani soggetti in formazione, donne e uomini della moderna società conoscitiva a dimensione paritaria”.

I SOGGETTI DELL'AZIONE FORMATIVA

CHI	CHE COSA	COME	QUANDO
Gli alunni	Vengono coinvolti nel processo formativo; Sono chiamati all'impegno.	Ascoltando; Partecipando; Eseguendo; Elaborando.	Durante le attività organizzate; Durante le attività libere.
Gli Insegnanti	Individuano i bisogni formativi di ogni alunno; Creano condizioni favorevoli all'apprendimento; Favoriscono i rapporti personali; Verificano il conseguimento degli obiettivi e quindi il raggiungimento delle competenze.	Prestando attenzione alle richieste degli alunni; Personalizzando l'insegnamento; Rafforzando l'autostima degli alunni; Documentando il lavoro didattico.	Durante la stesura del P.O.F, la progettazione delle Unità di apprendimento; Durante lo svolgimento delle attività e dei progetti; Durante le riunioni tra insegnanti; Durante gli incontri e i colloqui scuola-famiglia.
Le famiglie	Presentano i loro figli; Manifestano le loro esigenze; Partecipano costruttivamente alla loro vita della scuola.	Collaborando costruttivamente alle riunioni; Istaurando rapporti sereni e responsabili con i docenti e con il personale della scuola; Interessandosi in modo attivo ai processi di apprendimento dei loro figli.	All'inizio dell'anno scolastico; Durante tutto l'anno scolastico; Durante gli incontri e i colloqui scuola famiglia.

D.S.G.A. e Personale A.T.A.	Predisporre risorse e strumenti per il miglior funzionamento possibile dell'Istituto; Collabora per favorire l'organizzazione della didattica; Collabora per la promozione dell'immagine della scuola.	Collaborando con il D.S. per promuovere le attività intraprese dalla Scuola; Aiutando i docenti nella tenuta dei sussidi e nella riproduzione di materiale didattico.	Durante tutto l'anno.
Il Dirigente Scolastico	Presta attenzione ai processi innovativi; È attento alle richieste e alle reali esigenze degli alunni, delle famiglie, del territorio e della società; Valorizza le risorse umane e i materiali.	Promovendo l'innovazione; Favorendo gli incontri e l'utilizzo delle risorse; Verificando i processi; Monitorando le attività.	Durante l'assegnazione delle attività e degli ambiti; Durante tutto l'anno; Durante i momenti di progettazione e valutazione; Durante gli incontri e le riunioni.

FIGURE SPECIALI (INCARICHI INERENTI ALL'ANNO SCOLASTICO 2018/2019 DA AGGIORNARE ANNUALMENTE)
COLLABORATORI DEL DIRIGENTE SCOLASTICO

Il D.S. nomina alcuni docenti quali suoi collaboratori:

PRIMO COLLABORATORE (con funzioni vicarie)	Prof. Salmeri Antonino
SECONDO COLLABORATORE	Prof. Cubito Antonino Prof. Tomarchio Alfio
RESPONSABILI DI SEDI STACCATE	Prof.ssa Campagna Anna Maria (<i>plesso Don Cavina</i>) Prof. Salpietro Roberto (<i>plesso Mazzei</i>)

Il Primo collaboratore del Dirigente scolastico ha i seguenti compiti:

- Sostituzione del Dirigente Scolastico in caso di assenza per impegni istituzionali, malattia, ferie, permessi.
- Supervisione dell'orario di servizio dei docenti stilato in base alle direttive del Dirigente Scolastico e dei criteri emersi nelle sedi collegiali preposte e nelle riunioni con la RSU di Istituto.
- Collocazione funzionale delle ore a disposizione per completamento orario dei docenti con orario di cattedra inferiore alle ore 18 e delle ore di disponibilità per effettuare supplenze retribuite.
- Sostituzione dei docenti assenti su apposito registro con criteri di efficienza ed equità.
- Controllo firme docenti alle attività collegiali programmate.
- Controllo del rispetto del Regolamento d'Istituto da parte degli alunni (disciplina, ritardi, uscite anticipate, ecc.).
- Delega a redigere comunicazioni ai docenti e/o circolari alunni su argomenti specifici.
- Contatti con le famiglie.
- Rapporti con il MPI, l'USR, l'USP ed altri Enti (Regione, Provincia, Comune, ASL, ecc.). Partecipazione alle riunioni periodiche promosse dal Dirigente Scolastico.
- Coordina le attività educative e didattiche:
 - riferisce ai colleghi indicazioni della Dirigenza
 - provvede alla distribuzione delle circolari
 - si fa portatore di comunicazioni telefoniche ed avvisi urgenti
- Coordina delle attività organizzate:
 - fa rispettare il regolamento d'Istituto;
 - inoltra all'ufficio di Segreteria segnalazioni e guasti, richieste di interventi e di manutenzione ordinaria e straordinaria, disservizi e mancanze improvvise
 - presenta a detto ufficio richieste di materiale di cancelleria, di sussidi didattici e di quanto necessari.
- Cura delle relazioni:
 - tra le persone dell'ambiente scolastico,
 - accoglie gli insegnanti nuovi mettendoli a conoscenza della realtà del plesso
 - riceve le domande e le richieste di docenti e genitori
 - collabora con il personale A.T.A.
 - fa affiggere avvisi e manifesti,
 - fa distribuire agli alunni materiale informativo e pubblicitario, se autorizzato dal Dirigente.
- Supporto al lavoro del Dirigente Scolastico.

Il Secondo collaboratore e i Responsabili di plesso hanno i seguenti compiti:

- Sostituzione del Dirigente Scolastico assente per impegni istituzionali, malattia, ferie o permessi, in caso di assenza del Primo collaboratore, e sostituzione di quest'ultimo durante le sue ore di lezione.
- Supervisione dell'orario di servizio dei docenti stilato in base alle direttive del Dirigente Scolastico e dei criteri emersi nelle sedi collegiali preposte e nelle riunioni con la RSU di Istituto.
- Collaborazione con il Dirigente Scolastico ed il Primo collaboratore nella sostituzione dei docenti assenti su apposito registro con criteri di efficienza ed equità.

- Collaborazione alla diffusione delle comunicazioni ordinarie nonché alla circolazione delle informazioni non previste.
- Controllo firme docenti alle attività collegiali programmate.
- Gestione e rilevazione dei ritardi e delle uscite anticipate degli alunni, anche in assenza del Primo collaboratore.
- Controllo del rispetto del Regolamento d'Istituto da parte degli alunni (disciplina, ritardi, uscite anticipate, ecc.) e controllo nei corridoi e nei singoli reparti dell'Istituto.
- Contatti con le famiglie.
- Rapporti con il MPI, l'USR, l'USP ed altri Enti (Regione, Provincia, Comune, ASL, ecc.).
- Partecipazione alle riunioni periodiche promosse dal Dirigente Scolastico.
- Coordina le attività educative e didattiche:
 - riferisce ai colleghi indicazioni della Dirigenza
 - provvede alla distribuzione delle circolari
 - si fa portatore di comunicazioni telefoniche ed avvisi urgenti
- Coordina delle attività organizzate:
 - fa rispettare il regolamento d'Istituto;
 - inoltra all'ufficio di Segreteria segnalazioni e guasti, richieste di interventi e di manutenzione ordinaria e straordinaria, disservizi e mancanze improvvise
 - presenta a detto ufficio richieste di materiale di cancelleria, di sussidi didattici e di quanto necessari.
- Cura delle relazioni:
 - tra le persone dell'ambiente scolastico,
 - accoglie gli insegnanti nuovi mettendoli a conoscenza della realtà del plesso
 - riceve le domande e le richieste di docenti e genitori
 - collabora con il personale A.T.A.
 - fa affiggere avvisi e manifesti,
 - fa distribuire agli alunni materiale informativo e pubblicitario, se autorizzato dal Dirigente.
- Supporto al lavoro del Dirigente Scolastico.

Le azioni del ruolo non incidono direttamente sulla funzione didattico-educativa ma contribuiscono a costituire e mantenere le condizioni per un positivo assolvimento delle stesse.

FUNZIONI STRUMENTALI

Le Funzioni Strumentali necessarie per la realizzazione delle attività del PTOF sono:

Funzione Strumentale AREA 1	Gestione del Piano dell'Offerta formativa - Monitoraggio finale attività e autovalutazione d'Istituto	Proff.: Lo Castro Lorenza Scandura Gianfranco
Funzione Strumentale AREA 2	Supporto all'attività dei docenti e al DS per la formazione; Gestione produzione e raccolta documentazione; Pubblicazione della stessa sul sito web della scuola	Prof. Samperi Chiara
Funzione Strumentale AREA 3	Interventi e servizi per gli studenti con particolare attenzione agli stranieri e alle situazioni di disagio	Prof. Nocifora Maria Teresa
Funzione Strumentale AREA 4	Area di professionalizzazione – Stage – Tirocini –Alternanza Scuola-Lavoro Promozione/Coordinamento di progetti ed attività esterne alla scuola relativi a tutti gli indirizzi	Proff.: Cartillone Nicolò, Muratore Antonio, Pennisi Angelina

Il personale sopra indicato costituisce il supporto organizzativo del capo di Istituto e, su delega, prepara progetti e attività da sottoporre all'approvazione del Collegio dei Docenti.

COMMISSIONI, REFERENTI, RESPONSABILI E DIRETTORI DI LABORATORIO E AULE SPECIALI

COMMISSIONI

COMMISSIONE	FUNZIONI	COMPONENTI
COMMISSIONE ORIENTAMENTO	Sviluppa rapporti e collaborazioni con enti, istituti o agenzie impegnate sul territorio in attività di orientamento formativo, scolastico e professionale. Elabora e aggiorna percorsi di accoglienza per i nuovi alunni	Proff. Tomarchio Alfio, Cartillone Nicolò, Salmeri Antonino, Bruno Angelo Alessandro, Santoro Gaetana, Scauzzo Taragnino Caterina, Salpietro Roberto, Capizzi Carmela Lucia, Garozzo Claudio, Cantarella Alfio, Calanni Rindina Maria Carmela,

	<p>delle classi prime.</p> <p>Elabora o aggiorna progetti pluriennali di orientamento, proposti poi ai singoli Consigli di Classe per essere calati nelle realtà dei diversi gruppi-classe.</p> <p>Organizza incontri orientativi per gli alunni delle ultime classi terze con docenti universitari ed esperti della realtà socio-economica del nostro territorio.</p> <p>Organizza incontri fra i genitori degli alunni e docenti competenti in merito ai percorsi di orientamento in entrata e in uscita.</p>	Cacciola Salvatore, Navarra Salvatrice
COMMISSIONE ELETTORALE	Cura tutte le procedure elettorali, nelle varie fasi, che si svolgono nell'Istituto e dirime tutte le controversie interpretative che si presentano.	<p>Proff.: D'Amico Nunziata, Scauzzo Taragnino Caterina</p> <p>Genitore: Palermo Carmelo</p> <p>Alunno: Camarata Roberta</p> <p>ATA: Gullotto Vito</p>
COMMISSIONE FORMAZIONE CLASSI	Sentite le indicazioni del DS e l'indirizzo stabilito dal collegio dei docenti, cura la formazione delle classi prime e delle classi terze del professionale.	<p>Proff.: Scauzzo Taragnino Caterina</p> <p>Tempesta Anna Rosa</p> <p>Valentina Russo</p>
COMMISSIONE ACQUISTI	<p>Effettua la ricognizione periodica di materiali e sussidi didattici da acquistare.</p> <p>Verifica la compatibilità didattica delle richieste di acquisto.</p> <p>Individua le priorità da rispettare per gli acquisti.</p> <p>Effettua la comparazione dei preventivi.</p> <p>Effettua il collaudo.</p>	Il DS nominerà, secondo le esigenze, delle commissioni ad hoc.
COMMISSIONE GLI GRUPPO LAVORO SOSTEGNO	<p>Elabora il documento annuale d'inclusione.</p> <p>Si riunisce periodicamente al fine di valutare le situazioni problematiche e collaborare con i consigli di classe.</p>	<p>D.S: prof.ssa Miano Maria Francesca</p> <p>Proff. di sostegno e docenti referenti di classe, Personale Asp</p>

COMMISSIONE SALUTE	Seleziona e propone progetti ed attività inerenti la tutela della salute	Proff. Nocifora Maria Teresa, di Cugno Saverio Altre figure: Operatore Asl
COMMISSIONE RAV	Revisiona, integra, aggiorna RAV e PDM.	Proff. Cubito Antonino, Franco Maria Rosalia, Tomarchio Alfio, Salmeri Antonino, Campagna Anna Maria, Pagano Lucia, Salpietro Roberto, Nocifora Maria Teresa, Imbiscuso Maria Catena, Scauzzo Taragnino Caterina, Lo Castro Lorenza, Tempesta Anna Rosa, Cantarella Alfio, Paparo Giuseppe.

