IL PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA

Il Piano triennale dell'Offerta Formativa (*P.T.O.F)* è la carta d'identità della scuola ed esplicita la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa e organizzativa che il nostro Istituto adotta nell'ambito della sua autonomia.

Il Piano è coerente con i profili in uscita previsti dal riordino dell'istruzione secondaria definito con D.P.R. 87 del 15 marzo 2010 ed è finalizzato al conseguimento dei traguardi formativi definiti nel Rapporto di Autovalutazione e nel Piano di Miglioramento.
Riflette inoltre le esigenze del contesto culturale, sociale ed economico della realtà locale.

Il Piano è elaborato dal Collegio dei Docenti, sulla base dell'atto di indirizzo del Dirigente Scolastico ed approvato dal Consiglio d'Istituto.

LE FINALITA'

L'istituzione scolastica ha lo scopo di favorire, attraverso la creazione di situazioni di apprendimento, la formazione educativa, culturale e professionale degli studenti.
Nelle Linee guida degli Istituti Professionali per il passaggio al nuovo Ordinamento (DPR 15/03/2010, n.87, articolo 8, comma 6) si sottolinea come le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) arricchiscano la personalità dello studente e lo rendano autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi dell'esperienza umana, sociale e professionale.
Le lezioni dovrebbero stimolare gli studenti verso un apprendimento attivo, volto ad aumentare la motivazione. Le competenze sono tese allo sviluppo personale, all'inserimento nella vita sociale e nell'impiego professionale, intimamente connesse all'esperienza concreta dell'alunno, al fare, alla relazione, al ragionamento ed alla riflessione.
L'insegnante deve diventare un facilitatore di un processo di acquisizione delle competenze che si costruisce nel momento in cui lo studente diventa regista attivo del proprio processo di apprendimento, attraverso l'attenzione alla dimensione dialogica e relazionale, al coinvolgimento e alla partecipazione.
Da qui nasce la necessità di un confronto tra i docenti, attraverso corsi di formazione che accrescano il bagaglio di metodologie e strategie per il proprio insegnamento.

Le finalità che orientano la progettazione didattico-educativa sono pertanto le seguenti:

- ✓ proporre una didattica qualificata, attraverso la formazione del personale docente e la sperimentazione continua dell'innovazione

- ✓ innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, rispettandone i tempi e gli stili di apprendimento

- ✓ sostenere le eccellenze e nel contempo avere a cuore i problemi dei più deboli, contrastando le diseguaglianze socio-culturali e territoriali e garantendo il diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali

- ✓ prevenire e recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica

- ✓ educare alla cittadinanza attiva

- ✓ creare contesti idonei all'acquisizione di buone competenze professionali

LA NOSTRA STORIA

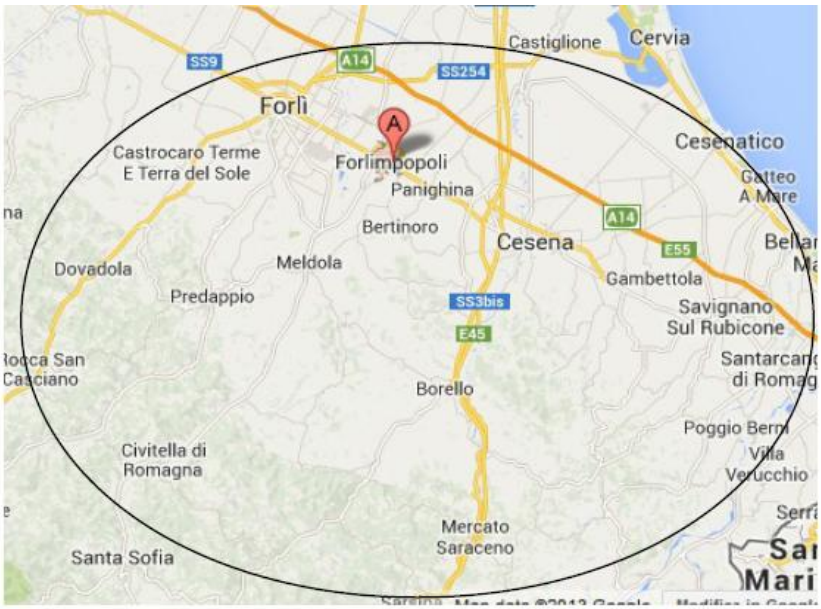
L'Istituto Professionale statale servizi per enogastronomia e ospitalità alberghiera è intitolato a Pellegrino Artusi (1820-1911), noto gastronomo forlimpopolese di nascita e fiorentino d'adozione, il cui merito è stato quello di contribuire, negli ultimi decenni dell'Ottocento, all'unificazione gastronomica ancorché linguistica del neonato Regno d'Italia. Tale Istituto, nato come succursale dell'Istituto Alberghiero di Rimini nel 1989, è divenuto autonomo nel 1995, aumentando di anno in anno le iscrizioni fino a contare ad oggi circa mille studenti.
All'anno scolastico 1995-'96 risale l'istituzione di un polo scolastico superiore intitolato a Pellegrino Artusi che comprende l'***ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" (IPSSEOA),*** anch'esso intitolato a Pellegrino Artusi, e il ***LICEO DELLE SCIENZE UMANE,*** intitolato a Valfredo Carducci.

Dall'A.S. 2003/2004 è attivo il corso serale per adulti che offre, sia a coloro che già operano nel settore turistico-ristorativo, sia a coloro che intendono inserirvisi, la possibilità di ottenere un diploma beneficiando di eventuali crediti formativi già acquisiti nelle precedenti esperienze di studio e di lavoro.

L'Istituto si trova a Forlimpopoli, cuore della Romagna, a 40 chilometri da Rimini, a 12 da Cesena, a 70 da Bologna e a 30 da Ravenna, una posizione strategica tra il mare Adriatico e l'Appennino centrale dell'area romagnola.

Il turismo é uno dei settori portanti nell'economia della nostra regione e molte sono le attività ad esso collegate. Si tratta di uno dei pochi ambiti per i quali nel prossimo futuro si prevede un aumento occupazionale. Il turismo balneare della riviera romagnola, quello termale (Castrocaro, Fratta Terme, Bagno di Romagna) continueranno a richiedere un'ampia e diversificata ricettività alberghiera; lo stesso può dirsi per le nuove forme di turismo enogastronomico che mirano alla salvaguardia e al rilancio delle tradizioni culinarie regionali.

Bacino d’utenza



L'AREA DELLE RISORSE

Uffici dell'Istituto Superiore "Artusi"		
▪ Presidenza tel. 0543/744965 ▪ Centralino tel. 0543/740744 ▪ Fax 0543/744975	Viale Matteotti n. 54, Forlimpopoli (ingresso principale da Via per Bertinoro) MAIL: fois00200t@istruzione.it PEC: fois00200t@pec.istruzione.it WEB: www.iisforlimpopoli.gov.it	Presidenza Ufficio DSGA Ufficio alunni Ufficio contabilità Ufficio docenti

SITO WEB dell'Istituto http://www.iisforlimpopoli.gov.it

Il sito web ufficiale dell'Istituto Superiore "Artusi" permette di avere informazioni in tempo reale circa le novità relative a tutte le iniziative promosse dall'istituto, nonché l'accesso a importanti documenti che rendono la scuola trasparente.

IPSSEOA "P. Artusi"		
Sede Centrale	Viale Matteotti n. 54, Forlimpopoli (ingresso principale da via per Bertinoro)	• 6 aule didattiche • 2 laboratori di Informatica/accoglienza turistica • 3 laboratori di Cucina • 3 laboratori di Sala • Aula Magna (con attrezzature audiovisive)
Locali Ex-Scuola Media	- ingresso principale da Via per Bertinoro - ingresso secondario da cortile sede	• 17 aule didattiche • 1 aula per ricevimento genitori • 1 palestra (lavori di ristrutturazione)

LICEO delle Scienze Umane "V. Carducci"		
Sede Ex-GIL 0543/744715	Viale Matteotti n. 17, Forlimpopoli (a 300 metri dalla sede centrale)	• 7 aule didattiche • 1 laboratorio informatico • 1 palestra • 2 aula per alunni diversamente abili • 1 aula studio • 1 aula covid

Attenzione: vista l'attuale situazione logistica dell'istituto a causa dei lavori di ristrutturazione non ancora conclusi e vista l'emergenza COVID, è stato necessario reperire ulteriori spazi per aule e laboratori.
Attualmente sono state installate tre tensostrutture nel cortile della sede centrale e sono stati presi in affitto i locali ENDAS Mazzini di Forlimpopoli per un laboratorio di sala e cucina.
Si persegue l'obiettivo di ottenere la riapertura completa della sede centrale, aule e laboratori, per l'inizio dell'a.s. 2021/22.

Aggiornamento tecnologico
La scuola ha implementato le proprie dotazioni tecnologiche.
In particolare sono stati acquistati i seguenti dispositivi:

- 95 Pc portatili collocati nelle aule e destinati a comodato d'uso
- 55 TABLET e 2 APPLE TV
- 8 LIM al professionale e 4 al liceo

E' stata, inoltre, potenziata la rete WiFi.

UFFICI – ORARIO D'APERTURA AL PUBBLICO

	dalle	alle
LUNEDI'	7:45	8:45
	11:00	12:30
	16.00	18.00
MARTEDI'	7:30	8:45
	11:00	12:30
MERCOLEDI'	7:45	8:45
	11:00	12:30
GIOVEDI'	7:45	8:45
	11:00	12:30
	16:00	18:00
VENERDI'	7:45	8:45
	11:00	12:30
SABATO	9:00	12:00

N.B. telefonare per prendere un appuntamento, vista l'emergenza epidemiologica.

IL PERSONALE

DIRIGENTE SCOLASTICO Prof. Pieri Mariella
PERSONALE DOCENTE n. 146 unità

- n. 69 a tempo indeterminato tempo pieno
- n. 10 a tempo indeterminato parziale
- n. 9 di sostegno tempo indeterminato tempo pieno
- n. 3 di sostegno tempo indeterminato parziale
- n. 33 tempo determinato tempo pieno
- n. 15 tempo determinato parziale
- n. 16 sostegno tempo determinato tempo pieno
- n. 2 di religione incarico annuale tempo pieno
- n. 1 religione tempo parziale annuale che completa con altra scuola

NUMERO CLASSI

IPSSEOA

Anno scolastico	Classi prime	Classi seconde	Classi terze	Classi quarte	Classi quinte	TOTALE
2018/2019	10	7	6	8	8	39
2019/2020	8	8	6	6	8	36
2020/2021	7	8	7	6	6	34

IPSSEOA SERALE

Anno scolastico	Primo biennio	Secondo biennio	Classe quinta	TOTALE
2018/2019	1	1	1	3
2019/2020	1	1	1	3
2020/2021	1	1	1	3

LICEO

Anno scolastico	Classi prime	Classi seconde	Classi terze	Classi quarte	Classi quinte	TOTALE
2018/2019	1	1	1	1	1	5
2019/2020	2	1	1	1	1	6
2020/2021	2	2	1	1	1	7

ORGANICO POSTI COMUNI E DI SOSTEGNO (IPSSEOA+LICEO)

Classe di concorso	Tot. ore	A.S. 2020/2021
A011	**64**	Catt.3+ore 10
A012	**190**	Catt.10 + ore 10
A017	**6**	Ore 6
A018	**46**	Catt.2 + ore 10
A021	**14**	Ore 14
A026	**117**	Catt.6 + ore 9
A027	**24**	Catt.1 + ore6
A031	**98**	Catt.5 + ore 8
A034	**22**	Catt. 1+ ore 4
A041	**21**	Catt.1 + ore 3
A045	**85**	Catt.4 + ore 13
A046	**38**	Catt.2 + ore 2
B048	**82**	Catt.4 + ore 12
B050	**14**	Ore 14
AA24	**84**	Catt.4 + ore 12
AB24	**127**	Catt.7 + ore 1
B019	**63**	Catt.3 + ore 9
B020	**175**	Catt.9 + ore 13
B021	**137**	Catt.7 +ore 11
B016	**30**	Catt.1 + ore 12
religione	**41**	Catt.2 +ore 5
ADSS Sostegno	**476**	Catt. 26 + ore 8

IPSSEOA SERALE (corso per adulti)

Classe di concorso	Tot. ore	A.S. 2019/2020
A012	**14**	Ore 14
A021	**2**	Ore 2
A026	**9**	Ore 9
A031	**9**	Ore 9
A045	**7**	Ore 7
A046	**2**	Ore 2
A050	**2**	Ore 2
AA24	**6**	Ore 6
AB24	**6**	Ore 6
B019	**3**	Ore 3
B020	**21**	Catt.1 + ore 3
B021	**12**	Ore 12

ORGANICO DI POTENZIAMENTO

Classe di concorso	Cattedre
A011	Ore 8
A018	Ore 8
A019	1
A045	Ore 5
A046	Ore 16
AA24	Ore 15
AB24	1
B019	1
ADSS	1

ORGANICO COVID

Classe di concorso	Ore
B020	39
B021	24

PERSONALE ATA

	Organico di diritto	Organico di fatto
DSGA	n. 1	
Ass.ti amm.vi	n. 8	1 supplente al 30 giugno
Ass.ti tecnici	n. 9	2 supp. al 30 giugno
Collaboratori scolastici	n. 18	8 supp. al 30 giugno tempo pieno; 1 supplente al 30 giugno a tempo parziale

L'ORGANIZZAZIONE

COORDINAMENTO

Con la dirigente collaborano alcuni docenti che concordano con lei, sulla base delle indicazioni fornite dal Collegio dei Docenti, gli obiettivi relativi allo specifico ambito d'azione. In particolare

- raccolgono, esaminano e diffondono, materiali informativi ed operativi riferiti all'ambito di competenza;
- organizzano incontri/corsi su temi specifici indirizzati ad alunni, docenti, famiglie;
- partecipano ad incontri promossi da istituzioni, enti locali, associazioni, reti di Scuole su temi specifici;
- effettuano il monitoraggio in itinere e la valutazione finale delle attività di riferimento;
- propongono al Collegio dei Docenti di fine anno scolastico una relazione sulle attività svolte.

