

**Piano  
Triennale  
Offerta  
Formativa**

*my school*

**SALVEMINI**

ISS "G. Salvemini"

Fasano – BR

2016-2019

---

## **SOMMARIO**

---

<b>SOMMARIO .....</b>	<b>1</b>
<b>NATURA DEL PIANO .....</b>	<b>3</b>
Premessa .....	3
Tempistica .....	3
<b>DOCUMENTI DI RIFERIMENTO .....</b>	<b>4</b>
Atto di indirizzo del Dirigente scolastico .....	4
Piano di miglioramento e priorità del RAV .....	6
Risultati delle prove standardizzate nazionali .....	6
Risultati a distanza .....	7
Piano di miglioramento e obiettivi di processo .....	7
Curricolo, progettazione e valutazione .....	7
Continuità e orientamento .....	8
<b>PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO.....</b>	<b>13</b>
Dati dell'Istituzione Scolastica.....	13
Condizioni ambientali della scuola.....	13
Articolazione del tempo scuola.....	13
<b>PROGETTAZIONE CURRICOLARE, EXTRACURRICOLARE, EDUCATIVA E ORGANIZZATIVA .....</b>	<b>15</b>
Offerta Formativa Istituto Tecnico Economico .....	15
Offerta Formativa Istituto Tecnico Tecnologico .....	15
Offerta Formativa Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera .....	16

Corso Serale per Adulti IPSEOA.....	17
Curricolo verticale .....	17
Curricolo verticale I Biennio ITEC e IPSEOA .....	17
Curricolo verticale Area di istruzione generale II biennio e V anno Biennio ITEC ..	18
Curricolo verticale Area di indirizzo II biennio e V anno Biennio ITEC Sistemi Informativi Aziendali .....	18
Curricolo verticale Area di indirizzo II biennio e V anno Biennio ITEC Turismo ....	18
Curricolo verticale Area di indirizzo II biennio e V anno Biennio ITEC Grafica e Comunicazione.....	19
Curricolo verticale Area di istruzione generale II biennio e V anno Biennio IPSEOA	19
Curricolo verticale Area di indirizzo II biennio e V anno Biennio IPSEOA Enogastronomia .....	19
Curricolo verticale Area di indirizzo II biennio e V anno Biennio IPSEOA Sala e vendita.....	20
Curricolo verticale Area di indirizzo II biennio e V anno Biennio IPSEOA Accoglienza Turistica .....	20
Macroaree della progettazione integrata .....	20
<b><u>ATTIVITÀ DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO E DI ORIENTAMENTO NELL'AMBITO DEL CURRICOLO VERTICALE E DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ORDINARIE (C.33,C.35 L.107/2015).....</u></b>	<b>24</b>
<b><u>FABBISOGNO DI POSTI COMUNI, DI SOSTEGNO, ED IL FABBISOGNO DELL' ORGANICO PER IL POTENZIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA IN RIFERIMENTO AI CAMPI DI POTENZIAMENTO PREVISTI ( C. 5, C. 7, C. 85 L.107/15) .....</u></b>	<b>26</b>
Posti comuni e di sostegno sede IPSEOA diurno e serale .....	26
Posti comuni e di sostegno sede ITEC .....	26
Posti per il potenziamento .....	27
<b><u>FABBISOGNO DI ATA (C. 14 L.107/2015) .....</u></b>	<b>28</b>
<b><u>PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' FORMATIVE RIVOLTE AL PERSONALE .....</u></b>	<b>28</b>
<b><u>FABBISOGNO DI STRUTTURE, INFRASTRUTTURE, ATTREZZATURE MATERIALI .....</u></b>	<b>30</b>
<b><u>CONSIDERAZIONI FINALI .....</u></b>	<b>30</b>

### Premessa

Il **Piano Triennale dell'Offerta Formativa** è da intendersi non solo quale documento con cui l'istituzione dichiara all'esterno la propria identità, ma strumento identitario del proprio sé istituzionale riferito al processo auto propulsivo di sviluppo territoriale tramite la strutturazione precipua del curriculum, di attività, di logistica organizzativa, di impostazione metodologico-didattica, di utilizzo, promozione e valorizzazione delle risorse umane, con cui la scuola intende perseguire gli obiettivi dichiarati nell'esercizio di funzioni che sono comuni a tutte le istituzioni scolastiche in quanto tali, ma al contempo la caratterizzano e la distinguono nell'ottica della costruzione di competenze che siano effettivamente rese fruibili, disponibili e spendibili.