REFERENTI E RESPONSABILI PER IL POTENZIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

REFERENTI AREE – FUNZIONE
<p>Predisporre la documentazione utile per facilitare la realizzazione delle attività raccogliendo informazioni e notizie utili;</p> <p>Coordina i lavori;</p> <p>Richiede ad ogni docente coinvolto nelle attività l'espletamento del compito assunto nonché la massima collaborazione per la riuscita del progetto stesso;</p> <p>Controlla il raggiungimento degli obiettivi previsti;</p> <p>Relaziona al Dirigente scolastico su tutto lo svolgimento delle attività (obiettivi, contenuti, problemi emersi, difficoltà, proposte per il futuro).</p>

AREA	REFERENTE
Area Lingue Straniere	Prof. Franco Maria Rosalia
INVALSI	Prof. Nocifora Maria Teresa
D.S.A.	Prof. Nocifora Maria Teresa
Educazione alla Salute – C.I.C.	Proff. Nocifora Maria Teresa di Cugno Saverio
Gruppo Alunni Diversamente Abili	Proff. Imbiscuso Maria Catena
Sicurezza negli Ambienti di Lavoro	Prof. Cubito Antonino
Orientamento	Prof. Salmeri Antonino

AULE SPECIALI – SEDE CENTRALE

Compiti del Docente Responsabile di laboratorio:

1. Indica all'inizio dell'anno scolastico il fabbisogno annuo di materiale di consumo del laboratorio o palestra di cui ha la responsabilità;
2. Formula l'orario di utilizzo del laboratorio di cui è responsabile, concorda con i colleghi che ne fruiscono e specifica i criteri adottati e le priorità individuate;
3. Controlla periodicamente durante l'anno scolastico il funzionamento dei beni contenuti nel laboratorio, segnala, eventuali guasti, anomalie ai tecnici.

LABORATORIO/AULA SPECIALE	RESPONSABILE
Laboratorio Linguistico	Prof.ssa Franco Maria Rosalia
Laboratorio Informatica 1	Prof.ssa Lo Castro Lorenza
Laboratorio Informatica 2	Prof.ssa Vinciguerra Patrizia
Palestra	Prof. Mollica Antonino
Laboratorio di Cucina	Prof.ssa Zappalà Giuseppina
Laboratorio di Sala Bar	Prof. Cantarella Alfio
Laboratorio di Accoglienza Turistica	Prof. Tomarchio Alfio
Laboratorio di analisi Chimiche e Fisiche	Prof. Rizzo Paolo
Biblioteca	Proff. Franco Maria Rosalia Proietto Maria Tempesta Anna Rosa

AULE SPECIALI – PLESSO “DON CAVINA” L. L.

LABORATORIO/AULA SPECIALE	RESPONSABILE
Biblioteca	Prof. Pagano Lucia
Laboratorio Informatica	Prof. Campagna Anna Maria
Laboratorio Linguistico	Prof. Garufi Ottavio

AULE SPECIALI – PLESSO IPSASR

LABORATORIO/AULA SPECIALE	RESPONSABILE
Laboratorio di analisi Chimiche e Fisiche	Prof. Maurizio Cullurà
Laboratorio Informatica	Prof.ssa Urso Sebastiana

ALTRI RESPONSABILI

FUNZIONE	RESPONSABILE
Responsabile della Sicurezza (D.Lsv 81/2008)	Prof. Cubito Antonio
Responsabile orario delle lezioni e flessibilità	Prof. Alfio Tomarchio

CONSIGLIO D'ISTITUTO E GIUNTA ESECUTIVA***IL CONSIGLIO D'ISTITUTO***

PRESIDENTE	Sig.ra Perdichizzi Luisa
SEGRETARIO	Prof. Antonino Salmeri

COMPONENTE GENITORI	Sig.ra Perdichizzi Luisa Sig. Samperi Giampiero Sig.ra Portale Nunziatina Sig. Palermo Carmelo
COMPONENTE ALUNNI	Longhitano Mariano Portale Alessia Carciola Melania Rita Barbagallo Beatrice
COMPONENTE PERSONALE ATA	Sig. Stagnitta Gerardo Sig. Di Silvestro Venera
COMPONENTE PERSONALE DOCENTE	Proff.: Caggegi Antonino Maurizio Tempesta Anna Rosa Tomarchio Alfio Salmeri Antonino Salpietro Roberto Nocifora Maria Teresa Muratore Antonino Santoro Gaetana

LA GIUNTA ESECUTIVA

PRESIDENTE	D.S. Miano Maria Francesca
SEGRETARIO	D.S.G.A. Pontoriero Luisella C.
COMPONENTI	Prof. Salpietro Roberto ATA Di Silvestro Venera Genitore: Portale Nunziatina Alunna: Carciola Melania Rita

IL COMITATO DI VALUTAZIONE

Il Comitato è composto, come previsto dalla normativa (legge 107/2015), dal Dirigente scolastico, un rappresentante dell'USR (non ancora nominato), tre docenti, di cui uno indicato dal Consiglio d'Istituto e due dal Collegio, un genitore e uno studente.

PRESIDENTE	D.S. Miano Maria Francesca
COMPONENTE ESTERNO	Dirigente Scolastico Salvatore Malfitana
COMPONENTI	Prof. ssa Nocifora Maria Teresa Prof. Cacciola Salvatore Prof. ssa Scauzzo Caterina Genitore Perdichizzi Luisa Alunna Carciola Melania Rita

RSU D'ISTITUTO

COMPONENTI ELETTI	Prof. Di Cugno Saverio Prof. Cantarella Alfio Sig.ra Gimillari Patanchio Carmela
--------------------------	--

RLS – RESPONSABILE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA

RLS	Prof. Tomarchio Alfio
------------	-----------------------

PERSONALE ATA

DIRETTORE DEI SERVIZI GENERALI E AMMINISTRATIVI	Dott.ssa Pontoriero Luisella Carmela
COLLABORATORI AMMINISTRATIVI	D'Amico Nunziata Di Silvestro Venera Gimillari Patanchio Carmela Lo Castro Lorenza Maesano Concetta Mancino Luigi
COLLABORATORI TECNICI	Bonferraro Calogero D'Aita Giovanni Dibartolo Lorenzo Fiorito Filippo Giglio Francesco Paolo Gulotto Vito La Monica Ivan Levi Antonino Lo Giudice Salvatore Lucio Longhitano Gaetano Nucifora Mario Raiti Marina Testa Monica Agati Federica (CR)
COLLABORATORI SCOLASTICI	Barbera Francesco Berna Nasca Carmelo Campo Arturo Cartillone Salvatore Crò Vincenzo Lo Castro Concetta Lo Castro Giuseppe Pafumi Filippina Palermo Carmelo Puglisi Alfio Rasano Lina Saglimbene Liliana Stagnitta Gerardo Salvatore

I DOCENTI DELL'ISTITUTO

COGNOME	NOME
Aiola	Gabriele Gaetano
Aloschi	Salvatore
Arcidiacono	Francesco
Bellinghieri	Angela
Bonaccorsi	Nelly
Brigandì	Franca Carmela
Brunetto	Patrizia
Brunetto	Salvatore
Bruno	Angelo Alessandro
Cacciola	Salvatore
Caggegi	Antonino Maurizio
Calanni Rindina	Maria Gabriella
Campagna	Anna Maria
Cantarella	Alfio
Capizzi	Carmela Lucia
Carbone	Giuseppe Paolo
Cartillone	Nicolo'
Cassaniti	Antonino
Chiarenza	Filippo
Comito	Claudio
Contarino	Rosaria
Cosentino	Mimmo Rosario
Crimi	Mariaelena
Cubito	Antonino
Cullurà	Maurizio
Currenti	Laura
Curreri	Rossana
D'Amico	Nunziata
D'Amico	Salvatore
di Cugno	SAVERIO
Di Fazio	Simona
Di Fazio	Egidio
Di Salvo	Valentina Concetta
Di Stefano	Daniela
Foti	Valeria
Franco	Maria Rita
Franco	Maria Rosalia
Galvagno	Valeria
Garozzo	Claudio
Garufi	Ottavio
Giuliano	Maria
Grasso	Domenico

Grasso	Giuseppe
Imbiscuso	Giuseppe
Imbiscuso	Maria Catena
Isgrò	Giuseppe
Labruna	Salvatore Andrea
Lauro	Letizia
Lo Castro	Lorenza
Lo Giudice	Giuseppe
Lo Giudice	Marialuisa
Mangano	Rosaria
Mangione	Michele Mario
Manitta	Angelo
Mannino	Palmiro Riccardo
Mastrolembo	Maria
Miuccio	Concetta
Mollica	Antonino
Moschella	Vittorio
Murabito	Maria Grazia
Muratore	Antonio
Musumeci	Giuseppa Carmela
Navarria	Salvatrice Maria
Nicolosi	Paola Sara
Nocifora	Maria Teresa
Noto	Nadia
Oliva	Maria
Pagano	Lucia
Paparo	Giuseppe Maria Giovanni
Pappalardo	Maria
Pasqua	Antonina
Patti	Michele Alfio
Pavone	Mario
Pennisi	Angelina
Pennisi	Laura
Pistritto	Simona
Prestipino	Maria Alessandra
Proietto	Maria Carmela
Raccuia	Donatella
Re	Antonino
Rizzo	Paolo
Rossello	Marco

Russo	Rosario
Russo Forcina	Valentina
Salmeri	Antonino
Salpietro	Roberto Paolo
Samperi	Chiara
Santoro	Gaetana
Sapienza	Lucia
Scaffidi	Vincenzo
Scandura	Gianfranco
Scardino	Luca
Scauzzo Taragnino	Caterina
Silvestro	Filippa
Spina	Mario
Spitaleri	Nunziatina
Stivala	Irene
Tempesta	Anna Rosa
Tomarchio	Alfio
Tomarchio	Salvatore
Triscali	Luigi
Trubia	Maria Rosa
Tusa	Angela
Urso	Sebastiana Leana Rita
Vella	Sonia
Vella	Valeria
Vinciguerra	Patrizia Stella
Zappalà	Giuseppa Antonia

CONSIGLI DI CLASSE

I Consigli di classe provvedono:

- all'individuazione degli obiettivi cognitivi e formativi;
- all'individuazione di obiettivi comuni e trasversali, sulla base dei quali progettare eventuali interventi di carattere interdisciplinare;
- alla verifica della coerenza e della trasversalità degli obiettivi delle varie discipline;
- alla definizione delle metodologie e degli strumenti dell'apprendimento;
- alla definizione delle attività integrative e di recupero;
- alla chiara definizione, per ogni disciplina, delle conoscenze e delle competenze che gli alunni dovranno possedere per conseguire la promozione;
- all'esplicita indicazione di modalità, natura e numero delle verifiche per quadrimestre.

All'interno di ciascun Consiglio di Classe il Dirigente Scolastico nomina un docente Coordinatore che costituisce un punto di riferimento e di raccordo tra docenti, genitori e studenti per l'individuazione e la possibile soluzione di ogni eventuale problema, a carattere sia didattico che disciplinare.