Aree di intervento

- Gestione del PTOF (piano triennale dell'offerta formativa)
- Gestione RAV-PDM
- Sostegno al lavoro dei docenti
- Servizi per gli studenti:
- diversamente abili
- DSA-BES
- Rapporti con il territorio/alternanza scuola-lavoro

GLI ORGANI COLLEGIALI

I principali organi collegiali sono il Consiglio d'istituto, la Giunta esecutiva, il Collegio dei docenti, i Consigli di classe e l'Assemblea degli studenti.
Gli organi collegiali favoriscono la partecipazione di tutte le componenti alla gestione della scuola. In particolare i docenti forniscono agli studenti le necessarie informazioni sul funzionamento di tali organi, valorizzando e stimolando gli studenti alla partecipazione attiva.

GRUPPI DISCIPLINARI

Il Collegio dei Docenti si articola in gruppi disciplinari. I docenti, nell'ambito del proprio gruppo disciplinare, elaborano e condividono la programmazione per competenze.

COMUNICAZIONI SCUOLA-FAMIGLIA

Registro elettronico
L'istituto si è dotato di uno strumento digitale, chiamato Registro elettronico che consente ai docenti di utilizzare, tramite un computer, le funzionalità di Registro di classe e di Registro del professore.
All'interno di tali registri digitali gli insegnanti possono inserire la rilevazione delle assenze giornaliere, le valutazioni e i compiti assegnati, nonché registrare le attività svolte in ogni lezione.
Gli alunni e i genitori potranno accedere al Registro elettronico e quindi verificare tutti i dati che li riguardano.
L'accesso al Registro elettronico sarà consentito solo attraverso User Id e Password, credenziali fornite dalla segreteria didattica.
Oltre alla consultazione del Registro elettronico la scuola prevede momenti di incontro scuola-famiglia da considerarsi fondamentali per il successo scolastico degli alunni.

INCONTRI INDIVIDUALI	**INCONTRI ASSEMBLEARI**
Udienze generali successivamente ai consigli di classe: - 1° periodo in novembre/dicembre - 2° periodo in aprile	Assemblea per le elezioni dei rappresentanti dei genitori nel Consiglio di classe con presentazione della programmazione disciplinare e didattica e condivisione degli obiettivi trasversali da perseguire
Colloqui ogni 15 giorni con i docenti come da calendario comunicato alle famiglie	Assemblea di classe in caso di particolari problemi
Colloquio con il Dirigente Scolastico (su appuntamento)	Consigli di classe aperti ai genitori e agli alunni
Convocazione della famiglia da parte del Coordinatore di classe per problemi particolari	

I COORDINATORI DI CLASSE

Fulcro dei rapporti scuola-famiglia è **il coordinatore di classe** che svolge diversi compiti:

- cura i rapporti scuola-famiglia
- rileva situazioni di disagio

- presiede e coordina il consiglio di classe su delega del Dirigente scolastico
- coordina le attività didattiche della classe
- propone punti all'ordine del giorno in considerazione della specificità di ogni classe
- propone la convocazione di consigli di classe straordinari in caso di necessità
- svolge la funzione di Tutor DSA/Bes
- collabora alla compilazione del PFI (per le classi prime e seconde) con i tutor PFI

SCANSIONE ORARIA DELLE LEZIONI

Sede liceo ex GIL			Sede centrale e ex medie		
Entrata	8.05	8.10	**Entrata**	8.05	8.10
1^	8.10	9.10	**1^**	8.10	9.05
2^	9.10	9.55	**2^**	9.05	9.50
Intervallo	9.55	10.05	**Intervallo**	9.50	10.00
3^	10.05	11.00	**3^**	10.00	10.55
4^	11.00	11.45	**4^**	10.55	11.40
Intervallo	11.45	11.55	**Intervallo**	11.40	11.50
5^	11.55	12.50	**5^**	11.50	12.50
6^	12.50	13.40	**6^**	12.50	13.40
Intervallo	13.40	13.50	**Intervallo**	13.40	13.50
7^	13.50	14.50	**7^**	13.50	14.50
8^	14.50	15.50	**8^**	14.50	15.50
9^	15.50	16.50	**9^**	15.50	16.50
			Corso per adulti		
			10^	17.45	18.45
			11^	18.45	19.45
			12^	19.45	20.45
			13^	20.45	21.45
			14^	21.45	22.45
			15^	22.45	23.45

IL CURRICOLO

(corsi diurni, corso per adulti)

PROFILO DELLO STUDENTE

Il secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal decreto legislativo del 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A.

Esso è finalizzato:

a) alla crescita educativa, culturale e professionale dei giovani;

b) allo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;

c) all'esercizio della responsabilità personale e sociale.

I nuovi percorsi degli istituti professionali di cui al Decreto Legislativo n.61/2017 si caratterizzano per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici e operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai bisogni formativi degli studenti, il profilo generale è declinato in quattro distinti percorsi formativi:

- **Enogastronomia**
- **Servizi di sala-bar vendita**
- **Accoglienza turistica**
- **Arte bianca e pasticceria**

Nell'**articolazione "Enogastronomia"** gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

- di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'**articolazione "Servizi di sala e di vendita"** gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

- di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'**articolazione "Accoglienza turistica"** gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

- di intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela
- di utilizzare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale
- di usare consapevolmente le nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione

Nell'**articolazione "Arte bianca e pasticceria"** gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

- curare la produzione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali con l'applicazione di tecniche tradizionali, innovative e creative nella manipolazione, trasformazione e presentazione dei prodotti;
- gestire le cotture, i sistemi di lievitazione, di conservazione e i confezionamenti dei prodotti dolciari e da forno dai tradizionali agli innovativi;

- intervenire nella progettazione di ricettazioni e di eventi per la realizzazione di prodotti dolciari e da forno per valorizzare il patrimonio delle tipicità e per i soggetti con specifici regimi dietetici;
-

PERCORSO FORMATIVO

Il percorso quinquennale prevede un'**area di istruzione generale**, comune a tutte le articolazioni, e **un'area di indirizzo** specifica.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo delle competenze comuni a tutti i percorsi di studio. Nel primo biennio tali competenze sono relative agli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. **A conclusione del primo biennio viene rilasciata, su richiesta dello studente, una certificazione di competenze relativa ai diversi assi culturali**.

L'area di indirizzo ha l'obiettivo di fare acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendoli in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

Gli studenti dovranno anche acquisire competenze trasversali (**competenze chiave di cittadinanza**) che permettano il pieno sviluppo della persona nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale.

Il concetto di competenza è declinato come combinazione di "**conoscenze, abilità e atteggiamenti"**, in cui l'atteggiamento è definito quale "disposizione/mentalità per agire o reagire a idee, persone, situazioni". Le competenze individuate sono:

- competenza alfabetica funzionale;
- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Nuovi percorsi di istruzione professionale

Il Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, in coerenza con gli obiettivi e le finalità individuati dalla legge 13 luglio 2015, n. 107, e successive linee guida, disciplina la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, in raccordo con quelli dell'istruzione e formazione professionale, attraverso la ridefinizione degli indirizzi e il potenziamento delle attività didattiche laboratoriali.
Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di istruzione professionale sono scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica.
Il modello didattico è improntato al principio della personalizzazione educativa volta a consentire ad ogni studentessa e ad ogni studente di rafforzare e innalzare le proprie competenze per l'apprendimento permanente a partire dalle competenze chiave di cittadinanza, nonché di orientare il progetto di vita e di lavoro della studentessa e dello studente, anche per migliori prospettive di occupabilità.
Il modello didattico aggrega le discipline negli assi culturali; il medesimo modello fa riferimento a metodologie di apprendimento di tipo induttivo ed e' organizzato per unità di apprendimento.
Il sistema dell'istruzione professionale ha la finalità di formare i diplomati, i quali saranno in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione, vendita e presentazione dei prodotti enogastronomici; gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
I percorsi di istruzione professionale sono ridefiniti a partire dalle classi prime funzionanti nell'anno scolastico 2018/2019.

Quadri orari

In applicazione della nuova normativa, il Collegio ha deliberato una diversa distribuzione delle discipline nel biennio, pertanto **nell'anno scolastico 2020/2021 il quadro orario della classe prima risulta così modificato:**

Materie	Totale Biennio	1^	2^
Area generale			
Italiano	8	4	4
Storia	2	0	2
Geografia	2	2	0
Inglese	6	3	3
Matematica	8	4	4
Diritto ed economia	4	2	2
Scienze motorie	4	2	2
Religione	2	1	1
Area di indirizzo			
Seconda lingua (francese)	3/4	0	3
Scienze integrate	3/4	2	1
Tecniche informatiche comunicazione	3/4	3	0
Scienza degli alimenti	4	2	2
Enogastronomia Cucina	4/5	3	2
Sala e vendita	4/5	2	3
Accoglienza turistica	4/5	2	3

Sono previste delle ore in compresenza.

Vista l'emergenza COVID per la frequenza dei laboratori, le classi saranno divise in due gruppi.

Quadro orario a partire dall'anno scolastico 2020-2021

MATERIA	ENOGASTRONOMIA			SALA E VENDITA			ACCOGLIENZA		
	3^	**4^**	**5^**	**3^**	**4^**	**5^**	**3^**	**4^**	**5^**
area generale	20-21	21-22	22-23	20-21	21-22	22-23	20-21	21-22	22-23
ITALIANO	4	4	4	4	4	4	4	4	4
STORIA	2	2	2	2	2	2	2	2	2
INGLESE	2	2	2	2	2	2	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3	3	3	3	3	3	3
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2	2	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	14	14	14	14	14	14	14	14	14
area di indirizzo									
SECONDA LINGUA (FRANCESE)	3	3	3	3	3	3	3	3	3
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4	4	5	4	4	4	X	X	X
ENOGASTRONOMIA CUCINA	7	7	6	X	X	X	X	X	X
SALA E VENDITA	X	X	X	7	6	5	X	X	X
ACCOGLIENZA TURISTICA	X	X	X	X	X	X	7	5	5
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	3	3	3	3	4	4	4	4	4
TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	X	X	X	X	X	1	2	2	2
ARTE E TERRITORIO	X	X	X	X	X	X	X	3	3
TEC. ORG. GEST. PROCESSI PRODUTTIVI	X	X	X	X	X	X	X	X	X
INGLESE TECNICO	1	1	1	1	1	1	2	1	1
TOTALE	18	18	18	18	18	18	18	18	18
COMPRESENZA	1CUC /Ali	1CUC /Ali	1CUC /Ali	1SALA /IngT	1SALA /IngT	1TdC /Sal	1DETA /Acc	1ACC /Deta	1DETA /Acc
	1CUC /Deta			1DETA /Sala			1ACC /IngT		

Nuovo indirizzo dall'anno 2020-2021

MATERIA	ARTE BIANCA		
	3^	**4^**	**5^**
area generale	2020-2021	2021-2022	2022-2023
ITALIANO	4	4	4
STORIA	2	2	2
INGLESE	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1
	14	14	14
area di indirizzo			
SECONDA LINGUA (FRANCESE)	3	3	3
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	5	3	3
ENOGASTRONOMIA CUCINA	7	6	6
SALA E VENDITA	X	X	X
ACCOGLIENZA TURISTICA	X	X	X
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	3	4	4
TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	X	X	X
ARTE E TERRITORIO	X	X	X
TEC. ORG. GEST. PROCESSI PRODUTTIVI	X	2	2
INGLESE TECNICO	X	X	X
TOTALE	18	18	18
COMPRESENZA	1ING/Cuc	1ING/Cuc	1ING/Cuc
	1CUC/Ali		

L'ESAME DI STATO

Il decreto legislativo 13 aprile 2017, n.62 ha apportato significative innovazioni alla struttura e all'organizzazione dell'Esame di Stato conclusivo dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado. I requisiti di ammissione all'esame dei candidati interni previsti dall'art.13, comma 2, lettere a) e d), del d. lgs. n.62/2017 sono:

-l'obbligo di frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, fatte salve le deroghe per i casi eccezionali già previste dall'art.14, comma 7, del D.P.R. n. 122/2009;

-il conseguimento di una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina (o gruppo di discipline)

-un voto di comportamento non inferiore a sei decimi.

L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

L'art. 15 del d.lgs. 62/2017 attribuisce al credito scolastico maturato dagli studenti nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso un peso decisamente maggiore nella determinazione del voto finale dell'esame di Stato rispetto alla precedente normativa, elevando tale credito da venticinque punti su cento a quaranta punti su cento.

Per gli studenti che sostengono l'Esame nel corrente anno scolastico è prevista la conversione del credito scolastico conseguito nel terzo anno.

LE PROVE DI ESAME E IL PUNTEGGIO FINALE COMPLESSIVO

La normativa potrebbe essere modificata in base all'andamento epidemiologico.

L'art. 17 del d.lgs. n. 62/2017 disciplina le prove di esame, che risultano articolate come di seguito:

- La prima prova scritta, che ha la finalità di accertare la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua in cui si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico.

- La seconda prova, in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, che ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studi e che è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo, culturale e professionale dello specifico indirizzo di studi.

- Il colloquio, anch'esso finalizzato ad accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale degli studenti.

Il Ministero emanerà entro il mese di gennaio il Decreto che definisce le discipline oggetto della seconda prova e le modalità organizzative del colloquio.
Una rilevante novità è stata introdotta dai commi 5 e 6 dell'art. 17 del d.lgs. n.62/2017. Infatti, fermo restando che le scuole elaborano il loro curricolo e progettano gli interventi didattico/educativi sulla base dei traguardi di apprendimento indicati dai DD.PP.RR. nn. 87,88 e 89 del 2010, si prevede l'adozione, con decreto del Ministro, dei quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle prove scritte e la definizione delle griglie di valutazione, al fine di uniformare i criteri di valutazione delle commissioni d'esame per l'attribuzione dei punteggi.

In ordine all'attribuzione dei punteggi d'esame l'art. 18 del d.lgs. n.62/2017 prevede l'assegnazione a ciascun candidato di un punteggio finale complessivo in centesimi. La commissione d'esame dispone di un massimo di venti punti per ciascuna delle due prove scritte e di venti punti per il colloquio. Tali punteggi si sommano a quello del credito scolastico, che, come detto in precedenza, può essere assegnato per un massimo di quaranta punti, sulla base della tabella di attribuzione del credito scolastico allegata al decreto legislativo.
Il punteggio minimo per superare l'esame resta fissato in sessanta punti.
La Commissione d'esame può motivatamente integrare il punteggio, fino ad un massimo di cinque punti, ove il candidato abbia ottenuto un credito scolastico di almeno trenta punti e un risultato complessivo nelle prove di esame di almeno cinquanta punti. La Commissione, inoltre, può motivatamente attribuire la lode, con deliberazione unanime, a coloro che conseguono il punteggio massimo di cento punti senza fruire della predetta integrazione del punteggio, alle ulteriori condizioni specificate dal comma 6 dell'art. 18.

IL CORSO SERALE PER ADULTI

Da settembre 2003 l'Istituto offre un corso serale per adulti.
Trattandosi di fruitori adulti, il corso completo è articolato in 3 periodi valutativi: nel primo periodo è previsto il raggiungimento delle abilità e delle competenze del primo e secondo anno del corso ordinario, segue poi il secondo periodo valutativo equivalente al terzo e al quarto anno, alla fine del terzo periodo si è ammessi all'Esame di Stato.

Sono riconosciuti i crediti:

- formali (titoli di studio statali)
- non formali (crediti dei CFP)
- informali (esperienze lavorative).

Questi crediti consentono la predisposizione di un piano di studi personalizzato che può prevedere l'esonero dalla frequenza e valutazione nelle discipline per le quali sono stati riconosciuti i crediti stessi.

L'orario settimanale delle lezioni si articola su 5 serate, dal lunedì al venerdì, secondo la seguente scansione oraria:

ORE DI LEZIONE	dalle	alle
Prima	17:45	18:45
Seconda	18:45	19:45
Terza	19:45	20:45
Quarta	20:45	21:45
Quinta	21:45	22:45
Sesta	22:45	23:45

LA PROGETTAZIONE EDUCATIVA E DIDATTICA E IL POTENZIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA.

IL PATTO EDUCATIVO DI CORRESPONSABILITÀ

All'atto dell'iscrizione a scuola, genitori e studenti stipulano un contratto che richiama ogni parte alla corresponsabilità per favorire la crescita civile, culturale e professionale degli allievi. La scuola diviene così palestra di cittadinanza, luogo dove i ragazzi sperimentano i vari modi di relazionarsi con gli altri, apprendono il valore della responsabilità e dell'impegno, accrescono il loro sapere disciplinare ed esperienziale.

La scuola si impegna a:

- garantire sicurezza dell'ambiente e riservatezza su dati e informazioni
- promuovere buone pratiche relazionali fondate sul rispetto reciproco
- favorire l'inclusione, progettando percorsi personalizzati fondati sui bisogni di ogni studente
- offrire una didattica efficace a perseguire finalità, conoscenze, abilità e competenze esplicitate nel PTOF
- promuovere la formazione dei docenti
- informare studenti e famiglie sulle regole della vita scolastica, iniziative, attività didattiche
- comunicare ai genitori l'attività svolta, i processi e gli esiti raggiunti dall'alunno e a organizzare attività per il recupero degli apprendimenti

Il docente si impegna a:

- essere una guida educativa che accompagna il percorso di crescita degli studenti
- promuovere le regole della convivenza civile e a rispettare il Regolamento d'istituto
- progettare percorsi formativi e didattici scegliendo modalità di lavoro e metodologie di insegnamento commisurate alla situazione della classe
- garantire la massima trasparenza attraverso una comunicazione chiara del progetto, del processo e dell'esito del percorso formativo
- realizzare una sempre più efficace innovazione metodologica, impegnandosi nella ricerca di strategie operative e di modalità comunicative aderenti alle esigenze delle classi.

Lo studente si impegna a:

- frequentare con regolarità e puntualità le lezioni in presenza e a distanza
- collaborare positivamente al dialogo educativo
- conoscere e rispettare le regole condivise espresse nel regolamento di Istituto e nel Regolamento di rete, con particolare attenzione all'uso improprio di devices e alla registrazione e divulgazione di foto e video
- rispettare il personale della scuola e i compagni
- avere cura degli ambienti, degli arredi e delle attrezzature
- consultare regolarmente il sito dell'istituto, leggendo con attenzione le circolari, per tenersi aggiornato sulle comunicazioni e attività
- consultare regolarmente il registro elettronico

Il genitore/tutore si impegna a:

- informare tempestivamente la scuola su eventuali problemi di frequenza, salute e mancanza di motivazione allo studio
- mantenere contatti con i docenti della classe
- partecipare ai momenti collegiali programmati
- conoscere e rispettare le regole condivise espresse nel Regolamento di Istituto e nel Regolamento di rete
- consultare regolarmente il sito dell'Istituto, leggendo con attenzione le circolari, per tenersi aggiornato sulle comunicazioni e attività
- interessarsi con continuità dell'andamento scolastico del proprio figlio, consultando frequentemente il registro elettronico per prendere visione delle attività didattiche, delle valutazioni e delle eventuali annotazioni disciplinari

Azioni di prevenzione al bullismo e cyberbullismo

La prevenzione del bullismo e del cyberbullismo è un obiettivo formativo pripritario per la scuola (legge 107/15, art.1, co 7, lett.h) che promuove l'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media con le seguenti modalità:

- circolari specifiche del Dirigente scolastico e regolamenti presenti nel sito dell'istruzione scolastica
- nomina di un docente referente di istituto
- pubblicazione (nella sezione NO AL CYBERBULLISMO) di linee di indirizzo ministeriali, di documentie materiali a disposizione dei genitori e dei docenti per un'azione preventiva e come supporto a momenti di discussione e confronto fra gli studenti nell'ambito delle assemblee di classe e di istituto

- condivisione in consiglio di istituto di strategie e modalità operative per una sensibilizzazione globale al problema
- attivazione di progetti specifici con organizzazione di incontri con rappresentanti della polizia postale e/o delle forze dell'ordine

N. B: si sottolinea che la prevenzione al cyberbullismo si realizza, nello spirito di collaborazione educativa scuola/famiglia, anche attraverso un'azione di controllo dei genitori nell'ambito delle responsabilità connesse alla "culpa in educando" (Art. 2018 c.c.) in momenti e luoghi fuori dalla scuola, se a danno della comunità scolastica. L'intervento (anche disciplinare) della scuola si giustifica e si legittima a tutela della vittima, in quanto parte della comunità scolastica (compagno, docente, collaboratore scolastico, ecc.). Si sottolinea inoltre che alcuni comportamenti connessi all'uso improprio delle tecnologie informatiche sono definiti come reati penali e come tali denunciati e perseguiti (in alcuni casi) d'ufficio.

Regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di COVID 19

Al fine di riprendere le attività didattiche in sicurezza e per scongiurare la diffusione del virus, è richiesto a tutte le componenti della comunità scolastica un impegno comune a seguire comportamenti improntati a diligenza, prudenza o perizia ricavati dalle regole di esperienza e dalle raccomandazioni del Comitato Tecnico Scientifico, che ribadisce il "*bisogno di una collaborazione attiva di studenti e famiglie nel contesto di una responsabilità condivisa e collettiva".*

Le precondizioni per la presenza a scuola degli studenti relativamente all'a.s. 2020-21 sono:

- l'assenza di sintomatologia respiratoria o di temperatura corporea superiore a 37.5 gradi C anche nei tre giorni precedenti
- non essere in quarantena o isolamento domiciliare.

All'ingresso a scuola non è necessaria la misurazione della temperatura corporea. Chiunque ha sintomatologia respiratoria o temperatura superiore a 37,5 gradi C dovrà restare a casa.

Pertanto si rimanda alla responsabilità individuale per gli alunni maggiorenni e alla responsabilità genitoriale per gli alunni minorenni lo scrupoloso rispetto delle suddette indicazioni.

All'interno dell'istituto si devono osservare le norme indicate nelle apposite circolari pubblicate nel sito di istituto e affisse su apposita cartellonistica.

Regole fondamentali

- usare correttamente la mascherina
- rispettare le misure di distanziamento sociale
- igienizzare correttamente le mani
- evitare gli assembramenti
- rispettare i percorsi di entrata e uscita

il genitore/tutore/affidatario, sottoscrivendo l'istanza di iscrizione, assume l'impegno:

- di osservare le disposizioni contenuto nel presente patto di corresponsabilità. Dei regolamenti e delle disposizioni ivi richiamate
- di sollecitarne l'osservanza da parte dell'alunno.

ACCOGLIENZA

Costituisce un momento didattico – formativo di rilievo, in quanto:

- opera sulle difficoltà emergenti durante la fase d'inserimento degli allievi nel nuovo contesto sociale e organizzativo
- costituisce un momento propedeutico alla definizione del programma di lavoro, che terrà conto del profilo della classe delineato dal consiglio di inizio anno e dei risultati delle attività di ingresso
- guida gli allievi a capire e ad affrontare i nuovi compiti.

Finalità

- Favorire l'inserimento degli alunni nel nuovo contesto e nel gruppo classe
- Offrire elementi di conoscenza della nuova realtà scolastica: obiettivi della istruzione professionale, contenuti del progetto formativo, requisiti, strutture di laboratorio, orari, regole, norme di comportamento, risorse della scuola
- Stimolare iniziative sul piano delle dinamiche relazionali, finalizzate alla conoscenza della classe e all'inserimento degli alunni diversamente abili o in condizioni di difficoltà
- Illustrare il piano di studi, il lavoro del biennio ed in particolare quello immediato della classe prima (contenuti, modalità di condotta scolastica nel dialogo educativo, verifiche, criteri di valutazione, ecc.)
- Acquisire dati utili alla conoscenza delle esperienze scolastiche degli allievi
- Ottenere indicazioni necessarie a mettere a punto un metodo di lavoro adeguato ai bisogni della classe.

REGOLAMENTO DI ISTITUTO

Lo Statuto delle Studentesse e degli Studenti (previsto dal D.P.R. 249/1998 così come modificato ed integrato dal D.P.R. 235/07) prevede che tutti gli istituti redigano il proprio Regolamento.

Tale documento stabilisce le regole che garantiscono il rispetto dei diritti e dei doveri da parte di tutte le componenti scolastiche.

La richiesta del rispetto del Regolamento d'Istituto stimola nell'alunno quell'autocontrollo ed educazione necessari per tutta la vita.

Il regolamento è pubblicato sul sito della scuola.

Insegnamento di educazione civica

La legge 20 agosto 2019, n. 92 stabilisce l'introduzione dell'insegnamento scolastico dell'Educazione civica, ponendone a fondamento la conoscenza della Costituzione e richiamandone il principio di transversalità in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina.

Le istituzioni scolastiche sono chiamate, pertanto, ad aggiornare i curricoli d' istituto e l'attività di programmazione nel primo e nel secondo ciclo di istruzione.

Come previsto dal testo di legge, l'orario dedicato a questo insegnamento sarà non inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso e sarà svolto nel monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, comprensivo della quota di autonomia eventualmente utilizzata. In ogni Consiglio di classe vengono individuati obiettivi e competenze di Educazione civica che saranno raggiunti affrontando percorsi multidisciplinari con il contributo dei docenti delle singole discipline di volta in volta coinvolte. L'obiettivo finale sarà quello di fornire agli alunni le competenze necessarie per l'esercizio consapevole dei diritti di cittadinanza, con particolare attenzione agli ambiti indicati dalla normativa (Costituzione, sviluppo sostenibile e cittadinanza digitale).

Come disposto dalla legge, l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica sarà oggetto di valutazioni periodiche e finali. I criteri di valutazione, deliberati dal Collegio dei docenti per le singole discipline e già inserite nel PTOF, dovranno essere integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento di Educazione civica. In particolare, in sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, da inserire nel documento di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente e risultante da una media ponderata dei voti delle verifiche relative alle competenze di Educazione civica nelle singole discipline coinvolte.

Il voto di Educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'Esame di Stato e, per le classi terze, quarte e quinte all'attribuzione del credito scolastico.

L'istituto si è dotato di un piano scolastico per la didattica digitale integrata pubblicato nel sito.

OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI
Alcuni progetti potrebbero non essere realizzati o posticipati in base all'andamento epidemiologico.

OBIETTIVO	ATTIVITA' E PROGETTI
EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ E ALLA CITTADINANZA ATTIVA	Gli insegnamenti di storia e diritto concorrono, attraverso i percorsi di "Cittadinanza e Costituzione" a promuovere negli studenti la conoscenza delle regole del vivere civile e la partecipazione democratica. Vengono proposti incontri con esperti esterni (medici AVIS, rappresentanti dell'Arma dei Carabinieri, associazioni di volontariato) per promuovere comportamenti solidali e socialmente responsabili, improntati al rispetto dell'altro. **LIBERAMENTE** Questo progetto propone una educazione alla cittadinanza consapevole. Tra gli obiettivi: 1) Conoscere il fenomeno delle mafie e della loro diffusione sul territorio italiano, anche a livello locale, dal punto di vista storico. 2) Conoscere la Legge Pio La Torre relativa alla confisca e al riutilizzo a fini sociali dei beni confiscati alle mafie. 3) Conoscere l'associazione "Libera" e il suo operato relativamente alla gestione dei beni confiscati: i prodotti di Libera Terra. Destinatari: alunni di tre classi quarte e quinte (IPSSEOA e Liceo). **ORE PROFICUE** Progetto creato per rendere proficue le ore di sostituzione affidate ai non docenti della classe per stimolare la curiosità e l'apprendimento dei contenuti di Educazione Civica in ore che gli alunni, spesso, considerano perse. Dare dignità professionale ai docenti chiamati a sostituire i colleghi in contesti, a volte, difficili da gestire.

OBIETTIVO	ATTIVITA' E PROGETTI
COMUNICAZIONE DIGITALE E CYBER BULLISMO	**LE CERTIFICAZIONI ECDL** Il progetto prevede il conseguimento della patente europea per il computer e si articolerà in sette moduli che saranno tutti da superare per ottenere la

	certificazione. Alla fine di tale progetto verrà rilasciato un attestato che certificherà il possesso di una competenza informatica di base.