COORDINATORI DI CLASSE**LICEO LINGUISTICO**

CLASSE	COORDINATORE
1 A L.L	Brunetto Salvatore
2 A L.L	Pagano Lucia
3 A L.L	Santoro Gaetana
3 B L. L	Curreri Rossana
4 A L.L	Bruno Angelo Alessandro
5 A L.L	Currenti Laura
5 B L.L	Campagna Anna Maria

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

CLASSE	COORDINATORI
1 A	Cubito Antonio
1 B	Salmeri Antonino
1 C	Cantarella Alfio
1 D	Prestipino Maria Alessandra
1° PERIODO corso serale	Tomarchio Alfio
2 A	di Cugno Saverio
2 B	Cacciola Salvatore
2 C	Lauro Letizia
2 D	Giuliano Maria
3 A sala	Muratore Antonio
3 B cucina	Mollica Antonio
3 C Acc.tur/past.	Franco Maria Rita
4 A sala/acc.tur.	Russo Rosario
4 B cucina	Tempesta Anna Rosa
4 C past./cucina	Pasqua Antonina
5 A sala/cucina	Pistritto Simona
5 B cucina	Labruna Salvatore Andrea
5 C pasticceria.	Vinciguerra Patrizia

5 D accoglienza t.	Tomarchio Alfio
2° PERIODO corso serale	Miuccio Concetta

INDIRIZZO TECNICO COMMERCIALE

CLASSE	COORDINATORE
1 A ITC	D'Amico Nunziata
2 A ITC	Calanni Rindina Maria Gabriella
3 A ITC	Cosentino Mimmo Rosario
4 A ITC	Rizzo Paolo
4 B ITC	Navarria Salvatrice Maria
5 A ITC	Scauzzo Taragnino Caterina
5 B ITC	Franco Maria Rosalia

INDIRIZZO PROFESSIONALE PER L'AGRICOLTURA

CLASSE	COORDINATORE
1 A IPSIA	Salpietro Roberto Paolo
2 A IPSIA	Proietto Maria Carmela
3 A IPSIA	Grasso Domenico
4 A IPSIA	Cullurá Maurizio
5 A IPSIA	Cartillone Nicolò

A COMPITI E FUNZIONI DEL COORDINATORE DI CLASSE

FIGURA	FUNZIONI	LIVELLI DI AUTONOMIA DECISIONALE	DURATA DELL'INCARICO	FORME DI RICONOSCIMENTO
Docente coordinatore di classe è nominato dal Dirigente Scolastico su proposta del Collegio dei Docenti; agisce per la costruzione di un positivo clima di relazioni e di	Segue l'andamento didattico e formativo della classe tenendosi in contatto con i colleghi e con i rappresentanti dei genitori; presiede le riunioni del Consiglio di classe come delegato del Dirigente Scolastico; coordina e rende esecutiva la Progettazione elaborata dal Consiglio di classe; promuove e coordina iniziative pluridisciplinari;	Ha facoltà di convocare riunioni del Consiglio, previo accordo con la Presidenza, con preavviso di cinque giorni, indicando l'O.d.G. e la durata della seduta; autorizza le assemblee di	Annuale, ma rinnovabile per garantire almeno la conclusione del ciclo scolastico (biennio, triennio).	Retribuzione dal fondo dell'istituzione secondo contratto nazionale e decentrato.

<p>lavoro tra i docenti; rappresenta il punto di riferimento e di coordinamento delle problematiche formative del gruppo classe: rispetto ai colleghi, agli studenti e alle loro famiglie; è garante del rispetto degli indirizzi e delle scelte esplicitati nella Carta dei Servizi, nel POF e nella Progettazione annuale.</p>	<p>illustra agli studenti, all'assemblea dei genitori e alla componente genitori le linee generali della progettazione didattica del Consiglio di classe, la sua attuazione e l'andamento della classe; richiede periodicamente alla segreteria copia della registrazione di assenze, ritardi e segnala ad essa gli avvisi da mandare ai genitori (cfr. regolamento d'Istituto); raccoglie nei tempi stabiliti i giudizi e i voti dei colleghi distinti per materia al fine di elaborare i tabelloni (1° e 2° quadrimestre) o per comunicare ai genitori la situazione complessiva di ciascun alunno (1° e 3° bimestre); riceve i genitori degli alunni per fornire spiegazioni sulla valutazione del 1° quadrimestre comunicando, se richiesti, anche i giudizi; controlla l'invio ai genitori delle comunicazioni riguardanti l'esito degli scrutini nei casi di debito lieve e/o formativo e convoca i genitori degli alunni non promossi per comunicare l'esito.</p>	<p>classe degli studenti e ne segue le risultanze per mezzo della lettura dei verbali; perché garante della tempestività della comunicazione alle famiglie in caso di diffuso profitto insufficiente, convoca a nome del Consiglio i genitori per un colloquio individuale; sollecita la valorizzazione delle risorse disponibili nell'aula (bacheca, armadio, cartine geografiche).</p>		
--	--	--	--	--

ELABORAZIONE DOCUMENTO DI PROGETTAZIONE ANNUALE

Subito dopo l'elezione dei rappresentanti di classe degli alunni e dei genitori, sulla base di una proposta formulata dal coordinatore, il Consiglio di Classe elabora il documento di progettazione. Tutte le progettazioni sono depositate, subito dopo l'approvazione, agli atti della Scuola e sono a disposizione di chiunque faccia richiesta. Ciascun Consiglio di Classe nell'elaborare la progettazione terrà conto delle linee essenziali del PTOF. Tale programmazione deve esplicitare:

- gli obiettivi didattici, cognitivi e formativi (conoscenze, capacità, competenze, comportamenti);
- i contenuti distinti per quadrimestre;
- le attività a carattere interdisciplinare;
- i criteri, tempi e mezzi di valutazione.

INTERVENTI DI RECUPERO DURANTE IL PERIODO DELLE LEZIONI

Il documento di Progettazione deliberato dal Consiglio di classe potrà prevedere interventi di recupero da attuarsi nel corso dell'anno scolastico anche tenendo conto degli esiti dell'anno precedente e degli eventuali test d'ingresso.

Per gli alunni che alla fine del 1° quadrimestre riporteranno votazioni inferiori al cinque nelle varie discipline, il consiglio di classe, in sede di scrutini, potrà prevedere corsi di recupero. Tali corsi, che saranno organizzati riunendo alunni di classi parallele, verranno svolti, prevalentemente, dai docenti di potenziamento.

Per le altre discipline, dove pure gli alunni potrebbero presentare gravi insufficienze, i docenti si impegneranno in attività di recupero in itinere oppure mediante l'istituzione di uno sportello didattico finalizzato al recupero. Gli alunni invitati a partecipare ai corsi di recupero potranno esimersi dal farlo esibendo, però, dichiarazione scritta dei genitori in cui questi ultimi si impegnano ad attivare altri canali di recupero. Alla conclusione dei corsi tenuti a scuola i docenti che non avranno effettuato le lezioni di recupero riceveranno notizie sulla partecipazione dei rispettivi alunni ai corsi suddetti.

Per ciascuna classe tutti i docenti effettueranno le rituali verifiche e daranno notizia ai familiari dell'eventuale superamento delle carenze nel corso della comunicazione dei risultati del terzo bimestre di lezioni.

DIPARTIMENTI DISCIPLINARI

Un ruolo importante rivestono le riunioni di Dipartimento, alle quali partecipano i docenti di materie affini che si riuniscono durante l'anno scolastico per:

- elaborare le linee comuni nell'ambito della didattica e nell'ambito della valutazione;
- avanzare proposte in merito all'adozione dei libri di testo.

DIPARTIMENTO	COORDINATORI
AREA UMANISTICA (Linguistico) Italiano, Storia, Geografia, Latino, Filosofia, Storia dell'Arte	Prof.ssa Pagano Lucia
AREA UMANISTICA (Tecnico - Professionale) Italiano, Storia, Arte e Territorio	Prof.ssa D'Amico Nunziata
AREA SCIENTIFICA (Tecnico – Professionale – Linguistico) Scienze, Fisica, Chimica, Matematica, Trattamento testi, Informatica.	Prof.ssa Campagna Anna Maria
AREA SOCIALE (Tecnico – Professionale – Linguistico) Diritto, Economia Aziendale, Gestione aziendale, economia e gestione aziende ristorative, amministrative alberghiere, Legislazione, Economia Politica e scienze delle finanze, Comunicazione, Religione, Educazione fisica, Geografia economica, Trattamento testi gestionali	Prof.ssa Miuccio Concetta
AREA TECNICA (Professionale) Scienze alimenti, esercitazione di sala, esercitazioni di cucina, Accoglienza turistica	Prof. Scandura Gianfranco
AREA LINGUISTICA (Tecnico – Professionale – Linguistico) Francese, Inglese, Spagnolo	Prof.ssa Franco Maria Rosalia

AREA DI SOSTEGNO – Tutti Gli Indirizzi
Docenti di Sostegno

Prof.ssa Imbiscuso Maria Catena

SCHEMA COMPITI E FUNZIONI DEL COORDINATORE DI DIPARTIMENTO

FIGURA	FUNZIONI	LIVELLI DI AUTONOMIA DECISIONALE	DURATA DELL'INCARICO	FORME DI RICONOSCIMENTO
Il Docente coordinatore di dipartimento è eletto dai docenti del Dipartimento ed è il loro rappresentante nei confronti delle altre figure o organismi della scuola; possiede competenze culturali didattiche, relazionali, che mette in atto per costruire un positivo clima di lavoro tra i propri colleghi.	Svolge l'attività di tutor (accoglienza, informazione, collaborazione) nei confronti dei nuovi docenti; coordina la riflessione sullo statuto disciplinare, sugli obiettivi formativi e sulle competenze; coordina e promuove le attività di aggiornamento didattico e metodologico; si fa garante della realizzazione delle scelte condivise dal Dipartimento e della loro coerenza con la Carta dei Servizi e del POF; coordina e comunica al Collegio le iniziative e le attività programmate dal Dipartimento.	Ha facoltà di convocare le riunioni del Dipartimento disciplinare con preavviso di almeno cinque giorni, l'indicazione dell'O.d.G. e dell'orario di inizio e di conclusione dei lavori; sulla base dei bisogni espressi dai colleghi promuove iniziative di formazione in servizio e richiede al Dirigente Scolastico le necessarie risorse finanziarie; raccoglie la documentazione delle esperienze migliori realizzate dai docenti del Dipartimento, le consegna al docente con incarico di documentazione.	Un anno ed è rieleggibile.	Retribuzione dal fondo dell'istituzione secondo contratto nazionale e decentrato

ALTRE ASSEMBLEE E COMITATI

ASSEMBLEE DEI GENITORI

Le assemblee vengono convocate dal Dirigente Scolastico e dal Presidente del Consiglio d'Istituto ogni volta si renda necessaria la partecipazione dei genitori all'attività della scuola.

ASSEMBLEE DEGLI STUDENTI

Le assemblee degli studenti costituiscono occasione di partecipazione democratica per l'approfondimento dei problemi della scuola e della società, in funzione della formazione culturale e

civile e si svolgono durante l'orario delle lezioni. Può essere richiesta la presenza di esperti in materia sociale, culturale, artistica e scientifica.

COMITATO STUDENTESCO

È costituito dai rappresentanti degli studenti nei Consigli di Classe regolarmente eletti. Esso può esprimere parere e/o formulare proposte a tutti gli Organi Collegiali della scuola.

PIANO DI FORMAZIONE DEI DOCENTI

La legge 107, all'art. 1 comma 124, definisce "obbligatoria, permanente e strutturale" la formazione dei docenti. La suddetta legge aggiunge, inoltre, che le attività di formazione "sono definite dalle singole istituzioni scolastiche in coerenza con il Piano Triennale dell'offerta formativa".

L'Istituto, tenendo conto sia delle richieste dei docenti sia delle esigenze scaturite dal RAV e dal PDM, stabilisce, in merito alle tematiche, le seguenti priorità:

- Strategie didattiche innovative;
- Lingua Inglese;
- Didattica delle singole discipline;
- Inclusione e differenziazione;
- Conoscenza e utilizzo delle TIC;
- Didattica laboratoriale;
- Interdisciplinarietà;
- Valutazione;
- Orientamento.

Le suddette attività formative dovranno avere la durata di almeno 20 ore.

L'Istituto curerà anche la formazione del personale ATA sia per quanto riguarda le competenze informatiche sia per ciò che concerne l'acquisizione e il perfezionamento di competenze amministrative e gestionali.

La scuola, al fine di garantire più agevolmente ai docenti e al personale ATA la formazione e dar loro l'opportunità di confrontarsi anche con docenti che vivono altre realtà e con cui condividere buone prassi, aderisce alla rete di formazione comune con gli Istituti Capizzi e Benedetto Radice di Bronte.