OBIETTIVO	ATTIVITA' E PROGETTI
EDUCAZIONE ALLA SALUTE	Gli insegnamenti di scienze degli alimenti e scienze motorie e sportive concorrono a favorire l'acquisizione di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano. Vengono inoltre organizzati incontri con medici del servizio sanitario nazionale e con operatori del SERT, dai quali gli studenti ricevono indicazioni per un corretto stile di vita e per la prevenzione delle dipendenze. Inoltre, la scuola offre alle classi terze, la possibilità di conseguire una certificazione chiamata "attestato alimentarista", di secondo livello, che li rende idonei alla manipolazione e lavorazione di alimenti nel rispetto delle normative sanitarie previste in materia di igiene. **CONSULTORIO GIOVANI** Il progetto si prefigge di seguire i seguenti obiettivi: -avviare un dialogo con gli adolescenti sui temi dell'affettività e della sessualità per favorire un atteggiamento responsabile; -far conoscere il Consultorio Giovani di Forlì e i Centri di Ascolto del proprio Distretto; -offrire uno spazio in cui i giovani possano riflettere ed avere risposte alle loro domande, nonché favorire l'utilizzo dei servizi nei casi di difficoltà e di disagio personale o di genere. Il progetto è indirizzato a tutte le classi prime. **BEACH VOLLEY E BEACH TENNIS** Il progetto si propone di incoraggiare la pratica motoria e sportiva, per migliorare le qualità motorie di base, attraverso proposte articolate e stimolanti. Ha come finalità quello di rafforzare lo spirito sportivo di squadra e il fair play, rafforzare l'intesa e

	la socializzazione della classe, migliorare le qualità motorie di base, sollecitare positivamente il sistema cardiocircolatorio e respiratorio. **TENNIS** Il progetto si propone come obiettivo quello di incoraggiare la pratica motoria e sportiva attraverso proposte articolate e stimolanti. Si pone come obiettivo quello di rafforzare l'intesa e la socializzazione della classe, migliorare la coordinazione, il gesto tecnico del tennis, migliorare la mobilità articolare e sollecitare positivamente il sistema cardiocircolatorio e respiratorio. **T'A (THAT'S AMORE)** Laboratorio per le quinte di educazione alla salute sessuale, affettiva e corretti stili di vita, riconoscendo pregiudizi e diversità. **GRUPPO SPORTIVO** Programmare momenti di incontro extra scolastico per sollecitare la pratica motoria e sportiva, soprattutto per quegli allievi che non sono abituati a frequentare palestre o associazioni sportive; migliorare l'allenamento e gli aspetti tecnici degli sport di cui si prevede vengano organizzati campionati studenteschi. **CIBI PER LA SALUTE** Il nostro istituto ha aderito all'iniziativa dell'AUSL dell'Emilia-Romagna e della LILT (Lega italiana per la lotta contro i Tumori) rivolta agli alunni degli Istituti Alberghieri della Regione e dell'Italia. Il Progetto ha come finalità l'educazione alla salute, in particolare la prevenzione dalle forme tumorali, al benessere ad una sana e gustosa alimentazione ed a corretti stili di vita.

OBIETTIVO	ATTIVITA' E PROGETTI
POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE LINGUISTICHE	Vengono attivati progetti ed iniziative volti a consolidare le competenze di lettura e scrittura e a favorire l'interesse nei confronti del testo letterario e del mondo dell'informazione (incontri con gli autori, laboratori di scrittura, lettura del quotidiano in classe)

OBIETTIVO	ATTIVITA' E PROGETTI
CONOSCENZA E VALORIZZAZIONE DELLE MOLTEPLICI ESPRESSIONI DELLA CULTURA E DELL'ARTE	La programmazione disciplinare viene costantemente integrata da visite guidate a mostre e musei e dalla visione di spettacoli teatrali e cinematografici. **INCONTRO CON L'AUTORE** Questo progetto prevede la possibilità di invitare lo scrittore presso la scuola per incontrare le classi che scelgono di adottarne un romanzo come libro di lettura. Tali libri verranno valutati dal gruppo Disciplinare di lettere affinché la valutazione sia la più indicata per la scuola e per gli studenti che la frequentano. Preparare l'incontro attraverso la lettura del libro prescelto, ovvero usare il testo come pretesto di lettura da parte degli insegnanti di lettere, e alla presenza dello scrittore stesso, permetterà agli studenti di confrontarsi apertamente con la scrittura, con le storie, con la Storia e soprattutto con lo scrittore in quanto persona viva e presente nell'incontro interpersonale.

OBIETTIVO	ATTIVITA' E PROGETTI
POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE LOGICO-MATEMATICHE E SCIENTIFICHE	**CENTATHLON EDU** E' un torneo poliedrico di "100" prove il cui scopo primario è divertirsi. Tutti possono partecipare (anche genitori ed insegnanti) maturando, come effetto collaterale, competenze riguardo il gioco trattato, spaziando tra le 9 intelligenze di Gardner. Il Centathlon porterebbe effetti positivi sul legame studenti-genitori-insegnanti. **SCACCO MATTO** Corso base sul gioco degli scacchi, per conoscere le regole del gioco, far pratica con i compagni sia in presenza sia in distanza. Gli obiettivi principali sono quelli di far acquisire ed utilizzare in seguito in qualsiasi contesto, la capacità di produrre ragionamenti ipotetici deduttivi basati su più eventualità che si possono verificare una dopo l'altra del tempo.

OBIETTIVO	ATTIVITA' E PROGETTI
SVILUPPO DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI	**MANIFESTAZIONI** Per l'istituto è ormai tradizione ospitare cene di gala per enti benefici, organizzare serate a tema, partecipare a manifestazioni gastronomiche nell'ambito del territorio, in particolare quelle promosse dal Comune di Forlimpopoli, da Casa Artusi e dall'Accademia Artusiana. Per gli studenti delle classi terze, quarte e quinte vengono attivati in orario extrascolastico corsi di cucina e sala bar per l'approfondimento di tecniche specifiche. Per il serale viene proposta la presentazione di un libro che analizza la bellezza della Romagna nelle quattro stagioni inserendo ricette di prodotti tipici. **ACCOGLIENZA E RISTORAZIONE CON GLI OLOGRAMMI** Scopo di tale progetto è quello di sfruttare le nuove tecnologie per creare un ambiente di ricevimento innovativo, multimediale ed "eye-catcher". Nello specifico, il progetto avrà lo scopo di formare il personale di Ricevimento nella gestione di un front-office munito di proiettore olografico dreamoc HD3, il cui scopo è quello di creare e gestire semplici contenuti multimediali in "parvenza olografica". **BANCA ORE PER CREAZIONE CONTENUTI OLOGRAFICI** Il progetto consiste nel prevedere un pacchetto di ore per la creazione dei contenuti da inserire nel proiettore olografico denominato QuVi a secondo dell'evento o cena che si intende arricchire.

OBIETTIVO	ATTIVITA' E PROGETTI
VALORIZZAZIONE DEL MERITO	**CONCORSI** Gli alunni più meritevoli partecipano ogni anno a concorsi a livello locale, nazionale ed europeo durante i quali hanno modo di confrontarsi con realtà diverse e di ampliare la loro formazione umana e professionale. Preparati dai loro insegnanti di lingue straniere e tecnico-pratici, si sono sempre classificati ai primi posti, distinguendosi per serietà, impegno e competenza. **THE GREATEST COFFEE MAKER** Il concorso, riservato a 24 scuole provenienti da tutto il territorio Nazionale, è promosso in collaborazione con GP studios e si svolgerà presso il Grand Hotel di Forlì dal 25 al 27 febbraio, con il Patrocinio di Camera di Commercio, Feder alberghi, Casa Artusi, A.i.s. Romagna. Hanno dato la propria collaborazione primarie Aziende sponsor (Lavazza, Cast Alimenti, Cantine del territorio,…) e anche della comunicazione,come tv, stampa locale e riviste nazionali, specializzate. In fase iniziale si terrà un corso di formazione da un trainer Lavazza coadiuvato dal referente del progetto ai docenti e agli allievi. Nello specifico verranno trattati i nuovi metodi di caffè sistema filter coffee, con dimostrazioni pratiche, e al termine, prove individuali e/o a coppie. Obiettivo è quello di migliorare la formazione degli allievi, ampliare e approfondire contenuti e conoscenze.

OBIETTIVO	ATTIVITA' E PROGETTI
INCLUSIONE	Progetti indirizzati agli alunni diversamente abili presenti in Istituto **FACCIO IO LA SPESA** Progetto che ha come obiettivi: - consegnare una maggiore capacità gestionale del denaro - spingere ad acquisire orientamento all'interno della città - portare a collegare l'oggetto da acquistare con l'utilizzo da farne successivamente - responsabilizzare sull'attività che si va a svolgere e sull'importanza della stessa per la

	collettività - consegnare una maggiore autonomia nelle diverse fasi del progetto **ORTIAMO INSIEME** Il progetto mira a: • aumentare l'autostima negli alunni certificati; • potenziare le abilità manuali; • integrare maggiormente nel gruppo classe gli alunni certificati; • creare un percorso legato ai prodotti dell'orto (ciò che verrà prodotto sarà usato nei laboratori di cucina); • rinforzare o acquisire una conoscenza di base delle erbe aromatiche e di diversi tipi di verdure; • introdurre al significato di una coltura biologica. **LABORATORIO SOSTEGNO EX MEDIE** Il progetto mira a: • aumentare l'autostima negli alunni certificati; • potenziare le abilità manuali; • integrare maggiormente nel gruppo classe gli alunni certificati; • creare un percorso legato ai prodotti dell'orto (ciò che verrà prodotto sarà usato nei laboratori di cucina); • consegnare agli alunni le nozioni basilari per poter svolgere attività in cucina; • aiutare gli alunni ad acquisire le norme igieniche da adottare in cucina. • **MISURE ORIENTATIVE E FORMATIVE A SOSTEGNO DELLA TRANSIZIONE SCUOLA-LAVORO DEI GIOVANI** Il progetto è parte integrante del Piano di Intervento Territoriale-Azione1- Fondo Regionale Disabili, autorizzato con apposita delibera regionale ed è stato presentato alla Regione dall'Ente di formazione Teche di Forlì. Tra gli obiettivi: -permettere l'acquisizione e/o il rafforzamento di competenze trasversali e specifiche necessarie a favorire il futuro inserimento nel contesto lavorativo, grazie ad azioni di accoglienza, di orientamento personalizzato e di gruppo, di formazione in aula e on the job, che tengano conto delle caratteristiche e

	attitudini di ogni singolo studente beneficiario; -sviluppare il percorso educativo-formativo dello studente secondo una logica di fruizione di opportunità e di servizi che, progressivamente, concorrono allo sviluppo dell'autonomia e della capacità del soggetto - raggiungere livelli ottimali di monitoraggio e misurazione dei risultati raggiunti, potendo identificare e interpretare tempestivamente i fattori di criticità nonché le soluzioni più adeguate al loro superamento -rafforzare l'integrazione fra attività orientative, formative, misure di accompagnamento, azioni di politica attiva per il lavoro. **ACCOGLIENZA ALUNNI STRANIERI** Il progetto consiste in un sistema di azioni, interventi e attività rivolto agli alunni di madrelingua non italiana al fine di favorirne l'integrazione nella comunità educante, avvalendosi di prassi e risorse per il contrasto alla dispersione scolastica. **PET THERAPY** Il progetto è finalizzato al miglioramento del lavoro interpersonale, al rinforzo dell'autostima e miglioramento autonomie. Possibilità di sentirsi protagonisti e di riuscire in piccole grandi imprese. Imparare a prendersi cura di qualcun altro e di qualcuno più debole. Stimolo alla responsabilità. Nel progetto sono coinvolti tutti i docenti di sostegno e tutti gli alunni H (che vogliono partecipare). Inoltre saranno coinvolti volta per volta a piccoli gruppi i compagni di classe dei vari alunni che frequentano il progetto. Dirigerà le lezioni il Sig. Cavina Stefano istruttore cinofilo con sua assistente. Le ultime lezioni si svolgeranno al centro cinofilo del Ronco Dog Galaxy dove gli alunni verranno trasportati con un mezzo del comune. **SIAMO A CAVALLO** Il lavoro è finalizzato al miglioramento della concentrazione, a vincere le paure. Stimola ad un impegno costante nel tempo. Accrescere autostima. Abbattere barriere sociali. Dare responsabilità all'alunno per aiutarlo a migliorare le relazioni. Sono coinvolti tutti gli insegnanti di sostegno. Sarà coinvolta Erica Ricci responsabile del maneggio Raggio di Sole con il suo staff. Sarà coinvolta la CRI in quanto finanziatrice del progetto, che effettuerà anche il trasporto scuola-maneggio e ritorno.

INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

La scuola è luogo di formazione, educazione, acquisizione delle conoscenze e sviluppo della coscienza critica. Essa è fondata sul dialogo, sulla democrazia e sul rispetto. E' scuola di libertà, perché poggia sulla libertà di espressione, pensiero, coscienza e religione.

È in questa visione della scuola che si inserisce l'Insegnamento della Religione Cattolica. Esso è assicurato dallo Stato a tutti gli studenti perché si riconosce il valore essenziale della conoscenza del fatto religioso, in modo che i giovani possano comprendere la cultura e la storia del Paese e del mondo in cui vivono.

L'ora di religione non chiede motivazioni religiose a chi intende avvalersene, e non offre contenuti o metodi catechistici, ma si pone come un'opportunità di lettura, comprensione e giudizio sulla realtà attraverso la conoscenza della storia e dei principi della religione e del cattolicesimo in particolare. E' un'ora costruita sul dialogo, attenta all'esperienza di vita degli studenti, preoccupata di favorire la creazione di un clima di accettazione e solidarietà tra gli studenti di ogni classe, soprattutto laddove esistono realtà diverse per cultura, etnia e religione. E' un'ora offerta a tutti gli studenti e, per essere un'occasione di vera crescita, occorre il loro contributo: la loro curiosità e la disponibilità a mettersi in relazione con gli altri.

EDUCAZIONE CITTADINANZA E COSTITUZIONE

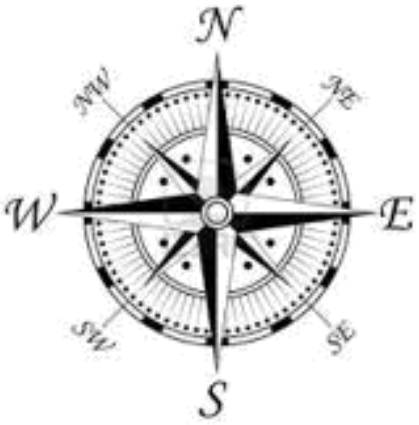
Il progetto prevede per tutte le classi la realizzazione di un percorso che attraverso l'analisi di parole chiave quali DIGNITA', REGOLE, DIRITTI, DOVERI, porti alla conoscenza dei Principi fondamentali della Costituzione Italiana, di alcuni degli articoli significativi della Parte Prima (Diritti e doveri dei Cittadini), così come della Parte Seconda, concernente gli organi dello Stato e le loro funzioni. Si lavorerà nell'ottica di creare un buon clima relazionale in classe per costruire un percorso che porti a vivere e sperimentare il concetto di cittadinanza e di appartenenza ad una comunità, quella culturale-scolastica e quella politica, di cui si ri-conoscono i principi fondanti, in modo da viverli e rispettarli in modo sempre più consapevole.

ORIENTAMENTO

L'orientamento è un'attività finalizzata a rendere lo studente responsabile e attivamente partecipe della propria scelta riguardo l'indirizzo di studi.

Così come definito dalla legge 53/2003, l'orientamento tende a prevenire i fenomeni di dispersione scolastica, e nel contempo favorisce la realizzazione del diritto-dovere di istruzione e formazione per ciascuno.

Consapevole dell'importanza di questa attività, l'Istituto ha fatto dell'orientamento in entrata e in uscita uno degli elementi portanti fra i servizi che la scuola offre agli studenti, al fine di rendere sempre più concreto il loro successo personale e professionale.



Finalità dell'orientamento in entrata

- Potenziare la conoscenza degli studenti circa l'offerta formativa della scuola, anche in relazione ai settori del lavoro e delle professioni.

- Individuare interessi ed attitudini specifiche che consentano ai ragazzi scelte consapevoli nell'ambito dell'istruzione superiore.

- Contrastare la dispersione scolastica e l'emarginazione giovanile.

Attività

Open day
Vengono proposte due sere (ore 18.00/21.00) e due pomeriggi (dalle 15:00 alle 18:00) di apertura durante i quali l'Istituto accoglie studenti e genitori. I docenti, insieme ad alcuni alunni, presentano gli indirizzi e i progetti dell'Istituto, facendo visitare i locali e i laboratori.
In ottemperanza alle normative vigenti "anti-assembramento", quest'anno è obbligatorio prenotarsi ai vari eventi tramite i link presenti sul sito della scuola.

Partecipazione a laboratori pomeridiani

Nei mesi di dicembre e gennaio è possibile prenotare una lezione di esercitazione pratica, di sala e di cucina, della durata di tre ore; la lezione sarà a numero chiuso e tenuta dai docenti di riferimento, per i soli studenti (genitori esclusi). Per prenotare è necessario telefonare direttamente al nostro istituto (centralino).

Partecipazione all'evento "Futuro @l lavoro"

Durante le giornate del Salone dell'Orientamento saranno organizzati più eventi fruibili in modalità streaming ad accesso aperto attraverso lka piattaforma web del progetto "Orientati al futuro". Lo "spirito che guida gli eventi proposti è quello di presentare ai ragazzi le possibilità che emergono dal mondo della formazione del lavoro e farli riflettere, non tanto su quale università o percorso post diploma scegliere, ma sull'opportunità offerta rispetto a una loro "vocazione".

Finalità dell'orientamento in uscita

- Offrire agli studenti una più ampia prospettiva di scelta nel passaggio dalla dimensione scolastica a quella lavorativa

- Presentare le diverse opzioni di formazione post diploma per indirizzare le competenze e abilità acquisite dagli studenti verso un percorso formativo o professionale mirato alle loro vocazioni

Attività

- Divulgazione di materiale informativo
- Visite presso aziende del territorio
- Incontri con i rappresentanti delle Associazioni di settore
- Incontri in collaborazione con Centri di orientamento per conoscere i diversi percorsi universitari
- Partecipazione degli studenti alle giornate per l'orientamento organizzate dai Poli Universitari del territorio e/o visita alle sedi universitarie.

Accordo di rete PROGETTO PRATICAMENTE

L'istituto ha aderito al progetto di interazione tra Ufficio Scolastico Territoriale, Istituti Comprensivi, Scuole Secondarie di I e II grado e CNOS-Fap "Don Bosco" di Forlì, con il Patrocinio del Comune di Forlì. Il corso "Pratica-Mente" nasce nel 2011 come progetto di antidispersione per alunni 14-16 anni. Gli obiettivi fondamentali del corso sono:

- Antidispersione: evita l'abbandono scolastico raggiunta la licenza media
- Orientamento: in uscita dalla scuola media e per il biennio di scuola superiore

- Potenziamento competenze trasversali e professionali: per la transizione al mondo del lavoro
- Diretta influenza in termini di agio sociale.

L'INCLUSIONE

INTEGRAZIONE E SOSTEGNO

Particolare attenzione si pone nell'inclusione e integrazione degli alunni diversamente abili provvisti di certificazioni L.104/92 rilasciata dall'ASL di competenza e validata dalla Commissione Medica ASL-INPS. Per il raggiungimento di questo obiettivo sono attivi:

- Il Gruppo di lavoro per l'Inclusione (GLI) il quale effettua una valutazione dell'inclusività dell'istituto, redige il piano annuale per l'inclusione (P.A.I.) prendendo in esame la situazione degli alunni certificati L.104/92, L.170/2010 e coloro segnalati come alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES) dal Consiglio di classe e si confronta rispetto a criticità emerse ed interventi da proporre. Il gruppo di lavoro si confronta rispetto alle criticità emerse nei consigli di classe, individua strategie e strumenti da proporre. Il GLI è presieduto dal Dirigente scolastico, un referente dell'ASL e i docenti.

- Il *Gruppo di Lavoro Operativo* di classe (GLO) ha il compito di definire il P.E.I. (Progetto Educativo Individualizzato) a favore di ciascun alunno in situazione di handicap.

Funzione strumentale alunni diversamente abili: prof.ssa Magda Dugheria e prof. Daniele Angelini.

MISURE ORIENTATIVE E FORMATIVE A SOSTEGNO DELLA TRANSIZIONE SCUOLA-LAVORO DEI GIOVANI

Il progetto, organizzato dall'Ente di formazione Techne di Forlì, prevede la definizione di un percorso personalizzato di orientamento strutturato in attività individualizzate per alunni certificati L.104/92. Al fine di realizzare il percorso formativo, l'operazione prevede una serie di interventi, quali colloqui, lezioni e stage, ognuno avente un carico orario specifico.

Di massima sono previste 110 ore annuali, di cui dalle 10 ore di orientamento individualizzato attraverso colloqui con l'alunno/a, la famiglia, gli operatori scolastici. Per le restanti 100 ore, sulla base del percorso intrapreso sono suddivise:

- 20 ore di lezione presso le aule di Techne e 80 ore di stage in azienda/strutture del territorio individuate sulla base della personazizzazione del percorso.
- 40 ore di lezione presso le auloe di techne e 60 ore di stage presso cooperative sociali del territorio.
-

Il progetto si propone di:

- Attivare percorsi individualizzati di orientamento;

- Consolidare le autonomie personali e le abilità lavorative;
- Realizzare uno stage in situazione con la nomina di un tutor aziendale.

ALUNNI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI (B.E.S.)

L'Ordinanza Ministeriale del 27 dicembre 2012, firmata dall'allora Ministro Francesco Profumo, delinea le strategie inclusive per realizzare appieno il diritto all'apprendimento di tutti gli alunni in difficoltà. La direttiva ridefinisce il tradizionale approccio all'integrazione scolastica, basato sulla certificazione della disabilità, estendendo il campo di azione di tutta la comunità educante.
Viene pertanto definito un ampio campo di intervento e di responsabilità che include tutti gli alunni con bisogni educativi speciali (alunni BES) ovvero gli alunni che evidenziano svantaggio sociale o culturale, disturbi specifici di apprendimento e/o disturbi evolutivi specifici nonché difficoltà derivanti dalla non conoscenza della cultura e della lingua italiana perché stranieri. In pratica tutti gli alunni per i quali il consiglio di classe avrà evidenziato difficoltà riconducibili a queste tre grandi sotto-categorie (disabilità, disturbi evolutivi specifici e svantaggio socioeconomico, linguistico, culturale) avranno diritto alla personalizzazione del loro piano di studio (PDP- Piano Didattico Personalizzato). Quest'ultimo ha lo scopo di definire, monitorare e documentare – secondo un'elaborazione collegiale, corresponsabile e partecipata – le strategie di intervento più idonee e i criteri di valutazione del processo di apprendimento.

ALUNNI CON DISTURBI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (D.S.A.)

Da diversi anni la nostra scuola si occupa dei ragazzi con disturbo specifico di apprendimento (DSA) per favorire il loro successo scolastico nel pieno rispetto dei loro diritti.

Nel nostro Istituto è presente un referente DSA prof.ssa Panciatichi Francesca che, nel pieno rispetto della *Legge 170/2010* e delle *"Linee guida per il diritto allo studio degli alunni e degli studenti con disturbi specifici di apprendimento", coordina e collabora con i docenti tutor DSA per*:

- la mappatura delle presenze di allievi con DSA;
- la presentazione dell'alunno al primo consiglio di classe per illustrarne le caratteristiche di apprendimento e programmare una serie di interventi che verranno monitorati in corso d'anno;
- la predisposizione del PDP (Piano didattico personalizzato).

Inoltre cura attività di supporto per docenti, genitori ed alunni in merito a formazione, informazione ed aggiornamento normativa.

ALUNNI STRANIERI

Nel progetto Integrazione Alunni Stranieri per l'anno scolastico 2020/2021 sono previsti una serie di azioni e di interventi rivolti agli alunni non italofoni.

ACCOGLIENZA

-mappatura degli alunni stranieri delle classi prime

-somministrazione di una prova per la valutazione della competenza italiano L2 al fine di individuare i livelli posseduti dagli alunni neo-iscritti individuati come N.A.I. (neo arrivati in Italia).

CORSO ITALIANO L2

I consigli di classe del biennio segnalano gli/le alunni/e per:

<u>1° periodo valutativo</u>

-corso di alfabetizzazione Italiano L2 (livello A1 e livello A2)

-richiesta del mediatore linguistico-culturale (per colloqui con la famiglia)

<u>2° periodo valutativo</u>

-corso di italiano L2 come lingua dello studio
-richiesta del mediatore linguistico-culturale (per colloqui con la famiglia)
-affiancamento con tirocinante dell'università

OBIETTIVI DEL CORSO:

- Alfabetizzazione degli alunni neo-arrivati in Italia e con gravi difficoltà d'espressione e comprensione della lingua italiana;

- Potenziamento del livello di competenza comunicativa per gli allievi che, residenti in Italia da più tempo, interagiscono in modo sufficientemente adeguato in situazioni informali, ma necessitano di acquisire una maggiore padronanza linguistica, nonché un maggior controllo della lingua, in contesti prevalentemente formali.

Sia nel caso di alfabetizzazione che in quello di potenziamento, l'attenzione è posta sulla lingua d'uso nei vari contesti comunicativi.

ALUNNI STRANIERI CON PDP BES

Per gli alunni neo-arrivati in Italia, con competenze linguistiche di livello zero, il consiglio di classe andrà a predisporre un Piano Didattico Personalizzato BES

che sarà di natura transitoria e temporanea al fine di facilitare l'inserimento con misure di accompagnamento e di supporto nella quotidianità scolastica.

Inoltre, per tutti gli alunni stranieri, in assenza di PdP BES, il DPR 394/99 art.45 comma 4 fa esplicitamente riferimento alla possibilità di individualizzazione dei percorsi, adottando le strategie ritenute idonee per sostenere gli apprendimenti e valutarli.

L'Istituto scolastico collabora con il C.P.I.A. di Forlì-Cesena e con altre cooperative associazioni del territorio locale per l'organizzazione dei corsi di alfabetizzazione italiano L2. Presso il C.P.I.A. gli alunni non in possesso del diploma della scuola media di primo grado, possono sostenere gli esami per il rilascio del titolo.

Referente progetto Accoglienza Alunni stranieri: prof.ssa Magda Dugheria, prof.ssa Martina Picone.

Istruzione domiciliare

Il progetto si propone come obiettivo quello di garantire il diritto di istruzione ed educazione agli alunni che si trovano nell'impossibilità di essere presenti a scuola per gravi motivi di salute. La scuola, inoltre, si impegna a supportare non solo a livello didattico, ma anche e soprattutto a livello morale gli alunni, così da mantenere vivo in loro lo stimolo all'apprendimento e l'interesse alla vita. Il progetto verrà attivato previa delibera del Consiglio di Classe.