Per maggiori approfondimenti vedasi "Piano di formazione dei docenti" allegato

L'ORGANICO DELL'AUTONOMIA

L'ORGANICO DELL'AUTONOMIA ORGANICO DOCENTI ISTITUTO ENRICO MEDI POSTI COMUNI

CLASSE DI CONCORSO N° CLASSI	ANNO SCOLASTICO 2018/2019		
	N° CATTEDRE INTERNE	N° CATTEDRE ESTERNE (INDICAZIONE ORE PRESSO NS ISTITUTO)	ORE RESIDUE
A011 DISCIPLINE LETTERARIE E LATINO	2		
A012 DISCIPLINE LETTERARIE IST. II GRADO	9	1 (12)	
A013 DISCIPLINE LETTERARIE, LATINO E GRECO	1		
A017 DISEGNO E STORIA DELL'ARTE IST. II GR.	1		
A018 FILOSOFIA E SCIENZE UMANE			4
A019 FILOSOFIA E STORIA	2		
O20 FISICA		1 (9)	
A021 GEOGRAFIA	1		
AA24 LINGUA E CIV. FRANCESE	5		7
AB24 LINGUA E CIV. INGLESE	7		2
AC 24 LINGUA E CIV. SPAGNOLA	2		7
A026 MATEMATICA	4		
A027 MATEMATICA E FISICA	1		8
A031 SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	1 (15)	
A034 SCIENZE E TEC. CHIMICHE		1 (13)	
A041 SCIENZE E TEC. INFORMAT.			6
A042 SC. E TEC. MECCAN.			9
A045 DISC. ECON. AZIENDALI	3	1 (16)	
A046 DISC. GIURIDI. ED ECON.	3	1(16)	
A047 MATEMATICA APPLICATA	1		5
A048 SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	4		
A050 SC. NAT., CHIM, GEOG,MIC	3		
A051 SCIENZE, TECNOL. E TEC. AGRARIE	3		4
A054 STORIA DELL'ARTE	1		
A066 TRATTAM. TESTI			4
BA02 CONVERS. IN L. FRANCESE			7
BB02 CONVERS. IN L. INGLESE			7
BC02 CONVERS. IN L. SPAGNOLA			7
B011 LAB. SCIENZE E TEC. AGRARIE	1	1(15)	
B012 LAB CHIMICA E CHIM. IND			4
B019 LAB. SERV. RICET. ALB.	2		
B020 LAB. SERV. ENOG. CUCINA	5		
B021 LAB. SERV. ENOG.SALA E VENDITA	3		
RELIGIONE	2		3

ORGANICO DOCENTI POSTI SOSTEGNO a. s. 2018-19

AREA AD01	AREA AD02	AREA AD03	AREA AD04
N° CATTEDRE + ORE	N° CATTEDRE + ORE	N° CATTEDRE + ORE	N° CATTEDRE + ORE
1	3	7+9	1

ORGANICO PERSONALE ATA

	Numero posti anno scol. 2016/2017	Numero posti anno scol. 2017/2018	Numero posti anno scol. 2018/2019
Assistenti amministrativi*	7	7	7
Assist. tecnici AR20 Lab. Cucina e sala	4	4	4
Assist. tecnici AR21 Lab. accoglienza Turistica.	1	1	1
Assist. tecnici AR02 elettronica ed elettrotecnica.	3	3	3
Assistenti tecnici ARR2 Meccanica (132)	1	1 + 18 ore	1 + 18 ore
Assist. tecn. AR28 Azienda Agraria	2	2	2
Area A Collaboratori scolastici	13+ 18 ore	13	13
Area AS Coll. Scol. Add. azienda agraria		1	2

FABBISOGNO DI INFRASTRUTTURE E ATTREZZATURE MATERIALI

	TIPOLOGIA DOTAZIONE TECNOLOGICA/ INFRASTRUTTURA	MOTIVAZIONE DELLA SCELTA	FONTE DI FINANZIAMENTO
SEDE CENTRALE	Realizzazione rete LAN/WLAN	Rendere più fruibile l'uso delle nuove tecnologie e nel processo di insegnamento-apprendimento	Candidatura avviso 9035 del 13/07/2015- FESR- Realizzazione rete LAN/WLAN
SEDE CENTRALE	Riorganizzazione spazi laboratorio accoglienza turistica	Incrementare la didattica laboratoriale Migliorare le competenze professionali	MIUR Privati
SEDE CENTRALE	Riorganizzazione spazi laboratorio scienze e incremento attrezzatura	Incrementare la didattica laboratoriale Migliorare le competenze professionali	MIUR Privati
SEDE MAZZEI	Riorganizzazione spazi laboratorio chimica e incremento attrezzatura	Incrementare la didattica laboratoriale	MIUR
SEDE CENTRALE	Ripristino guaina tetto palestra Ristrutturazione campetti esterni	Garantire la sicurezza degli studenti e dei docenti Consentire il continuo svolgimento dell'attività motoria	Ente locale proprietario
SEDE CENTRALE	Riqualificazione spazi esterni antistanti lab. di sala bar	Consentire lo svolgimento delle esercitazioni, durante il periodo primaverile ed estivo, in locali più idonei	Ente locale proprietario
SEDE DON CAVINA	Interventi per l'eliminazione definitiva delle infiltrazioni	Garantire la sicurezza degli studenti e dei docenti Consentire il continuo e regolare svolgimento dell'attività	Ente locale proprietario
SEDE DON CAVINA	Realizzazione rete LAN/WLAN	Rendere più fruibile l'uso delle nuove tecnologie e nel processo di insegnamento-apprendimento	Candidatura avviso 9035 del 13/07/2015- FESR- Realizzazione rete LAN/WLAN
SEDE MAZZEI	Riqualificazione spazi esterni	Consentire lo svolgimento delle esercitazioni, durante il periodo primaverile ed estivo, in locali più idonei	Ente locale
AZIENDA NAVE	Ristrutturazione edifici	Consentire un più adeguato svolgimento delle esercitazioni Consentire un utilizzo più proficuo dei locali	Fondi MIUR Fondi PON FESR Fondi privati

TUTTO L'ISTITUTO	Dotazione delle LIM in tutte le aule e i laboratori	Rendere più fruibile l'uso delle nuove tecnologie e nel processo di insegnamento-apprendimento	Fondi MIUR Fondi PON FESR Fondi privati
TUTTO L'ISTITUTO	LABORATORI TERRITORIALI PER L'OCCUPABILITÀ	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	AVVISO PUBBLICO DEL MIUR, pubblicato con Nota prot. 10740 del 8 settembre 2015

ATTIVITÀ PROGETTUALE

LE AREE DI INTERVENTO

Al fine di un coordinamento di tutte le attività progettuali che si prevede di attuare nel corso del triennio e per un quadro completo ed organico, sono state individuate dieci aree di intervento. In ognuna di queste sono stati inseriti i progetti con tematiche affini e con diverse scansioni temporali. Le aree individuate sono le seguenti e schematizzate nella fig.1. con un referente per area il cui compito è quello di coordinare i vari progetti nelle diverse fasi di attuazione. Ha inoltre il compito di raccogliere, archiviare, pubblicare nel sito i vari sviluppi degli stessi.

- 1 ATTIVITÀ DI PROGETTAZIONE
- 2 RECUPERO E POTENZIAMENTO
- 3 SCUOLA DIGITALE
- 4 SCUOLA E TERRITORIO
- 5 SICUREZZA, SALUTE ED INTEGRAZIONE
- 6 LINGUE STRANIERE E CERTIFICAZIONI
- 7 PRODUZIONI ALIMENTARI
- 8 ATTIVITÀ MOTORIE
- 9 GARE, CONCORSI E MANIFESTAZIONI
- 10 ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO



Unione Europea



I.I.S.S. «ENRICO MEDI»



Repubblica Italiana



Regione Siciliana

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
«Enrico Medi» - Randazzo

Istituto Tecnico Commerciale (Settore Economico Amministrativo e Turistico)
Liceo Classico e Linguistico - Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e Ristoranti
Codice Istituto: CTS00600C Codici Fiscali: 030 01470877

PTOF

(Piano Triennale dell'Offerta Formativa)

2016 - 2019

AREE DI INTERVENTO

1. ATTIVITA' DI PROGETTAZIONE

- Erasmus
- PON
- Progetti USP e USR
- Progetti vari

2. RECUPERO E POTENZIAMENTO - MULTIDISCIPLINARITA'

- matematica
- lingue
- italiano

3. SCUOLA DIGITALE

- corsi di formazione per alunni, personale e genitori
- digitalizzazione della scuola
- realizzazione di prodotti multimediali

4. SCUOLA E TERRITORIO

- Alternanza scuola - lavoro
- Valorizzazione delle tradizioni e delle eccellenze enogastronomiche
- Attività ricreative culturali
- Rapporti e reti con enti, istituzioni e imprese
- Percorsi storico- didattico- naturalistici

5. SICUREZZA, SALUTE ED INTEGRAZIONE

- corsi sulla sicurezza stradale
- corsi sulla salute alimentare
- HACCP
- Incontri contro il fumo, le droghe e alcol
- Dispersione scolastica
- Alunni diversamente abili, DSA e BES
- Corsi sulla sicurezza del lavoro

6. LINGUE STRANIERE E CERTIFICAZIONI

- Corsi di formazione
- Certificazione
- Attività di formazione all'estero
- Cifl

7. PRODUZIONI ALIMENTARI (cucina, pasticceria e sala bar)

- Corsi di formazione per alunni, genitori e personale

8. ATTIVITA' MOTORIE

- Orienting
- Gare sportive

9. GARE, CONCORSI MANIFESTAZIONI

- Gare e Concorsi interni
- Gare e Concorsi esterni
- Manifestazioni

10. ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

- in entrata
- in itinere
- in uscita

fig. 1

SCHEDE SINTETICHE DEI PROGETTI DEL PTOF

AREA DI INTERVENTO 1. ATTIVITÀ DI PROGETTAZIONE		
TITOLO PROGETTO	COORDINAMENTO DI TUTTE LE ATTIVITÀ DI PROGETTAZIONE	CODICE PROGETTO P1.1
	Responsabili del progetto	Proff. Salmeri Antonino, Cubito Antonino, Tomarchio Alfio

AREA DI INTERVENTO 2. RECUPERO, POTENZIAMENTO E MULTIDISCIPLINARITA'		
TITOLO PROGETTO	LEGALITÀ	CODICE PROGETTO P2.1
	Responsabile del progetto	Prof.ssa Pagano Lucia
TITOLO PROGETTO	SCIENZE CHIMICHE E ALIMENTAZIONE	CODICE PROGETTO P2.2
	Responsabile del progetto	Prof.ssa Maria Catena Imbiscuso
TITOLO PROGETTO	SPORTELLO DIDATTICO	CODICE PROGETTO P2.3
	Responsabile del progetto	Prof.ssa Miuccio Concetta
TITOLO PROGETTO	NON SOLO CIBO	CODICE PROGETTO P2.4
	Responsabile del progetto	Proff.: Franco Maria Rosalia, Proietto Maria Carmela, Tempesta Anna Rosa
TITOLO PROGETTO	LIBRIAMO	CODICE PROGETTO P2.5
	Responsabile del progetto	Prof.ssa Pasqua Antonella

TITOLO PROGETTO	RECUPERO E POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE NELLA LINGUA ITALIANA	CODICE PROGETTO P2.6
	Responsabile del progetto	Prof.ssa Prestipino Maria Alessandra

AREA DI INTERVENTO
3. SCUOLA DIGITALE

TITOLO PROGETTO	DIGITAL + FORMAZIONE DIGITALE PER LA DIDATTICA E LA PROGETTAZIONE	CODICE PROGETTO P3.1
	Responsabili del progetto	Proff.: Tomarchio A., Cubito A.

AREA DI INTERVENTO
4. SCUOLA E TERRITORIO

TITOLO PROGETTO	PROGETTO TEATRO	CODICE PROGETTO P4.1
	Responsabile del progetto	Prof. Anna Maria Campagna
TITOLO PROGETTO	A SCUOLA DI ACCOGLIENZA	CODICE PROGETTO P4.2
	Responsabili del progetto	Proff.: Tomarchio Alfio, Pennisi Angelina
TITOLO PROGETTO	CORSO OPERATORE TURISTICO	CODICE PROGETTO P4.3
	Responsabili del progetto	Proff.: Pennisi Angelina, Muratore Antonio
TITOLO PROGETTO	PASTICCERIA SICILIANA, E NON SOLO, IN CHIAVE VEGANA	CODICE PROGETTO P4.4
	Responsabili del progetto	Proff.: Giuseppa Antonia Zappalà, Angelina Pennisi

TITOLO PROGETTO	ALLA SCOPERTA..... DEL NOSTRO TERRITORIO!		CODICE PROGETTO P4.5
	Responsabile del progetto	Prof. Scandura Muratore	
TITOLO PROGETTO	TURISMO ENOGASTRONOMICO		CODICE PROGETTO P4.6
	Responsabili del progetto	Prof.ri di Scienza degli alimenti	
TITOLO PROGETTO	L'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO TECNICO DEL SETTORE TURISTICO		CODICE PROGETTO ¹ P4.7
	Responsabili del progetto	Proff.: Cubito Antonino, Salmeri Antonino, Tomarchio Alfio	
TITOLO PROGETTO	L'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO FOOD AND BEVERAGE ASSISTANT MANAGER		CODICE PROGETTO P4.8
	Responsabili del progetto	Proff.: Salmeri Antonino, Cubito Antonino, Tomarchio Alfio	
TITOLO PROGETTO	L'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO ADDETTO ALL'ACCOGLIENZA E ALL'ANIMAZIONE TURISTICA		CODICE PROGETTO P4.9
	Responsabili del progetto	Proff.: Salmeri Antonino, Prof. Cubito Antonino, Tomarchio Alfio	
TITOLO PROGETTO	L'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO TECNICO DELL'ENOGASTRONOMIA E DELLA PASTICCERIA DEL TERRITORIO		CODICE PROGETTO P4.10
	Responsabili del progetto	Proff.: Salmeri Antonino, Cubito Antonino, Tomarchio Alfio	
TITOLO PROGETTO	L'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO ADDETTO ALLE AZIENDE AGRARIE, AGROALIMENTARI ED ENOLOGICHE		CODICE PROGETTO P4.11
	Responsabili del progetto	Proff.: Salmeri Antonino, Cubito Antonino, Tomarchio Alfio	
TITOLO PROGETTO	L'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO ESPERTO LINGUISTICO NEL SETTORE TURISTICO		CODICE PROGETTO P4.12
	Responsabili del progetto	Proff.: Salmeri Antonino, Cubito Antonino, Tomarchio Alfio	
TITOLO PROGETTO	I TRE PARCHI		CODICE PROGETTO P4.13

	Responsabili del progetto	Proff.: Roberto Salpietro, Cubito Antonino, Tomarchio Alfio, Salmeri Antonino, Proietto Maria Carmela
TITOLO PROGETTO	“LE DIVISE A SCUOLA” LE ISTITUZIONI INCONTRANO LA SCUOLA	
		CODICE PROGETTO P4.14
	Responsabili del progetto	Proff.: Capizzi Carmela Lucia, Musumeci Giuseppa Carmela

AREA DI INTERVENTO 5. SICUREZZA, SALUTE ED INTEGRAZIONE		
TITOLO PROGETTO	SPORTELLO BES/DSA CONSULENZA PER DOCENTI, GENITORI, ALUNNI	
		CODICE PROGETTO P5.1
	Responsabile del progetto	Prof.ssa Maria Teresa Nocifora
TITOLO PROGETTO	INTEGRA...AZIONE	
		CODICE PROGETTO P5.2
	Responsabili del progetto	Proff.: Maria Catena Imbiscuso, Maria Teresa Nocifora
TITOLO PROGETTO	SCUOLA SICURA	
		CODICE PROGETTO P5.3
	Responsabile del progetto	Prof. Cubito Antonino
TITOLO PROGETTO	RISCHIO GEOLOGICO	
		CODICE PROGETTO P5.4
	Responsabili del progetto	Proff.: Antonino Cubito, Maria Carmela Proietto
TITOLO PROGETTO	UN’ESTATE A SCUOLA (MINI COLONIA ESTIVA)	
		CODICE PROGETTO P5.5
	Responsabili del progetto	Proff.: Chiara Samperi, Lo Castro Lorenza

TITOLO PROGETTO	SPRITZIAMO DI SALUTE “... per sprizzare non sbandare!!”	CODICE PROGETTO P5.6
	Responsabile del progetto	Prof. Claudio Garozzo
TITOLO PROGETTO	VIVI LA QUOTIDIANITÀ	CODICE PROGETTO P5.7
	Responsabile del progetto	Prof. Salpietro Roberto Paolo

AREA DI INTERVENTO 6. LINGUE STRANIERE E CERTIFICAZIONI		
TITOLO PROGETTO	STEP BY STEP	CODICE PROGETTO P6.1
	Responsabile del progetto	Prof.ssa Franco Maria Rosalia
TITOLO PROGETTO	PROGETTO DI CERTIFICAZIONE ESTERNA DI LINGUA FRANCESE DELF A2 - LIVELLO B1	CODICE PROGETTO P6.2
	Responsabili del progetto	Proff.: Santoro Gaetana, Calanni Rindina Maria Gabriella
TITOLO PROGETTO	A TODO DELE	CODICE PROGETTO P6.3
	Responsabile del progetto	Prof. Bruno Angelo Alessandro

AREA DI INTERVENTO 7. PRODUZIONI ALIMENTARI (CUCINA, PASTICCERIA E SALA BAR)		
TITOLO PROGETTO	PRODOTTI DOLCIARI NATALIZI E PASQUALI	CODICE PROGETTO P7.1
	Responsabile del progetto	Prof.ssa Russo Valentina
TITOLO PROGETTO	ESPERTO NELLA PREPARAZIONE DI PRODOTTI LIEVITATI E DELLA PIZZA	CODICE PROGETTO P7.2

	Responsabile del progetto	Prof. Scandura Gianfranco
TITOLO PROGETTO	LABORATORIO DEL GUSTO	
		CODICE PROGETTO P7.3
	Responsabili del progetto	Prof. Muratore Antonino, Salmeri Antonino
TITOLO PROGETTO	VINO: MITOLOGIA, CULTURA CULTURA E SALUTE	
		CODICE PROGETTO P7.4
	Responsabile del progetto	Prof. Cacciola Salvatore
TITOLO PROGETTO	VALORIZZAZIONE PRODOTTI TIPICI	
		CODICE PROGETTO P7.5
	Responsabili del progetto	Prof. Scandura Gianfranco, Cacciola Salvatore
TITOLO PROGETTO	TECNICHE DI INTAGLIO DI FRUTTA E ORTAGGI	
		CODICE PROGETTO P7.6
	Responsabili del progetto	Prof.ri di scienza degli alimenti e di lab. di sala e vendita
TITOLO PROGETTO	“CORSO DI PASTICCERIA: CAKE DESIGN”	
		CODICE PROGETTO P7.7
	Responsabili del progetto	Prof. di Scienza degli alimenti e di Lab. di pasticceria
TITOLO PROGETTO	“CORSO DI APPROFONDIMENTO NELL'ARTE DELLA PIZZA”	
		CODICE PROGETTO P7.8
	Responsabili del progetto	Prof. ri di scienza degli alimenti e di lab. di cucina
TITOLO PROGETTO	A TUTTA BIRRA	
		CODICE PROGETTO P7.9
	Responsabili del progetto	Prof.: Tomarchio Alfio, Salmeri Antonino, Garozzo Claudio, Muratore Antonino, Cubito Antonino, Scandura Gianfranco, Cacciola Salvatore

**AREA DI INTERVENTO
8 ATTIVITÀ MOTORIE**

TITOLO PROGETTO	ATTIVITÀ SPORTIVE SUL TERRITORIO	CODICE PROGETTO P8.1
	Responsabile del progetto	Prof. Mollica Antonino
TITOLO PROGETTO	GIOCHI SPORTIVI STUDENTESCHI	CODICE PROGETTO P8.2
	Responsabili del progetto	Proff. Antonino Mollica, Mario Pavone, Re Antonino, Cosentino Mimmo
TITOLO PROGETTO	INTEGRAZIONE ALLO SPORT	CODICE PROGETTO P8.3
	Responsabile del progetto	Prof. Salpietro Roberto Paolo

**AREA DI INTERVENTO
9. GARE, CONCORSI E MANIFESTAZIONI**

TITOLO PROGETTO	GARE E MANIFESTAZIONI	CODICE PROGETTO P9.1
	Responsabili del progetto	Docenti Commissione Gare e Manifestazioni

**AREA DI INTERVENTO
10. ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO**

TITOLO PROGETTO	ORIENTAMENTO IN ENTRATA, IN ITINERE E IN USCITA	CODICE PROGETTO P10.1
	Responsabili del progetto	Docenti Commissione Orientamento
TITOLO PROGETTO	MANGIA BENE e VIVI SANO	CODICE PROGETTO P10.2
	Responsabili del progetto	Proff.: Cubito Antonino, Tomarchio Alfio, Salmeri Antonino,

		Muratore Antonino, Cacciola Salvatore
--	--	---------------------------------------

Monitoraggio

La realizzazione delle diverse attività sarà monitorata, per ogni anno scolastico, in tutto il suo percorso dalla Commissione PTOF. Sono previsti, in particolare, due momenti:

- monitoraggio intermedio si effettuerà a metà del percorso per stabilire i soggetti coinvolti, il numero delle ore realizzate, le attività e il loro stato di esecuzione, la frequenza dei partecipanti e le attività realizzate e quelle ancora da svolgere, per raggiungere gli obiettivi stabiliti dal progetto;
- monitoraggio finale si effettuerà alla fine di ogni singolo progetto per evidenziare il giudizio dei responsabili sull'andamento delle attività realmente svolte, le difficoltà organizzative e metodologiche incontrate e i risultati ottenuti e verrà integrato da una relazione finale di progetto.

Nelle pagine successive le schede dei progetti:

TITOLO

P1.1 – COORDINAMENTO DI TUTTE LE ATTIVITÀ DI PROGETTAZIONE

RESPONSABILE PROGETTO

Proff. Salmeri Antonino, Cubito Antonino, Tomarchio Alfio

DESTINATARI

Personale della scuola, alunni di tutte le classi e genitori

OBIETTIVI

1. Incrementare la partecipazione dei genitori all'attività della scuola
2. Incrementare la realizzazione di progettazione e attività comuni con le università
3. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
4. Intensificare i momenti di raccordo, confronto, collaborazione e progettazione di strategie e obiettivi comuni con la scuola secondaria di I grado
5. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare
6. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico.
7. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;

8. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
9. Proseguire ed implementare le attività di orientamento in entrata ed uscita all'eventuale riorientamento attraverso attività motivanti
10. Valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli docenti.
11. Favorire percorsi di peer education

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente e ATA, esperti esterni

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario per la realizzazione del progetto, fotocopie e generi di cancelleria

TITOLO

P2.1 – LEGALITÀ

RESPONSABILE PROGETTO

Prof.ssa Pagano Lucia

DESTINATARI

Alunni delle classi II A, V A, V B del Liceo Linguistico

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
2. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
3. Migliorare le competenze degli studenti.
4. Ampliare l'offerta formativa, con particolare attenzione all'educazione alla legalità, alla cittadinanza e alla salute

DURATA

Annuale

RISORSE UMANE

Docenti, alunni

BENI E SERVIZI

Collaborazione con l'associazione Libera contro le mafie

TITOLO**P2.2 – SCIENZE CHIMICHE E ALIMENTAZIONE****RESPONSABILE PROGETTO**

Prof. Maria Catena Imbiscuso

DESTINATARI

Alunni delle classi II e del triennio dell'indirizzo Professionale settore per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (prioritariamente, alunni dell'indirizzo Pasticceria)

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento;
2. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali

DURATA

Annuale

RISORSE UMANE

Docente e personale Ata

BENI E SERVIZI

Laboratori di chimica e informatica, aule dell'istituto, materiale vario per la realizzazione del progetto: fotocopie, generi di cancelleria e materiali per esercitazione di laboratorio chimico

TITOLO**P2.3 – SPORTELLO DIDATTICO****RESPONSABILE PROGETTO**

Prof. Miuccio Concetta

DESTINATARI

Tutti gli alunni

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento
2. Migliorare le competenze degli studenti
3. Attivare strategie didattiche innovative in piccoli gruppi
4. Favorire il confronto e il consolidamento dell'autostima

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Docenti

BENI E SERVIZI

Laboratori, fotocopie e generi di cancelleria

TITOLO

P2.4 – NON SOLO CIBO

RESPONSABILE PROGETTO

Proff.: Franco Maria Rosalia, Proietto Maria Carmela, Tempesta Anno Rosa

DESTINATARI

DIRETTI: Alunni del primo biennio

INDIRETTI: Famiglie in difficoltà economica

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento
2. Contrastare l'abbandono scolastico (tassi elevati di abbandono ostacolano la crescita).
3. Migliorare le competenze degli studenti.
4. Favorire, attraverso l'interdisciplinarietà, il consolidamento di competenze trasversali.