SPORTELLO DI ASCOLTO

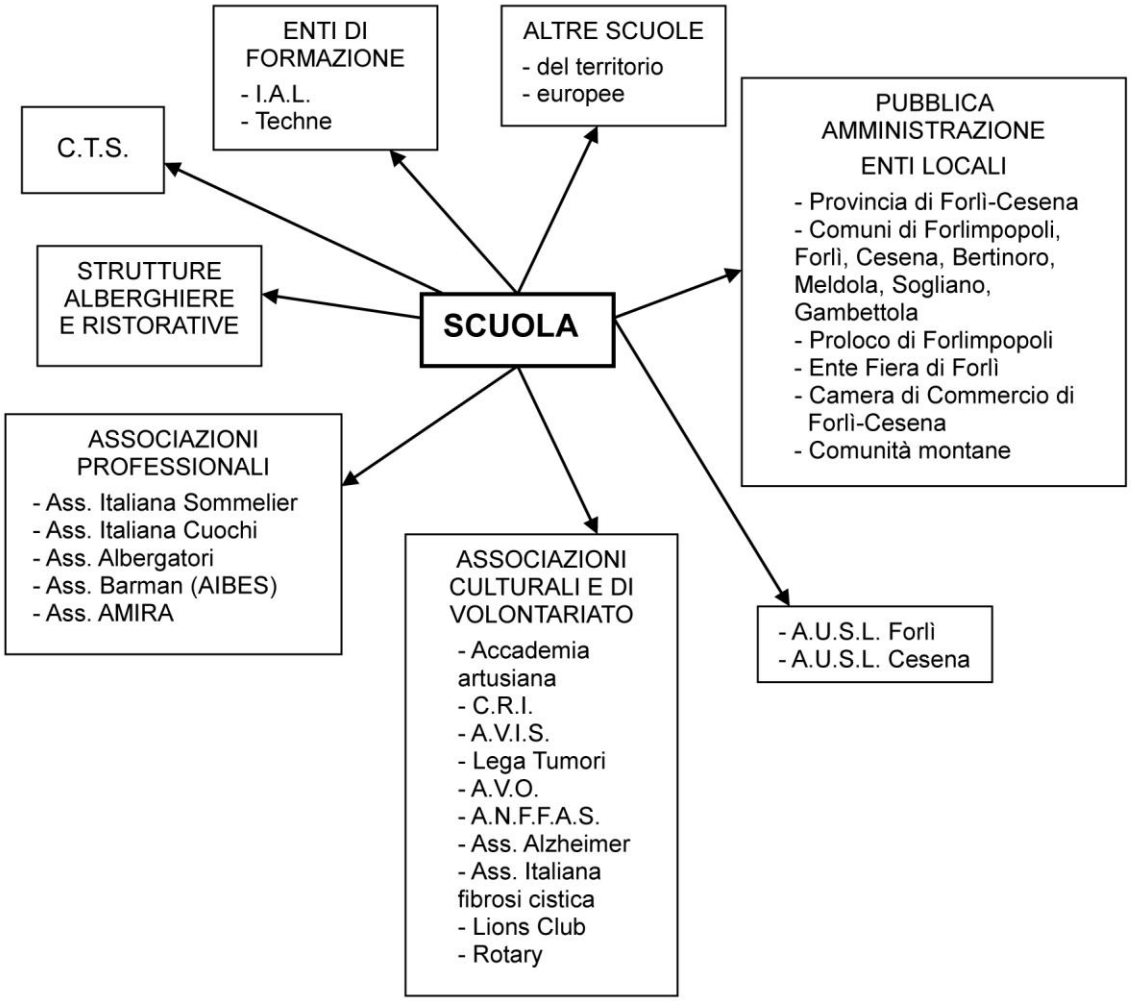
Il servizio dello sportello d'ascolto a scuola si propone come momento qualificante di educazione alla salute e alla prevenzione del disagio, finalizzato a promuovere benessere all'interno della comunità scolastica. Lo sportello non ha finalità di cura, né di diagnosi, ma di ascolto, finalizzato alla relazione di aiuto rispetto a situazioni di disagio scolastico che di disagio giovanile in generale a favore di alunni, genitori, insegnanti. Obiettivi specifici:

- Offrire uno spazio di ascolto a di confronto ai ragazzi nel quale possono esprimere i propri disagi all'interno di una relazione d'aiuto
- Essere il tramite con i servizi socio-sanitari territoriali a cui indirizzare l'utente in caso di bisogno
- Promuovere atteggiamenti più consapevoli verso comportamenti potenzialmente a rischio
- Rafforzare le capacità di scelta e consapevolezza di sé degli studenti
- Fornire informazioni sull'uso e abuso di sostanze stupefacenti.

La metodologia è quella dell'ascolto attivo e della consulenza breve, strutturato sul modello di colloqui individuali e sarà attivato a cadenza settimanale. La durata delle sedute, indicativamente, è di 30 minuti.

LA SCUOLA E IL TERRITORIO

La scuola intesse con il territorio una fitta rete di collaborazioni:



COMITATO TECNICO-SCIENTIFICO

Il Collegio docenti del 27 ottobre del 2015 ha deliberato la costituzione del Comitato tecnico-scientifico, composto da docenti e da esperti del mondo del lavoro, delle professioni e della ricerca scientifica e tecnologica.

Si tratta di un organismo propositivo e di consulenza che esprime pareri obbligatori ma non vincolanti in ordine all'attività di programmazione e innovazione didattica, in un'ottica di sinergia con il mondo produttivo locale. Fanno parte del CTS il Dirigente scolastico, 2 docenti, 1 rappresentante della Camera di Commercio di Forlì-Cesena,1 rappresentante di Fipe Confcommercio Cesena, 1 rappresentante dell'associazione "Chef to chef EmiliaRomagnacuochi", 1 di GP-studio's,1 rappresentante di Casa Artusi di Forlimpopoli, 1 rappresentante di A.D.A.C. Associazione Albergatori di Cesenatico, 1 rappresentante di A.P.T. Emilia-Romagna, 1 rappresentante di A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier) Romagna.

I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

I PCTO nascono con lo scopo di ampliare e/o completare le competenze tecnico-professionali degli alunni, per interpretare le richieste del mondo del lavoro sempre più mutevole e variegato.

I PCTO permettono ai nostri studenti di svolgere una parte del loro percorso formativo presso un'Impresa/ Ente /Associazione esterni alla scuola; possono essere svolti anche in modalità di attività formativa simulata all'interno dell'Istituto ed anche all'estero. Le esperienze di studio all'estero permettono di conseguire numerose competenze trasversali; sono un'importante opportunità educativa che valorizza la componente formativa dell'esperienza pratica, integrando lo studio puramente teorico con esperienze di apprendimento. Rientrano, pertanto, nell'elenco di esperienze di PCTO e concorrono al raggiungimento del relativo monte ore. I percorsi sono modalità che si affiancano alle attività curricolari con le quali condivide gli obiettivi formativi previsti. A tale scopo i PCTO devono essere:

- coerenti con il percorso di studio professionale intrapreso dallo studente
- co-progettati sul piano didattico sia con l'Impresa/Ente che con lo studente
- costruiti per la valorizzazione dei saperi attraverso esperienze concrete in ambito professionale
- verificati e valutati sia dal tutor aziendale che dal tutor scolastico e certificata dalla scuola.

I PCTO sono progettati, attuati, verificati e valutati sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica ma sempre in collaborazione con imprese, enti e associazione esterni alla scuola, secondo apposite convenzioni sottoscritte tra le parti. E' chiaro che periodi di apprendimento in situazione lavorativa non sono comparabili ad un rapporto individuale di lavoro, in quanto trattasi di attività formativa.

UFFICIO STAMPA

Obiettivo dell'Ufficio Stampa è fornire un importante strumento al servizio dell'intera comunità scolastica (interna ed esterna) per divulgare e promuovere, attraverso i media, l'attività, l'identità distintiva e costitutiva dell'Istituto, cosicché i principali mezzi di comunicazione operanti sul territorio possano darne visibilità, destando interesse, attenzione, curiosità rafforzando al contempo la consapevolezza e il senso di appartenenza interno dei primi attori della comunità scolastica (docenti e studenti). In particolare, l'ufficio stampa, curata e coordinata dalla Prof.ssa Benedetta Neri, iscritta all'ordine dei Giornalisti, si occupa di mappare di tutti i mezzi di informazione potenzialmente interessati al nostro messaggio per poi definire, in collaborazione con la Dirigenza e l'ufficio Eventi/Manifestazioni/Concorsi il progetto di comunicazione che si intende perseguire, aggiornandolo periodicamente a seconda degli obiettivi raggiunti, in linea con un piano di lavoro organico. L'ufficio stampa si occuperà di instaurare rapporti con le testate giornalistiche locali (cartacee e online), di definire e presentare i contenuti idonei ed attrattivi per gli interlocutori mediali, nella consapevolezza che un comunicato stampa, seguito da articoli su giornali, riviste e tv ha un costo minore e un impatto più incisivo rispetto alla pagina pubblicitaria, nonché un'autorevolezza e un appeal di persuasione maggiori. Inoltre, a seguito dell'evoluzione della strategia di comunicazione, massima attenzione è riservata non solo alla carta stampata, ai giornali, alle tv locali, ma anche al Social Networks, alle testate locali e al sito web.

USCITE DIDATTICHE, VISITE GUIDATE E VIAGGI DI ISTRUZIONE

I docenti riconoscono che le uscite didattiche, le visite guidate e i viaggi di istruzione sono importanti occasioni sia per la conoscenza reciproca e la socializzazione fra gli alunni, sia per approfondire, comprendere e contestualizzare fatti di cultura d'arte e d'ambiente. Le visite e i viaggi di istruzione vengono definiti nei consigli di classe e le mete sono scelte in relazione ai piani didattici delle diverse discipline e si svolgono secondo i criteri stabiliti nel regolamento di istituto.

Nel corrente anno scolastico, vista la situazione epidemiologica, le uscite didattiche, le visite guidate e i viaggi di istruzione, saranno effettuati soltanto se consentiti dalla normativa vigente.

PROGETTI di indirizzo: anno scolastico 2020/2021

Per potenziare le competenze professionali sono attivati numerosi progetti in sinergia con il territorio.

CORSO SOMMELIER	Corso di primo e secondo livello, in collaborazione con Associazione Italiana Sommelier (A.I.S.) Romagna, sezione Romagna, rivolto agli allievi del 4 e 5 anno, indirizzo prevalente sala e vendita. Prevista anche un'attività di conoscenza sui vini e relativo abbinamento, tenuta da docenti tecnico-pratici specializzati. Il corso di primo livello esplora il mondo del vino e porta alla conoscenza delle tecniche di produzione, viticoltura ed enologia, con particolare attenzione al legame indissolubile con il territorio. Il corso di secondo livello esplora il mondo del vino e porta alla conoscenza della produzione italiana e straniera. Si perfeziona la tecnica della degustazione, determinante per poterne apprezzare ogni sfumatura sensoriale e, in particolare, per esprimere un giudizio sulla sua qualità. Acquisire competenze, nel settore enologico, nella conoscenza e valorizzazione dei vini italiani, tenendo conto del bilancio aziendale. Si perfeziona la tecnica della degustazione.
PANIFICAZIONE E PASTICCERIA	Progetto indirizzate alle classi quinte: approfondimento dei vari metodi di lievitazione e realizzazione dei prodotti di pasticceria: vendita finale dei prodotti realizzati.
GELATO PER TUTTI I GUSTI	Il progetto ha lo scopo di far conoscere agli allievi i corretti bilanciamenti per la realizzazione di gelati moderni, non solo dolci ma anche salati e particolari. Far capire cosa richiede il mercato moderno anche come utilizzo del gelato nella ristorazione, non solo come dessert.
AZIENDE IN ISTITUTO E L'ISTITUTO IN AZIENDA	Incontri in Istituto o all’esterno con titolari di Aziende o consulenti per la conoscenza, valorizzazione e, degustazione delle eccellenze enogastronomiche dell’Emilia-Romagna e altre regioni. Alcuni incontri: Grana Padano, Confcooperative, Trainer Azienda Lavazza, Centrale del latte di Cesena, Associazione Apicultori Civitella, Consorzio olio Brisighello, Esperto distillati A.N.A.G. Tra gli obiettivi, migliorare la formazione degli allievi,

	ampliare e approfondire contenuti e conoscenze. Acquisire competenze, nel settore enologico e delle lavorazioni agro-alimentari, con particolare riferimento, a quelle artigianali, nella conoscenza, con la presenza contemporanea di docenti Itp.
TRAMONTO DIVINO E MASTER ALBANA	Ha come obiettivo quello di migliorare la formazione degli allievi, ampliare e approfondire contenuti e conoscenze, collaborando a queste attività esterne, aperte al pubblico, nel servizio delle eccellenze enogastronomiche dell'Emilia-Romagna, venendo affiancati, oltre che da docenti tecnico-pratici, da chef stellati dell'associazione chef to chef, sommelier, da sommelier dell'A.I.S. di Romagna, da produttori vinicoli, funzionari dei concorsi di tutela, del settore agro-alimentare.
MANIMPASTA	Il progetto mira ad ampliare l'offerta formativa professionale, rafforzare le abilità pratiche degli allievi per quanto riguarda il confezionamento dei diversi formati di pasta, ampliare le conoscenze sui formati di pasta tipici della regione Emilia-Romagna e regioni limitrofe. Costruire cooperazione tra ragazzi di diverse classi e sezioni, facendo imparare ai più piccoli a eseguire i compiti assegnati ed ai più grandi a gestire una o più persone subordinate. Creare una simul impresa autonoma, bottega-scuola e dare la possibilità al personale interno di acquistare la pasta confezionata surgelata. Ampliare le conoscenze degli allievi per quanto riguarda lo stoccaggio nella produzione di massa.
CAFFETTERIA E LATTE ART	Applicare le tecniche della Latte Art all'interno di contesti operativi di servizio. Sviluppare tecniche di valorizzazione estetica della caffetteria.
ATTESTATO ALIMENTARISTA	Tale iniziativa è rivolto agli alunni delle classi terze di tutti e tre gli indirizzi (cucina, sala, accoglienza turistica). L'attestato di alimentarista, permette di avere idoneità alla manipolazione di bevande ed alimenti nelle esperienze lavorative al di fuori del contesto scolastico in particolare nell'esperienza di Alternanza di Scuola-lavoro. Tale documento è sempre più richiesto dalle aziende di ristorazione, alberghi, hotel e dalle organizzazioni che organizzano eventi gastronomici.
LE PROTEINE VEGETALI E LE APPARENZE	Il progetto è indirizzato agli alunni delle classi 5^A-4^A del corso per adulti del corso di enogastronomia cucina. L'approfondimento proposto si prefigge di ampliare le conoscenze acquisite sia nelle lezioni di enogastronomia cucina sia nelle lezioni di scienze degli alimenti relativamente alla cucina salutista e all'utilizzo di nuove tecnologie. Si propone un tipo di cucina più attenta alla nutrizione e alle diete alternative senza penalizzare gusto e estetica.

LA CUCINA IN PUNTA DI DITA	Il progetto è indirizzato agli alunni delle classi 5^A-4^A del corso per adulti del corso di enogastronomia cucina. L'approfondimento proposto si prefigge di ampliare le conoscenze acquisite nelle lezioni di enogastronomia cucina. Le lezioni riguardano argomenti come i finger food salati e la pasticceria mignon dolce.
DALL'ARTUSI ALL'ALMA	Il progetto è indirizzato agli alunni delle classi delle classi 4^A-5^A del corso per adulti del corso di enogastronomia cucina. Le lezioni si svolgeranno principalmente nei laboratori di cucina. L'approfondimento proposto si prefigge di ampliare le conoscenze acquisite nelle lezioni di enogastronomia cucina. L'esperto è un ex alunno diplomato nel corso per alunni che continuato il percorso iscrivendosi alla scuola di cucina professionale "Alma". L'esperto parlerà della sua esperienza e durante la lezione pratica svolgerà alcune preparazione dell'Alma, utilizzando tecniche all'avanguardia.
MACELLERIA: IL BOVINO ADULTO	Progetto rivolto alle classi quinte cucina. L'obiettivo prefissato è quello di avvicinare gli allievi al mondo della macelleria e disosso delle carni. L'esperto interpellato cercherà di coinvolgere gli allievi nel capire e riconoscere i vari tagli e il corretto utilizzo in cucina.
MACELLERIA: IL MAIALE E I SUOI PRODOTTI	Il progetto è rivolto alle classi quarte cucina. L'obiettivo prefissato è quello di avvicinare gli allievi al mondo della norcineria, disosso e lavorazione degli insaccati. L'esperto interpellato spiegherà come capire i vari tagli e le preparazioni derivati dalla lavorazione del maiale.
MARMELLATE E CONSERVE	Il progetto è rivolto alle classi quinte di cucina. L'obiettivo prefissato è quello di avvicinare gli allievi al complesso mondo dei prodotti conservati tramite la sterilizzazione, in questo caso conserve e marmellate, per meglio capire come creare alimenti sicuri e a lunga conservazione.
L'ARTUSI INCONTRA IL MATTEOTTI	Il principale obiettivo è il rafforzamento delle competenze atte alla valorizzazione e promozione delle tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Il progetto prevede l'interazione dei due istituti alberghieri ("Artusi" di Forlimpopoli e "Matteotti" di Pisa) che, collaborando tra loro, presenteranno i rispettivi territori dal punto di vista artistico, culturale, enogastronomico e folkloristico attraverso attività sincrone (incontri con l'ausilio di meet) e/o asincrone (con la realizzazione di file multimediali).

BARMAN A DOMICILIO	Il progetto consiste in un percorso personalizzato per l'acquisizione e il consolidamento di specifiche competenze di base legate al settore Sala Bar.
PIZZERIA E PANIFICAZIONE	Progetto che ha come obiettivo l'ampliamento della conoscenza da parte degli allievi sulla lavorazione del pane e della pizza, sia al piatto sia in teglia. Approfondimento sulle diverse tipologie di farina, di lieviti e le diverse metodologie di lievitazione e cottura.
LE PROTEINE VEGETALI NELLA CUCINA VEGANA E LE APPARENZE	Il progetto è indirizzato agli alunni delle classi 4^A-5^A del corso per adulti di enogastronomia cucina. L'approfondimento proposto si prefigge di ampliare le conoscenze acquisite sia nelle lezioni di enogastronomia cucina sia nelle lezioni di scienze degli alimenti inerentemente alla cucina salutista e all'utilizzo di nuove tecnologie.

PROGETTI PON

I PON sono Programmi Operativi Nazionali finanziati dalla Commissione Europea per favorire la parità economica e sociale di tutte le regioni dell'Unione Europea per colmare il divario tra quelle più avanzate e quelle in ritardo di sviluppo. I fondi investiti per tale scopo sono detti Fondi Strutturali e si dividono in due categorie:

- FSE (Fondo Sociale Europeo) che favorisce le competenze per lo sviluppo, interviene su tutto ciò che concorre per sostenere l'occupazione mediante interventi sul capitale umano al fine di prevenire e combattere la disoccupazione con la creazione di figure professionali e di formatori.
- FESR (Fondo Europeo di Sviluppo Regionale) che favorisce gli ambienti di apprendimento, finanzia gli interventi infrastrutturali nei settori della comunicazione, energia, istruzione, sanità, ricerca ed evoluzione tecnologica. Fanno parte di questa categoria i fondi erogati per l'acquisto di materiale didattico, laboratori linguistici, musicali, multimediali ecc.

Sono stati autorizzati i percorsi di cui agli avvisi sotto riportati:

395 del 9/03/2018 - FSE- inclusione sociale e lotta al disagio	Seconda edizione	**n.9 moduli** -arte bianca nella ristorazione -milk and artist -l'arte del vino tra cultura e degustazione -mani Impasta -le risorse turistiche del territorio emiliano-romagnolo -cocktail, vino e Caraibi

		-arte dell'espresso -l'arte del vino tra cultura e degustazione per adulti
2999 del 13/03/2017 -FSE- orientamento formativo e ri-orientamento	Prima edizione	**n.4 moduli** -Professione educatore -sarò…chef, maitrè o receptionist? -a scuola con Fido -cake design
10028 del 20/04/2018 –FSE- percorsi per adulti e giovani adulti	Seconda edizione	**n.5 moduli** -alfabetizzazione informatica -educazione economico-finanziaria -l'arte del vino tra cultura e degustazione -l'arte della decorazione: Latte Art e Cake Design -l'artista in cucina
4427 del 02/05/2017-FSE- Potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico	Prima edizione	**n.5 moduli** -il patrimonio culturale, artistico e paesaggistico nell'opera dantesca -Pellegrino Artusi e Valfredo Carducci a Forlimpopoli: i tesori nascosti negli archivi e nelle biblioteche del territorio -forlimpopoli romana e i convivia -la scuola a regola d'arte -P.A.A.F.
1953 del 21/02/2017-FSE- Competenze di base	Prima edizione	**n.5 moduli** -lingua inglese prima edizione -lingua inglese seconda edizione -la matematica nel mondo turistico-ristorativo -il sentiero digitale delle scienze -alfabetizzazione L2 -ricette dal mondo
4396 del 09/03/2018 –FSE- competenze di base	Seconda edizione	**n. 7 moduli** -leggere e scrivere nell'età di internet -potenziamento lingua inglese B1 IPSSEOA -potenziamento lingua inglese B1 Liceo -corso intensivo di tedesco per accoglienza turistica -potenziamento lingua tedesca per accoglienza turistica -potenziamento lingua francese per DELF A2 B1 -lingua spagnola, cucina e vino

Si riporta una breve presentazione dei progetti PON autorizzati nel correte anno scolastico:

- Inclusione sociale e lotta al disagio: la proposta progettuale "Maestria artigiana enogastronomica" persegue come obiettivo specifico la riduzione del fallimento formativo precoce e della dispersione scolastica e formativa nel percorso d'istruzione secondaria superiore, attraverso azioni di orientamento, di continuità e di sostegno alle scelte dei percorsi intrascolastici (scelta dell'indirizzo professionale triennale nell'obbligo formativo) e lavorativi. Gli interventi formativi, ne4i quali si articola la proposta, tengono conto sia delle specificità che della eterogeneità dei destinatarti (alunni e famiglie) secondo un'ottica di valorizzazione della motivazione, delle potenzialità, delle competenze degli alunni e del legame sinergico tra scuola e territorio per il conseguimento del successo formativo dei ragazzi. Le attività verranno proposte secondo un'ottica laboratoriale e di promozione della didattica attiva, favorendo la costruzione di contesti inclusivi e di ambienti di apprendimento per competenze. Tra le dimensioni di crescita individuate nel soggetto-in-divenire, che orientano l'azione educativa, la costruzione di una cultura della professione è il fil rouge che lega i diversi moduli formativi proposti all'interno di una cornice enogastronomica e ristorativa.
- Percorsi per adulti e giovani adulti: la proposta progettuale "Adulti INN....formazione" nel settore dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera seconda edizione continua a potenziare attraverso un percorso ad hoc le azioni per l'innalzamento delle competenze professionali-lavorative della popolazione adulta. Per gli adulti e i giovani adulti, non iscritti al corso serale, sono previsti moduli per l'alfabetizzazione informatica, per la promozione delle competenze pratico-operative di Sala, Cucina e Ricevimento e per l'acquisizione di competenze per Financial literacy, educazione economica-finanziaria. Le metodologie utilizzate creeranno collegamenti fra saperi teorici e pratici, intrecciandosi con la dimensione del saper fare dell'adulto maturata in base alle esperienze pregresse, scolastiche e lavorative. Una didattica orientata al leaning by doing permetterà agli adulti con bisogni educativi speciali e/o con fragilità negli apprendimenti di sperimentarsi come discenti attivi in ambienti di apprendimento che favoriscono il cooperative-learning, l'uso delle nuove tecnologie, l'applicazione di abilità operative durante simulazioni e compiti di realtà.

LA VALUTAZIONE

L'autonomia responsabilizza le scuole "nella progettazione e nella realizzazione di interventi di educazione, formazione e istruzione mirati allo sviluppo della persona umana, adeguati ai diversi contesti, alla domanda delle famiglie e alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti, al fine di garantire loro il successo formativo, coerentemente con le finalità e gli obiettivi generali del sistema di istruzione e con l'esigenza di migliorare l'efficacia del processo di insegnamento e di apprendimento" e il Sistema Nazionale di Valutazione ha come fine il "miglioramento della qualità dell'offerta formativa e degli apprendimenti".

Autonomia, valutazione e miglioramento sono, dunque, concetti strettamente connessi. Mediante la valutazione, interna ed esterna, le scuole possono individuare gli aspetti positivi da mantenere e consolidare e gli elementi di criticità in relazione ai quali realizzare azioni di miglioramento.

La valutazione è parte integrante del processo formativo e permette di verificare il percorso educativo e cognitivo dell'alunno nonché l'efficacia delle strategie didattiche adottate.

La valutazione è
- collegiale, per garantire unitarietà
- trasparente, grazie all'utilizzo di griglie di valutazione condivise per gruppi disciplinari

Si articola in
- **diagnostica**: individua il livello di partenza e il possesso di prerequisiti e consente di predisporre la programmazione didattica annuale;
- **formativa**: interviene nel corso dell'azione didattica e ne valuta l'efficacia per predisporre interventi di recupero; ha lo scopo anche di favorire l'autovalutazione da parte degli studenti;
- **sommativa**: misura con un voto il grado di raggiungimento delle competenze.

Per tutte le discipline la misura della valutazione viene espressa con voti numerici da 1 a 10.

Ai fini della valutazione sono considerati:
- ✓ L'impegno, la partecipazione al dialogo educativo, l'interesse alle attività curriculari, extracurriculari ed integrative
- ✓ Il recupero dei debiti formativi
- ✓ Il progresso rispetto al livello di partenza

Per quanto riguarda il rapporto tra valutazione degli insegnanti e valutazione delle competenze, nell'attuale sistema italiano, le due valutazioni, pur

condividendo il medesimo riferimento (le prestazioni degli studenti), ne costituiscono due rappresentazioni diverse, che hanno anche finalità differenti.
La valutazione degli insegnanti è, infatti, finalizzata soprattutto alla certificazione, mentre la valutazione degli insegnamenti è legata principalmente alla progressione della carriera scolastica sulla base di decisioni periodiche, all'attribuzione di voti numerici per insegnamento e all'attribuzione di crediti numerici annuali che contribuiscono al punteggio finale del diploma. Tenuto conto del quadro normativo vigente (D.P.R. 122/09 per la parte ancora applicabile e D.L. 62/2017 soprattutto per gli Esami di Stato), restano ferme le attuali norme in merito alla valutazione disciplinare. Pertanto, ciascun docente, sulla base delle evidenze raccolte, formulerà valutazioni che saranno registrate sul proprio registro personale elettronico. Sulla base di tali valutazioni il docente formulerà le proposte motivate di voto da sottoporre all'approvazione del consiglio di classe in occasione degli scrutini intermedi e finali.
La valutazione per competenze, invece, non potrà essere ricondotta ad una sola disciplina e richiederà una valutazione collegiale del consiglio di classe che potrà essere documentata sul progetto formativo individuale (P.F.I.).

DEBITI FORMATIVI

Per le classi 2^, 3^ e 4^ al termine dell'anno scolastico non è possibile essere promossi in presenza di debiti formativi.
Pertanto il consiglio di classe delibera

- la promozione/non promozione negli scrutini di giugno
- la sospensione del giudizio ed il suo rinvio entro il 31 agosto o al più tardi prima dell'inizio dell'anno scolastico successivo, in presenza di insufficienze in una o più discipline che possano essere colmate entro l'estate mediante la frequenza di corsi di recupero organizzati dalla scuola o con lavoro personale
- la promozione/non promozione dell'alunno negli scrutini di fine agosto/inizi di settembre.

ATTIVITA' DI RECUPERO

Corsi di recupero estivi

Dopo gli scrutini finali di giugno gli alunni con sospensione di giudizio sono tenuti a frequentare i corsi organizzati dalla scuola o, in alternativa, le famiglie possono provvedere al recupero in autonomia previa sottoscrizione del loro impegno da far pervenire alla segreteria.
Gli alunni devono comunque sostenere prove di verifica nel mese di settembre del superamento del debito.

Recupero carenze del primo periodo valutativo

Per quanto riguarda le carenze evidenziate al termine del primo trimestre si prevedono le seguenti possibilità di azione:

- rallentamento didattico
- consulenza e assistenza nello studio individuale (aiuto allo studio)

A conclusione della fase di recupero saranno programmate prove di verifica. L'esito negativo di tali prove sarà considerato in fase di scrutinio finale.

CREDITI SCOLASTICI

Al termine di ognuno degli ultimi tre anni di corso (3°, 4°, 5° anno) ad ogni alunno viene attribuito un punteggio (credito scolastico) risultante principalmente dalla media dei voti riportati nelle singole discipline e, in misura minore, dalla considerazione dell'impegno, della partecipazione e dell'interesse dimostrati, dell'assiduità della frequenza scolastica e di eventuali crediti formativi certificati (esperienze extrascolastiche che abbiano valore formativo maturate nel mondo del lavoro, dello sport, del volontariato etc.). Da quest'anno si darà più peso al percorso di studi: il credito maturato nell'ultimo triennio varrà fino a 40 punti su 100. Per chi sostiene l'Esame quest'anno il credito già maturato per il terzo anno, sarà convertito in base alle nuove tabelle.