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Prof.sse Franco Marilù, Proietto Maria Carmela, Tempesta Anna Rosa

BENI E SERVIZI

€ 1500 per acquisto libri per il primo biennio IPSASR e ITC Turistico

TITOLO**P2.5 – LIBRIAMO****RESPONSABILE PROGETTO**

Prof. Pasqua Antonella

DESTINATARI

Biennio IPSSAR e Turistico

OBIETTIVI

1. Contribuire alla formazione del “buon lettore”, capace di effettuare scelte autonome e di soddisfare i propri gusti;
2. Incentivare il gusto per la lettura di romanzi di diverso genere (giallo, fantastico, realistico, ecc.) e di diversa tipologia (classici italiani, classici stranieri, romanzi che trattano temi attuali, ecc.);
3. Concepire la lettura non solo come mezzo insostituibile per accedere ai vasti campi del sapere, ma anche come attività che sviluppa le capacità di riflessione, rielaborazione e invenzione;
4. Promuovere la capacità di comprendere e analizzare un testo;
5. Sapere affinare le tecniche di lettura in riferimento a richieste diverse, determinate dalla struttura stessa dei giochi proposti (ordinare in sequenze, individuare le parole chiave ecc.);
6. Contribuire a migliorare il clima di classe attraverso la partecipazione a un gioco che prevede la collaborazione di tutti gli studenti;
7. Promuovere il senso di responsabilità sia del singolo studente sia del gruppo classe, poiché si concorre per il conseguimento di un obiettivo comune;
8. Favorire una maggiore socializzazione fra gli studenti.

DURATA

Ottobre-Maggio

RISORSE UMANE

Docenti e alunni

BENI E SERVIZI

Biblioteca di istituto e comunale, libri di consultazione ad uso delle insegnanti, libri per ragazzi, schede predisposte dai docenti

TITOLO**P2.6 – RECUPERO E POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE NELLA LINGUA ITALIANA**

RESPONSABILE PROGETTO

Prof.ssa Prestipino Maria Alessandra

DESTINATARI

Alunni di tutte le classi

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento;
2. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare;
3. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
4. Migliorare le competenze degli studenti.

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente e ATA

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario per la realizzazione del progetto, fotocopie e generi di cancelleria

TITOLO

**P3.1 – DIGITAL +
FORMAZIONE DIGITALE PER LA DIDATTICA E LA PROGETTAZIONE**

RESPONSABILE PROGETTO

Proff.: Tomarchio Alfio, Cubito Antonio

DESTINATARI

DIRETTI: 15/18 docenti di tutti gli indirizzi

INDIRETTI: Tutta la popolazione scolastica

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
2. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare
3. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico.
4. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;
5. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
6. Proseguire ed implementare le attività di orientamento in entrata ed uscita e l'eventuale riorientamento attraverso attività motivanti
7. Valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli studenti
8. Favorire percorsi di peer education
9. Contrastare l'abbandono scolastico (tassi elevati di abbandono ostacolano la crescita).
10. Migliorare le competenze degli studenti.

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Esperti esterni, Personale Docente e ATA

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario, fotocopie e generi di cancelleria, ecc.

TITOLO**P 4.1 – PROGETTO TEATRO****RESPONSABILE PROGETTO**

Prof.ssa Anna Maria Campagna

DESTINATARI

Alunni degli indirizzi Liceo Classico e Liceo Linguistico e genitori

OBIETTIVI

1. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare;
2. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico ;
3. Valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli docenti;
4. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali.
5. Creare una rete con il territorio
6. Migliorare le competenze degli studenti.

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente e ATA, esperti esterni

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario per la realizzazione del progetto, fotocopie e generi di cancelleria

TITOLO

P4.2 – A SCUOLA DI ACCOGLIENZA

RESPONSABILE PROGETTO

Prof.: Tomarchio Alfio, Pennisi Angelina

DESTINATARI

DIRETTI: 15/18 alunni delle classi seconde dell'indirizzo Professionale settore per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

INDIRETTI: Tutta la popolazione scolastica

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
2. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare
3. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico.
4. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;
5. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
6. Proseguire ed implementare le attività di orientamento in entrata ed uscita e l'eventuale riorientamento attraverso attività motivanti
7. Valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli docenti
8. Favorire percorsi di peer education
9. Contrastare l'abbandono scolastico (tassi elevati di abbandono ostacolano la crescita).
10. Migliorare le competenze degli studenti.
11. Ampliare l'offerta formativa, con particolare attenzione all'educazione alla legalità, alla cittadinanza e alla salute
12. Creare una rete con il territorio

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente e ATA

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario, fotocopie e generi di cancelleria, ecc.

TITOLO**P4.3 – CORSO OPERATORE TURISTICO****RESPONSABILE PROGETTO**

Proff.: Pennisi Angelina, Muratore Antonino

DESTINATARI

DIRETTI: alunni delle classi dell'indirizzo Professionale settore per l'Ospitalità Alberghiera

INDIRETTI: Genitori degli alunni e altri genitori

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento;
2. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quello interdisciplinare;
3. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
4. Valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli studenti.

DURATA

Annuale

RISORSE UMANE

Personale Docente, Esperti esterni

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario per la realizzazione del progetto, fotocopie e generi di cancelleria

TITOLO

P4.4 – PASTICCHERIA SICILIANA, E NON SOLO, IN CHIAVE VEGANA

RESPONSABILE PROGETTO

Proff.: Giuseppina Antonia Zappalà, Angelina Pennisi

DESTINATARI

DIRETTI: alunni delle classi seconde dell'indirizzo Professionale settore per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

INDIRETTI: Genitori degli alunni e altri genitori

OBIETTIVI

1. intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento;
2. intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare
3. migliorare la conoscenza dell'argomento dal punto di vista tecnico, culturale, artistico ed enogastronomico; il tutto in chiave cruelty free;
4. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
5. valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli studenti

DURATA

Annuale

RISORSE UMANE

Personale Docente, esperti esterni

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario per la realizzazione del progetto, fotocopie e generi di cancelleria, generi alimentari.

TITOLO

P4.5 – ALLA SCOPERTA..... DEL NOSTRO TERRITORIO

RESPONSABILE PROGETTO

Prof. Scandura, Muratore

DESTINATARI

Tutti gli studenti

OBIETTIVI

1. Saper pianificare buffet;
2. progettare menu ed elaborare ricette ispirati alle tradizioni culinarie locali
3. valorizzare e promuovere le tradizioni locali
4. acquisire conoscenze su alimenti e cibi del nostro territorio
5. presentare le tradizioni culinarie del proprio territorio
6. assumere prospettive di analisi per la valorizzazione del territorio, finalizzate alla coesione sociale
7. utilizzare prodotti tipici del territorio
8. conoscenza della storia e dell'arte che hanno influenzato le tradizioni culinarie
9. orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
10. saper divulgare e vedere i prodotti del territorio
11. conoscere i legami storici, tradizionali, culturali tra il prodotto e il territorio
12. conoscere i operare, intrattenendo relazioni tra il mondo della scuola, le istituzioni del territorio e il mondo della produzione per divenire protagonista nell'azione di divulgazione delle finalità del progetto
13. conoscere il legame fra l'ambiente e l'agricoltura tipica del territorio

DURATA

40 ore

RISORSE UMANE

Docenti

BENI E SERVIZI

Laboratorio di cucina e chimica, laboratori di informatica, schede di sintesi

TITOLO

P4.6 – TURISMO ENOGASTRONOMICO

RESPONSABILE PROGETTO

Prof.ri di Scienza degli Alimenti

DESTINATARI

DIRETTI: Alunni delle classi dell'indirizzo Professionale settore per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

INDIRETTI: Genitori degli alunni e altri genitori

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
2. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare
3. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico.
4. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
5. Valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli studenti.

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente, esperti esterni

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario per la realizzazione del progetto, fotocopie e generi di cancelleria, generi alimentari

TITOLO

P4.7 – ALTERNANZA SCUOLA LAVORO TECNICO DEL SETTORE TURISTICO

RESPONSABILE PROGETTO

Proff. Salmeri Antonino, Cubito Antonino, Tomarchio Alfio

DESTINATARI

DIRETTI: tutti gli alunni delle classi terze e quarte indirizzo tecnico settore turismo

INDIRETTI: Tutta la popolazione scolastica

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
2. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare
3. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico.
4. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;
5. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
6. Proseguire ed implementare le attività di orientamento in entrata ed uscita e l'eventuale ri-orientamento attraverso attività motivanti
7. Valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli docenti
8. Favorire percorsi di peer education
9. Contrastare l'abbandono scolastico (tassi elevati di abbandono ostacolano la crescita).
10. Migliorare le competenze degli studenti.
11. Ampliare l'offerta formativa, con particolare attenzione all'educazione alla legalità, alla cittadinanza e alla salute
12. Creare una rete con il territorio

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente, tutor scolastico e tutor aziendale, personale ATA

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario, fotocopie e generi di cancelleria, ecc.

TITOLO

**P4.8 – ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
(FOOD AND BEVERAGE ASSISTENT MANAGER)**

RESPONSABILE PROGETTO

Proff. Salmeri Antonino, Cubito Antonino, Tomarchio Alfio

DESTINATARI

DIRETTI: tutti gli alunni delle classi terze e quarte indirizzo alberghiero articolazione accoglienza turistica

INDIRETTI: Tutta la popolazione scolastica

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
2. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare
3. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico.
4. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;
5. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
6. Proseguire ed implementare le attività di orientamento in entrata ed uscita e l'eventuale riorientamento attraverso attività motivanti
7. Valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli docenti
8. Favorire percorsi di peer education
9. Contrastare l'abbandono scolastico (tassi elevati di abbandono ostacolano la crescita).
10. Migliorare le competenze degli studenti.
11. Ampliare l'offerta formativa, con particolare attenzione all'educazione alla legalità, alla cittadinanza e alla salute
12. Creare una rete con il territorio

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente, tutor scolastico e tutor aziendale, personale ATA

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario, fotocopie e generi di cancelleria, ecc.

TITOLO

**P4.9 – L'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
(ADDETTO ALL'ACCOGLIENZA E ALL'ANIMAZIONE TURISTICA)**

RESPONSABILE PROGETTO

Proff. Salmeri Antonino, Cubito Antonino, Tomarchio Alfio

DESTINATARI

DIRETTI: tutti gli alunni delle classi terze e quarte indirizzo alberghiero articolazione accoglienza turistica

INDIRETTI: Tutta la popolazione scolastica

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
2. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare
3. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico.
4. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;
5. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
6. Proseguire ed implementare le attività di orientamento in entrata ed uscita e l'eventuale riorientamento attraverso attività motivanti
7. Valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli docenti
8. Favorire percorsi di peer education
9. Contrastare l'abbandono scolastico (tassi elevati di abbandono ostacolano la crescita).
10. Migliorare le competenze degli studenti.
11. Ampliare l'offerta formativa, con particolare attenzione all'educazione alla legalità, alla cittadinanza e alla salute
12. Creare una rete con il territorio

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente, tutor scolastico e tutor aziendale, personale ATA

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario, fotocopie e generi di cancelleria, ecc.