Tabella credito scolastico

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

LA VALUTAZIONE del COMPORTAMENTO

La valutazione del comportamento si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell'esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile in generale e la vita scolastica in particolare.
La valutazione periodica e finale del comportamento è espressa in decimi dal Consiglio di Classe e concorre alla determinazione del credito scolastico.
Una valutazione inferiore a sei decimi preclude l'ammissione alla classe successiva e agli esami conclusivi.
Gli indicatori sono:

- impegno e adempimento consegne
- partecipazione alle attività didattiche
- capacità di collaborazione
- uso di locali, attrezzature, divise
- frequenza scolastica e puntualità
- correttezza, responsabilità e rispetto del Regolamento di istituto
- provvedimenti disciplinari

Nei casi di sospensione dalla lezione per comportamenti di particolare gravità (vedi Regolamento d'Istituto), il voto di condotta non dovrà essere superiore a 6. Considerati il D.M. n. 5 del 16/01/2009 e lo Statuto degli studenti e delle studentesse, il 5 in condotta verrà applicato solo ed esclusivamente nel caso in cui:

- *lo studente assuma comportamenti particolarmente gravi, che comportino la sospensione dalle lezioni per un periodo uguale o superiore ai 15 gg. e non dimostri, successivamente alla sanzione, apprezzabili cambiamenti del comportamento.*

PROVE INVALSI

L'Istituto partecipa alle rilevazioni nazionali degli apprendimenti curate dall'INVALSI (Istituto nazionale per la valutazione del sistema educativo di istruzione e di formazione).

Nel mese di maggio gli studenti delle classi seconde di tutti gli istituti superiori italiani svolgono prove di italiano e matematica per la rilevazione dei livelli di conoscenze e abilità conseguiti. Lo scopo è quello di restituire alle singole scuole una descrizione dei risultati e confronti con i risultati nazionali, in modo che le scuole stesse possano valutare e migliorare la propria azione educativa.

Nel mese di marzo, per quest'anno scolastico, le prove invalsi verranno sottoposte anche alle classi quinte; oltre ad italiano e matematica, ci sarà anche la prova di inglese.

La prova di italiano verifica la capacità di comprensione del testo e le conoscenze di base della struttura della lingua italiana.
La prova di matematica verifica le conoscenze e le abilità nelle seguenti aree: a) numero, b) spazio e figure, c) relazioni e funzioni, d) dati e previsioni.

Infine un questionario permette di raccogliere informazioni sulle caratteristiche degli alunni, sul loro contesto familiare, sulle attività che svolgono dentro e fuori la scuola, sulla loro motivazione.

I dati del questionario e delle prove assieme ad altre informazioni di contesto fornite dalle segreterie scolastiche, consentono all'INVALSI di interpretare i risultati delle prove considerando anche il peso che il contesto socio – economico – culturale e gli atteggiamenti e motivazioni degli studenti hanno sul loro apprendimento e di valutare quindi quanto effettivamente la scuola contribuisce alla loro formazione. Tutto questo nel rispetto rigoroso della normativa sulla protezione dei dati personali, in quanto l'INVALSI osserva i risultati abbinati ad un codice e non può risalire ai nomi degli studenti.

Gli esiti delle prove saranno oggetto di riflessione nel Collegio dei Docenti e nei Consigli di Classe per un miglioramento continuo dell'offerta formativa dell'istituto.

AUTOVALUTAZIONE

L'avvio della valutazione del sistema educativo di istruzione, secondo il procedimento previsto dall'art. 6 del D.P.R. n. 80/2013, costituisce un passo importante per completare il processo iniziato con l'attribuzione dell'autonomia alle istituzioni scolastiche.
L'iter normativo prosegue con l'introduzione del Rapporto di autovalutazione (RAV) durante l'anno scolastico 2014/2015; partendo da questo ogni istituto ha elaborato, nel corso del successivo anno scolastico il proprio Piano di Miglioramento (PdM) in relazione alle priorità individuate.
L'autonomia responsabilizza le scuole "nella progettazione e nella realizzazione di interventi di educazione, formazione e istruzione mirati allo sviluppo della persona umana, adeguati ai diversi contesti, alla domanda delle famiglie e alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti, al fine di garantire loro il successo formativo, coerentemente con le finalità e gli obiettivi generali del sistema di istruzione e con l'esigenza di migliorare l'efficacia del processo di insegnamento e di apprendimento" e il Sistema Nazionale di Valutazione ha come fine il "miglioramento della qualità dell'offerta formativa e degli apprendimenti".
Autonomia, valutazione e miglioramento sono, dunque, concetti strettamente connessi. Mediante la valutazione, interna ed esterna, le scuole possono individuare gli aspetti positivi da mantenere e consolidare e gli elementi di criticità in relazione ai quali realizzare azioni di miglioramento.
Avviare il Sistema Nazionale di Valutazione significa, perciò, rafforzare l'autonomia di tutte le istituzioni scolastiche mediante la messa a disposizione di procedure, strumenti e dati utili e, di conseguenza, metterle in condizione di svolgere sempre meglio i compiti fondamentali ad esse attribuiti.

A partire quindi dall'anno scolastico 2014/2015 tutte le scuole del sistema nazionale di istruzione sono state coinvolte nel processo di autovalutazione con l'elaborazione finale del Rapporto di Autovalutazione (RAV), reso pubblico sul portale del Ministero entro settembre 2015.
L'autovalutazione, prima fase del procedimento di valutazione, è un percorso di riflessione interno ad ogni scuola autonoma finalizzato ad individuare concrete piste di miglioramento, grazie alle informazioni qualificate di cui ogni istituzione scolastica dispone. Tale percorso non va considerato in modo statico, ma come uno stimolo alla riflessione continua, con il coinvolgimento di tutta la comunità scolastica, sulle modalità organizzative, gestionali e didattiche messe in atto nell'anno scolastico di riferimento.
L'autovalutazione, da un lato, ha la funzione di fornire una rappresentazione della scuola attraverso un'analisi del suo funzionamento, dall'altro, costituisce la base per individuare le priorità di sviluppo verso cui orientare nel prossimo anno scolastico il piano di miglioramento.
È opportuno evidenziare come il Rapporto di autovalutazione, essendo ancora in una fase iniziale, offra primi strumenti di analisi della realtà scolastica, strumenti da discutere, regolare e consolidare nel tempo grazie alla fattiva collaborazione e al costante confronto tra le istituzioni scolastiche, gli Uffici Scolastici Regionali e il Ministero, facendo tesoro anche delle esperienze realizzate.

PERCORSO DI ELABORAZIONE DEL RAV

Le prime tre sezioni del Rapporto (parte descrittiva e valutativa) sono articolate in aree:

1) CONTESTO
2) ESITI
3) PROCESSI

Nel punto 1 è stata svolta una attenta analisi della popolazione scolastica, del territorio, e delle risorse professionali del nostro Istituto.
La particolare tipologia del nostro Istituto richiede spese importanti per un continuo aggiornamento e manutenzione dei laboratori professionali (4 cucine,5 sala Bar, laboratori informatici) determinanti per una buona qualità dell'insegnamento.
Sono presenti due aule di informatica nell'Istituto professionale ed una nel Liceo.

Tra i docenti vi è un 70% di insegnanti a tempo indeterminato con curricoli vari e diversificati e la presenza di ITP con molta esperienza lavorativa di eccellenza anche all'estero.

Nelle prove standardizzate nazionali (INVALSI) i risultati dei nostri studenti rientrano nella media nazionale: le classi hanno mostrato esiti abbastanza uniformi tra loro ed eterogenei al loro interno (a conferma di una buona formazione delle classi).
I risultati delle prove possono dirsi affidabili in quanto si è sempre seguita la procedura con la serietà e lo scrupolo che ci caratterizzano.

La scuola adotta criteri comuni per la valutazione del comportamento, ma non utilizza strumenti per valutare il raggiungimento delle competenze-chiave e di cittadinanza degli studenti. Proprio questo punto è stato infatti segnalato come priorità per la formulazione delle nostre priorità e dei Traguardi da fissare per i prossimi anni scolastici e da cui fare derivare gli Obiettivi di processo.

PIANO DI FORMAZIONE A.S. 2020/2021

La formazione in servizio diventa "ambiente di apprendimento continuo", cioè un sistema di opportunità di crescita e di sviluppo professionale per l'intera comunità scolastica.
La legge 107/2015 interviene a sostegno di questa politica promuovendo un nuovo quadro di riferimento per lo sviluppo professionale di tutti gli operatori della scuola. In particolare la formazione in servizio del personale docente "obbligatoria, permanente e strutturale" (comma 124). Il Piano, quindi orienta la progettualità della scuola e dei docenti e assume una funzione di indirizzo per concretizzare le proposte formative in modo da rendere coerenti e sistematici gli interventi formativi e da creare una sinergia virtuosa tra scelte possibili e risorse disponibili.
Il Piano è immediatamente attuabile: indirizza concretamente le azioni e le relative risorse messe a disposizione dallo stesso Istituto, dal territorio e dall'Amministrazione centrale.
La missione di questo Piano è proprio quella di armonizzare le azioni formative che il singolo docente realizza individualmente nella propria comunità professionale e di ricerca e nella comunità scolastica, con il contributo dei Piani nazionali.
Con esso si definiscono ambiti tematici e priorità che partono da una seria analisi dei bisogni formativi dei docenti e proprio partendo da questi bisogni, la Legge 107/2015 individua alcuni obiettivi prioritari che per poter essere raggiunti necessitano di specifiche azioni a livello nazionale. In particolare ci si riferisce a:

- **l'innovazione metodologica** in tutte le forme e connessa con i nuovi ambienti per l'apprendimento e all'utilizzo delle tecnologie nella didattica;
- **le lingue straniere** con la finalità di innalzare il livello delle competenze linguistico-comunicative degli allievi, con particolare attenzione alla metodologia CLIL;
- le opportunità dell'**autonomia** curricolare, organizzativa e didattica;
- l'**accoglienza** finalizzata all'**inclusione**, come modalità quotidiana di "gestione" della classe;
- la cultura della **valutazione e del miglioramento;**
- **PCTO**

Queste priorità nazionali, riferimento per tutto il personale e lo stesso MIUR, saranno considerate e contestualizzate dai Dirigenti scolastici attraverso gli indirizzi forniti al Collegio dei docenti per la realizzazione, l'elaborazione e la verifica del Piano di formazione integrato nel Piano triennale dell'Offerta formativa.
Le attività formative programmate, in coerenza con i principi e le direttive di questo piano, devono:

- essere coerenti con le finalità e gli obiettivi posti nel Piano triennali dell'Offerta formativa;
- innestarsi su quanto emerge dal rapporto di autovalutazione (RAV) in termini di priorità e di obiettivi di processo;
- tenere conto delle azioni individuate nei Piani di miglioramento;essere coerenti con le priorità dei piani nazionali, assicurando la partecipazione dei docenti alle attività nelle modalità indicate dai diversi piani nazionali.

- Le azioni formative per gli insegnanti di ogni Istituto sono inserite nel PTOF in coerenza con le scelte del Collegio docenti che lo elabora sulla base degli indirizzi del Dirigente scolastico. L'obbligatorietà non si traduce, quindi, automaticamente in un numero di ore da svolgere ogni anno, ma **nel rispetto del contenuto del Piano**.
- Tale piano può prevedere percorsi anche su temi differenziati e trasversali rivolti a tutti i docenti della stessa scuola, a dipartimenti disciplinari, a gruppi di docenti di scuole in rete, a docenti che partecipano a ricerche innovative , a singoli docenti che seguono attività per aspetti specifici della propria disciplina.
- Al fine di qualificare e riconoscere l'impegno del docente nelle iniziative di formazione, nel prossimo triennio in via sperimentale le scuole articoleranno le Proposte in Unità Formative: esse potranno essere promosse direttamente dall'Istituzione scolastica o dalla rete che organizza la formazione (S.O.F.I.A.).

Breve sintesi delle Unità Formative 2020/2021:

Nuove metodologie didattiche:

1) Formazione Registro elettronico Argo Scuola Next, della durata di due ore, a cura dei docenti del nostro istituto
2) formazione IPAD on line, della durata di 6 ore
3) corso DDI della durata di 10 ore nei laboratori della scuola, a cura dei docenti dell'istituto

Corso ECDL per alunni e personale: se si raccoglierà un numero adeguato di iscrizioni, l'istituto sarà accreditato come Test Center chiedere a GATTA

Revisione istituti professionali: formazione sulle UDA (unità di apprendimento). Quattro giornate a cura di formatori URS, nel nostro Istituto, con laboratori.

Formazione docenti di sostegno.
Iniziative formative:
- "Sostegno 10 e lode" prevede un corso di formazione e degli approfondimenti rivolti al personale scolastico, in particolare ai docenti di sostegno non specializzati e con poca esperienza. Questo si compone di tre focus:

A) Scrittura accessibile e Comunicazione Aumentativa Alternativa (corso on-line). Il modulo si propone di far acquisire ai partecipanti i principi di realizzazione di un testo dedicato a persone con disturbi linguistici e deficit cognitivo, alla luce della linguistica testuale e dei disturbi del linguaggio. Tali principi verranno poi applicati allo strumento specifico offerto dei simboli della CAA: verrà presa in considerazione la problematica della traduzione in simboli, che prevede il passaggio da un codice comunicativo (verbale) ad un altro (visivo).
B) Gestione dei comportamenti problematici (con riferimento all'autismo). l'iniziativa si propone di far acquisire tecniche specifiche per la gestione di comportamenti problematici e/o crisi comportamentali manifestati da alunni con particolari patologie di disabilità.
C) Sessualità e Disabilità. l'iniziativa si propone di far acquisire agli insegnanti gli strumenti e la metodologia idonea per affrontare il tema della sessualità con alunni adolescenti certificato L.104/92.