TITOLO

**P4.10 – L'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
(TECNICO DELL'ENOGASTRONOMIA E DELLA PASTICCERIA DEL TERRITORIO)**

RESPONSABILE PROGETTO

Proff. Salmeri Antonino, Cubito Antonino, Tomarchio Alfio

DESTINATARI

DIRETTI: tutti gli alunni delle classi terze e quarte indirizzo alberghiero articolazione enogastronomia cucina e pasticceria (5 classi di cui una articolata sala/cucina)

INDIRETTI: Tutta la popolazione scolastica

1. OBIETTIVI

2. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
3. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare
4. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico.
5. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;
6. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
7. Proseguire ed implementare le attività di orientamento in entrata ed uscita e l'eventuale riorientamento attraverso attività motivanti
8. Valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli docenti
9. Favorire percorsi di peer education
10. Contrastare l'abbandono scolastico (tassi elevati di abbandono ostacolano la crescita).
11. Migliorare le competenze degli studenti.
12. Ampliare l'offerta formativa, con particolare attenzione all'educazione alla legalità, alla cittadinanza e alla salute
13. Creare una rete con il territorio

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente, tutor scolastico e tutor aziendale, personale ATA

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario, fotocopie e generi di cancelleria, ecc.

TITOLO

**P4.11 – L'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
(ADDETTO ALLE AZIENDE AGRARIE, AGROALIMENTARI ED ENOLOGICHE)**

RESPONSABILE PROGETTO

Proff. Salmeri Antonino, Cubito Antonino, Tomarchio Alfio

DESTINATARI

DIRETTI: tutti gli alunni delle classi terze e quarte indirizzo agrari

INDIRETTI: Tutta la popolazione scolastica

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
2. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare
3. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico.
4. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;
5. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
6. Proseguire ed implementare le attività di orientamento in entrata ed uscita e l'eventuale riorientamento attraverso attività motivanti
7. Valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli docenti
8. Favorire percorsi di peer education
9. Contrastare l'abbandono scolastico (tassi elevati di abbandono ostacolano la crescita).
10. Migliorare le competenze degli studenti.
11. Ampliare l'offerta formativa, con particolare attenzione all'educazione alla legalità, alla cittadinanza e alla salute
12. Creare una rete con il territorio

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente, tutor scolastico e tutor aziendale, personale ATA

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario, fotocopie e generi di cancelleria, ecc.

TITOLO**P4.12 – L'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
ESPERTO LINGUISTICO NEL SETTORE TURISTICO****RESPONSABILE PROGETTO**

Proff. Salmeri Antonino, Cubito Antonino, Tomarchio Alfio

DESTINATARI

DIRETTI: tutti gli alunni delle classi terze e quarte indirizzo liceo linguistico

INDIRETTI: Tutta la popolazione scolastica

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
2. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare
3. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico.
4. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;
5. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
6. Proseguire ed implementare le attività di orientamento in entrata ed uscita e l'eventuale riorientamento attraverso attività motivanti
7. Valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli docenti
8. Favorire percorsi di peer education
9. Contrastare l'abbandono scolastico (tassi elevati di abbandono ostacolano la crescita).
10. Migliorare le competenze degli studenti.
11. Ampliare l'offerta formativa, con particolare attenzione all'educazione alla legalità, alla cittadinanza e alla salute
12. Creare una rete con il territorio

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente, tutor scolastico e tutor aziendale, personale ATA

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario, fotocopie e generi di cancelleria, ecc.

TITOLO

P4.13 – I TRE PARCHI

RESPONSABILE PROGETTO

Proff. Roberto Salpietro, Cubito Antonino, Tomarchio Alfio, Salmeri Antonino, Proietto Maria Carmela

DESTINATARI

DIRETTI: gruppo di 20 alunni selezionati delle classi terze e quarte indirizzi agrario, alberghiero articolazione accoglienza turistica, tecnico turistico

INDIRETTI: Tutta la popolazione scolastica

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
2. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare
3. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico.
4. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;
5. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
6. Proseguire ed implementare le attività di orientamento in entrata ed uscita e l'eventuale riorientamento attraverso attività motivanti
7. Valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli docenti
8. Favorire percorsi di peer education
9. Contrastare l'abbandono scolastico (tassi elevati di abbandono ostacolano la crescita).
10. Migliorare le competenze degli studenti.
11. Ampliare l'offerta formativa, con particolare attenzione all'educazione alla legalità, alla cittadinanza e alla salute
12. Creare una rete con il territorio

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente, tutor scolastico e tutor aziendale, personale ATA

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario, fotocopie e generi di cancelleria, ecc.

TITOLO**P4.14 – "LE DIVISE A SCUOLA"
LE ISTITUZIONI INCONTRANO LA SCUOLA****RESPONSABILE PROGETTO**

Proff. Capizzi Carmela lucia, Musumeci Giuseppa Carmela

DESTINATARI

Alunni delle classi terze e quarte di ogni indirizzo

OBIETTIVI

1. Far conoscere agli studenti ruoli, mansioni e competenze delle nostre forze armate e forze dell'ordine
2. evidenziare diritti, attribuzioni e doveri del cittadino nei confronti delle istituzioni e viceversa
3. conoscere le modalità di accesso a bandi di concorsi pubblici e alle altre opportunità, eventualmente, offerte

DURATA

Annuale

RISORSE UMANE

Personale Docente, ATA, rappresentanti delle istituzioni coinvolte

BENI E SERVIZI

Targhe, fotocopie per questionari rilevativi post incontri e generi di cancelleria

TITOLO

**P5.1 – SPORTELLO BES/DSA
CONSULENZA PER DOCENTI, GENITORI, ALUNNI**

RESPONSABILE PROGETTO

Prof.ssa Maria Teresa Nocifora

DESTINATARI

Docenti, alunni di tutte le classi e genitori

OBIETTIVI

1. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive
2. proseguire ed implementare le attività di orientamento in entrata ed uscita e l'eventuale riorientamento attraverso attività motivanti
3. incrementare la partecipazione dei genitori all'attività della scuola
4. favorire percorsi di peer education

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente e ATA

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario, fotocopie e generi di cancelleria, ecc.

TITOLO**P5.2 – INTEGRA...AZIONE****RESPONSABILE PROGETTO**

Proff.: Maria Teresa Nocifora, Maria Catena Imbiscuso

DESTINATARI

Alunni di tutte le classi e genitori

OBIETTIVI

1. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;
2. Proseguire ed implementare le attività di orientamento in entrata ed uscita all'eventuale riorientamento attraverso attività motivanti ;
3. Incrementare la partecipazione dei genitori all'attività della scuola ;
4. Favorire percorsi di peer education

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente e ATA, esperti esterni

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario per la realizzazione del progetto, fotocopie e generi di cancelleria

TITOLO**P5.3 – SCUOLA SICURA****RESPONSABILE PROGETTO**

Prof. Cubito Antonino

DESTINATARI

Alunni e docenti

OBIETTIVI

Conoscenza delle norme del regolamento sulla sicurezza e sulle modalità di evacuazione

DURATA

12 ore

RISORSE UMANE

Docente esperto in sicurezza

BENI E SERVIZI

Laboratorio, LIM

TITOLO**P5.4 – RISCHIO GEOLOGICO****RESPONSABILE PROGETTO**

Proff. Cubito Antonino, Maria Carmela Proietto

DESTINATARI

Alunni delle classi prime dell'Istituto

OBIETTIVI

1. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico.
2. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
3. Favorire percorsi di peer education

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Docenti della scuola

BENI E SERVIZI

Materiali necessari per la realizzazione del progetto

TITOLO**P5.5 – UN'ESTATE A SCUOLA
(MINI COLONIA ESTIVA)****RESPONSABILE PROGETTO**

Proff. Chiara Samperi, Lo Castro Lorenza

DESTINATARI

alunni diversamente abili (tutte le classi);
alunni normodotati (tutte le classi);
(max 15 persone)

OBIETTIVI

1. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico e enogastronomico.
2. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali.
3. Favorire l'autostima degli alunni in difficoltà e sviluppare la capacità di collaborare;
4. Migliorare le competenze di base:
5. Favorire percorsi di peer education.

DURATA

Due settimane, pianificazione triennale

RISORSE UMANE

Insegnanti specializzati; insegnanti curricolari; personale ATA; autista;
assistente igienico-personale (volontariato).

BENI E SERVIZI

Pullman della scuola; materiale di cancelleria; materiale vario;

TITOLO**P5.6 – SPRITZIAMO DI SALUTE**

“... per sprizzare non sbandare!!”

RESPONSABILE PROGETTO

Prof. Claudio Garozzo

DESTINATARI

Alunni dell'indirizzo Professionale settore per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera:
Formazione e gara interna: 20/25 ALUNNI CLASSI SECONDE;
Formazione e approfondimento: 25/30 ALUNNI CLASSI , SECONDE, TERZE, QUARTE, QUINTE

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.

2. Intensificare i momenti di raccordo, confronto, collaborazione e progettazione di strategie e obiettivi comuni con la scuola secondaria di I grado
3. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare
4. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico.
5. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;
6. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali
7. Favorire percorsi di peer education

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente e ATA

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario per la realizzazione del progetto, fotocopie e generi di cancelleria, generi alimentari

TITOLO

P5.7 – VIVI LA QUOTIDIANITÀ

RESPONSABILE PROGETTO

Prof. Salpietro Roberto Paolo

DESTINATARI

Gli alunni diversamente abili con gravità che seguono un percorso didattico differenziato (Autorizzati dai genitori).

OBIETTIVI

Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;

DURATA

Intero anno scolastico, sarà articolato in tre ore ogni 10/15 giorni in orario scolastico.

RISORSE UMANE

Docente di sostegno per ogni alunno; Assistenti igienico sanitari; Autista

BENI E SERVIZI

Pulmino scolastico, uffici e centri commerciali del paese.

TITOLO**P6.1 – STEP BY STEP****RESPONSABILE PROGETTO**

Prof.ssa Franco Maria Rosaria

DESTINATARI

Studenti di tutte le classi dell'Istituto

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
2. Favorire la continuità tra i diversi ordini di scuola;
3. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
4. Migliorare le competenze degli studenti.

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

3 docenti di Lingua Straniera Inglese, 1 docente madrelingua Inglese, 1 assistente di laboratorio e 1 collaboratore scolastico

BENI E SERVIZI

Laboratorio linguistico. Aula con LIM

TITOLO**P6.2 – PROGETTO DI CERTIFICAZIONE ESTERNA DI LINGUA
FRANCESE DELF A2 – LIVELLO B1****RESPONSABILE PROGETTO**

Proff. Santoro Gaetana, Calanni Rindina Maria Gabriella

DESTINATARI

Alunni di tutte le classi

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento ;
2. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare ;
3. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali.

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente e ATA

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario per la realizzazione del progetto, fotocopie e generi di cancelleria

TITOLO

P6.3 – A TODO DELE

RESPONSABILE PROGETTO

Prof. Bruno Angelo Alessandro

DESTINATARI

DIRETTI: Alunni del liceo linguistico

INDIRETTI: alunni del turistico

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
2. Migliorare le competenze degli studenti e la capacità di comunicare il lingua spagnola.

DURATA

Annuale

RISORSE UMANE

Prof. Bruno A. ed eventuali esperti esterni

BENI E SERVIZI

Personale Ata

TITOLO

P7.1 – PRODOTTI DOLCIARI NATALIZI E PASQUALI

RESPONSABILE PROGETTO

Prof.ssa Russo Valentina

DESTINATARI

Allievi IPSSAR

OBIETTIVI

Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico.

Acquisire competenze di base nel settore della pasticceria.

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente e ATA

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario per la realizzazione della gara e della manifestazione, generi alimentari, fotocopie e generi di cancelleria

TITOLO

P7.2 – ESPERTO NELLA PREPARAZIONE DI PRODOTTI LIEVITATI E DELLA PIZZA

RESPONSABILE PROGETTO

Prof. Scandura Gianfranco

DESTINATARI

DIRETTI: Alunni delle classi dell'indirizzo Professionale settore per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera classi 3^e, 4^e e 5^e

INDIRETTI: Genitori degli alunni e altri genitori

OBIETTIVI

1. Incrementare la partecipazione dei genitori all'attività della scuola
2. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
3. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare
4. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;
5. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
6. Valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli docenti.
7. Favorire percorsi di peer education
8. Migliorare le competenze degli studenti.
9. Creare una rete con il territorio

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente, esperti esterni

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario per la realizzazione del progetto, fotocopie e generi di cancelleria, generi alimentari.

TITOLO

P7.3 – LABORATORIO DEL GUSTO

RESPONSABILE PROGETTO

Proff. Salmeri Antonino, Muratore Antonino

DESTINATARI

DIRETTI: Alunni delle classi dell'indirizzo Professionale settore per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera classi 3^e, 4^e e 5^e

INDIRETTI: Genitori degli alunni e altri genitori

OBIETTIVI

1. Incrementare la partecipazione dei genitori all'attività della scuola
2. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
3. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare
4. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;
5. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
6. Valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli docenti.
7. Favorire percorsi di peer education
8. Creare una rete con il territorio

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente, esperti esterni, Personale ATA

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario per la realizzazione del progetto, fotocopie e generi di cancelleria, generi alimentari.

TITOLO**P7.4 – VINO: MITOLOGIA, CULTURA CULTURA E SALUTE****RESPONSABILE PROGETTO**

Prof. Cacciola Salvatore

DESTINATARI

Alunni dell'indirizzo Professionale settore per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento
2. intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare
3. migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico
4. organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive
5. organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali
6. proseguire ed implementare le attività di orientamento in entrata ed uscita e l'eventuale ri orientamento attraverso attività motivanti
7. valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli docenti
8. favorire percorsi di peer education

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente e ATA

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario per la realizzazione del progetto, fotocopie e generi di cancelleria, generi alimentari

TITOLO

P7.5 – VALORIZZAZIONE PRODOTTI TIPICI

RESPONSABILE PROGETTO

Proff. Scandura Gianfranco, Cacciola Salvatore

DESTINATARI

DIRETTI: 15/18 alunni delle classi terze e quarte delle articolazioni: SALA E VENDITA, ENOGASTRONOMIA, PASTICCERIA e ACC. TURISTICA dell'indirizzo Professionale settore per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

INDIRETTI: Tutta la popolazione scolastica

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
2. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare
3. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico.
4. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;
5. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
6. Proseguire ed implementare le attività di orientamento in entrata ed uscita e l'eventuale riorientamento attraverso attività motivanti
7. Valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli docenti
8. Favorire percorsi di peer education
9. Contrastare l'abbandono scolastico (tassi elevati di abbandono ostacolano la crescita).
10. Migliorare le competenze degli studenti.
11. Ampliare l'offerta formativa, con particolare attenzione all'educazione alla legalità, alla cittadinanza e alla salute
12. Creare una rete con il territorio

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente e ATA

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario, fotocopie e generi di cancelleria, generi alimentari, ecc.

TITOLO**P7.6 – TECNICHE DI INTAGLIO DI FRUTTA E ORTAGGI****RESPONSABILE PROGETTO**

Prof. ri di scienza degli alimenti e di laboratorio di sala e vendita

DESTINATARI

DIRETTI: alunni delle classi dell'indirizzo Professionale settore per L'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera classi 3°, 4°, 5°

INDIRETTI: genitori degli alunni e altri genitori, Docenti

OBIETTIVI

1. Incrementare la partecipazione dei genitori all'attività della scuola
2. intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento
3. intensificare la progettazione per ambiti disciplinare e quella interdisciplinare
4. organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisto di metodologie inclusive
5. organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali
6. valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli docenti
7. favorire percorsi di peer education
8. migliorare le competenze degli studenti
9. creare una rete con il territorio

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente, esperti esterni

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario per la realizzazione del progetto, fotocopie e generi di cancelleria, generi alimentari

TITOLO

P7.7 – “CORSO DI PASTICCERIA: CAKE DESIGN”

RESPONSABILE PROGETTO

Prof. ri di scienza degli alimenti e di laboratorio di sala e vendita

DESTINATARI

DIRETTI: alunni delle classi dell'indirizzo Professionale settore per L'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera classi 3°, 4°, 5°

INDIRETTI: genitori degli alunni e altri genitori, Docenti

OBIETTIVI

1. Incrementare la partecipazione dei genitori all'attività della scuola
2. intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento
3. intensificare la progettazione per ambiti disciplinare e quella interdisciplinare
4. organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisto di metodologie inclusive
5. organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali
6. valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli docenti
7. favorire percorsi di peer education
8. migliorare le competenze degli studenti
9. creare una rete con il territorio

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente, esperti esterni

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario per la realizzazione del progetto, fotocopie e generi di cancelleria, generi alimentari

TITOLO

P7.8 – “CORSO DI APPROFONDIMENTO NELL'ARTE DELLA PIZZA”

RESPONSABILE PROGETTO

Prof. ri di scienza degli alimenti e di laboratorio di sala e vendita

DESTINATARI

DIRETTI: alunni delle classi dell'indirizzo Professionale settore per L'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera classi 3°, 4°, 5°

INDIRETTI: genitori degli alunni e altri genitori, Docenti

OBIETTIVI

1. Incrementare la partecipazione dei genitori all'attività della scuola
2. intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento
3. intensificare la progettazione per ambiti disciplinare e quella interdisciplinare
4. organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisto di metodologie inclusive
5. organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali
6. valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli docenti
7. favorire percorsi di peer education
8. migliorare le competenze degli studenti
9. creare una rete con il territorio

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente, esperti esterni

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario per la realizzazione del progetto, fotocopie e generi di cancelleria, generi alimentari

TITOLO

P7.9 – A TUTTA BIRRA

RESPONSABILE PROGETTO

Proff. Salmeri Antonino, Cubito Antonino, Tomarchio Alfio, Garozzo Claudio, Muratore Antonino, Scandura Gianfranco, Cacciola Salvatore

DESTINATARI

DIRETTI: 15/18 alunni delle classi terze e quarte delle articolazioni: SALA E VENDITA, ENOGASTRONOMIA, ACCOGLIENZA TURISTICA dell'indirizzo Professionale settore per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

INDIRETTI: Tutta la popolazione scolastica

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
2. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare
3. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico.
4. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;
5. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
6. Proseguire ed implementare le attività di orientamento in entrata ed uscita e l'eventuale riorientamento attraverso attività motivanti
7. Valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli docenti
8. Favorire percorsi di peer education
9. Ampliare l'offerta formativa, con particolare attenzione all'educazione alla legalità, alla cittadinanza e alla salute
10. Creare una rete con il territorio

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente e ATA, esperti esterni

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario, fotocopie e generi di cancelleria, generi alimentari, kit per la produzione della birra, ecc.

TITOLO

P8.1 – ATTIVITÀ SPORTIVE SUL TERRITORIO

RESPONSABILE PROGETTO

Prof. Mollica Antonino

DESTINATARI

Alunni di tutte le classi e genitori

OBIETTIVI

1. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;
2. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico.
3. Contrastare l'abbandono scolastico (tassi elevati di abbandono ostacolano la crescita).
4. Ampliare l'offerta formativa, con particolare attenzione all'educazione alla legalità, alla cittadinanza e alla salute
5. Creare una rete con il territorio

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente e ATA, esperti esterni

BENI E SERVIZI

Palestra, Laboratori, materiale vario per la realizzazione del progetto, fotocopie e generi di cancelleria, trasferimenti per le attività del progetto

TITOLO**P8.2 – GIOCHI SPORTIVI STUDENTESCHI****RESPONSABILE PROGETTO**

Prof. Antonino Mollica, Mario Pavone, Re Antonino, Cosentino Mimmo

DESTINATARI

Alunni di tutte le classi e genitori

OBIETTIVI

1. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;
2. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico.
3. Contrastare l'abbandono scolastico (tassi elevati di abbandono ostacolano la crescita).
4. Ampliare l'offerta formativa, con particolare attenzione all'educazione alla legalità, alla cittadinanza e alla salute
5. Creare una rete con il territorio

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente e ATA, esperti esterni

BENI E SERVIZI

Palestra, Laboratori, materiale vario per la realizzazione del progetto, fotocopie e generi di cancelleria, trasferimenti per le attività del progetto

TITOLO

P8.3 – INTEGRAZIONE ALLO SPORT

RESPONSABILE PROGETTO

Prof. Salpietro Roberto Paolo

DESTINATARI

DIRETTI: 10 alunni diversamente abili di tutto l'istituto

INDIRETTI: Tutta la popolazione scolastica

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
2. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare
3. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico.
4. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;
5. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
6. Proseguire ed implementare le attività di orientamento in entrata ed uscita e l'eventuale riorientamento attraverso attività motivanti
7. Valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli docenti
8. Favorire percorsi di peer education
9. Ampliare l'offerta formativa, con particolare attenzione all'educazione alla legalità, alla cittadinanza e alla salute
10. Creare una rete con il territorio

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente e ATA

BENI E SERVIZI

Utilizzo del pulmino della scuola

TITOLO

P9.1 – GARE E MANIFESTAZIONI

RESPONSABILE PROGETTO

Docenti Commissione Gare e Manifestazioni

DESTINATARI

Alunni di tutte le classi

OBIETTIVI

1. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico;
2. Potenziare e valorizzare le peculiarità dei singoli alunni;
3. Abituare gli studenti al confronto e alla collaborazione;
4. Creare competenze riutilizzabili in ambito lavorativo;
5. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento;
6. Creare una rete con il territorio

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente e ATA

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario per la realizzazione della gara e della manifestazione, generi alimentari, fotocopie e generi di cancelleria

TITOLO

P10.1 – ORIENTAMENTO IN ENTRATA, IN ITINERE E IN USCITA

RESPONSABILE PROGETTO

Docenti Commissione Orientamento

DESTINATARI

Alunni delle scuole secondarie inferiori, tutti gli alunni della scuola

OBIETTIVI

1. Incrementare la partecipazione dei genitori all'attività della scuola
2. Incrementare la realizzazione di progettazione e attività comuni con le università
3. Intensificare i momenti di raccordo, confronto, collaborazione e progettazione di strategie e obiettivi comuni con la scuola secondaria di I grado
4. Contrastare l'abbandono scolastico (tassi elevati di abbandono ostacolano la crescita).

5. Creare una rete con il territorio

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente e ATA, esperti esterni

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario per la realizzazione del progetto, fotocopie e generi di cancelleria, trasferimenti per la realizzazione del progetto

TITOLO

P10.2 – MANGIA BENE E VIVI SANO

RESPONSABILE PROGETTO

Proff. Salmeri Antonino, Cubito Antonino, Tomarchio Alfio, Muratore Antonino, Cacciola Salvatore

DESTINATARI

DIRETTI: Alunni delle classi terze della scuola media "E. De Amicis" di Randazzo (100 alunni circa)

INDIRETTI: Tutta la popolazione scolastica del nostro istituto con particolare riferimento agli alunni dell'indirizzo per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera che risultano impegnati per la preparazione delle attività e per la gestione dei servizi di cucina, sala bar e accoglienza.

OBIETTIVI

1. Intensificare gli interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
2. Intensificare la progettazione per ambiti disciplinari e quella interdisciplinare
3. Migliorare la conoscenza del territorio dal punto di vista naturalistico, culturale, artistico ed enogastronomico.
4. Organizzare attività di aggiornamento finalizzate all'acquisizione di metodologie inclusive;
5. Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali;
6. Proseguire ed implementare le attività di orientamento in entrata ed uscita e l'eventuale riorientamento attraverso attività motivanti
7. Valorizzare le potenzialità e peculiarità dei singoli docenti
8. Favorire percorsi di peer education
9. Contrastare l'abbandono scolastico (tassi elevati di abbandono ostacolano la crescita).
10. Migliorare le competenze degli studenti.
11. Ampliare l'offerta formativa, con particolare attenzione all'educazione alla legalità, alla cittadinanza e alla salute
12. Creare una rete con il territorio

DURATA

Triennale

RISORSE UMANE

Personale Docente e ATA

BENI E SERVIZI

Laboratori, materiale vario, fotocopie e generi di cancelleria, generi alimentari, ecc.