Il coinvolgimento e la fattiva collaborazione delle risorse umane di cui dispone l'istituto, l'identificazione e l'attaccamento all'istituzione, la motivazione, il clima relazionale ed il benessere organizzativo, la consapevolezza delle scelte operate e delle motivazioni di fondo, la partecipazione attiva e costante, la trasparenza, l'assunzione di un modello operativo vocato al miglioramento continuo di tutti i processi di cui si compone l'attività della scuola non possono darsi solo per effetto delle azioni poste in essere dalla dirigenza, ma chiamano in causa tutti e ciascuno, quali espressione della vera professionalità che va oltre l'esecuzione di compiti ordinari, ancorché fondamentali: essi sono elementi indispensabili all'implementazione di un Piano che superi la dimensione del mero adempimento burocratico e ne faccia reale strumento di lavoro, in grado di canalizzare l'uso e la valorizzazione delle risorse umane e strutturali, di dare un senso ed una direzione chiara all'attività dei singoli e dell'istituzione nel suo complesso.

### Tempistica

Il **Piano Triennale dell'Offerta Formativa** ha validità nel triennio 2016-2019.

---

## DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

---

### Atto di indirizzo del Dirigente scolastico

Nell'esercizio della sua discrezionalità tecnica il Collegio Docenti è chiamato ad elaborare il Piano per il triennio che decorre dall'anno scolastico 2016-2017. In attesa dell'elaborazione compiuta del piano triennale si riconfermano l'impianto generale, le finalità e gli obiettivi del POF 2014-15 che dovranno costituire la base del nuovo PTOF, anche alla luce dei nuovi orientamenti deliberati dal Collegio dei docenti.

Pertanto si prevede di:

1. Incrementare il rapporto con la realtà produttiva con uno sfondo nazionale ed europeo
2. Incentivare, anche tramite progetti in rete, le interazioni fra scuola, società e impresa, intesa anche come spazio formativo, per garantire un apprendimento lungo l'intero corso della vita

Saranno altresì obiettivi precipui:

- ✓ **Ipotizzare** interazioni fra scuola, società e impresa, intesa anche come spazio formativo, per garantire un apprendimento continuo e permanente - **Promuovere** spirito di iniziativa e imprenditorialità – **Promuovere** certificazioni linguistiche lingue comunitarie- **Promuovere** partecipazione a stage e percorsi di alternanza scuola lavoro – **Promuovere** viaggi istruzione finalizzati allo studio- **Migliorare** l'azione amministrativa e didattica nell'ottica dello sviluppo delle nuove tecnologie, della semplificazione e della dematerializzazione ai fini dell'efficacia nella comunicazione interna ed esterna dell'istituzione scolastica -**Semplificare** le modalità di accesso da parte degli studenti alle attività extracurricolari -**Assumere** iniziative volte al pieno successo scolastico agendo contro reiezione e dispersione scolastica attivando azioni efficaci di accoglienza degli alunni, alla valorizzazione della dimensione orientativa delle discipline, alla compenetrazione fra la scuola e il territorio con le realtà produttive e la cultura d'impresa in vista dell'orientamento, dello sviluppo personale e professionale, alla proposizione di attività motivanti che implicino l'assunzione di ruoli attivi in situazioni applicative - **Rinnovare** l'uso e la qualità dei laboratori in un'ottica di project work nel rilancio dell'Immagine dell'I-

stituto – **Partecipare** ad iniziative promosse da enti del territorio (*gare, eventi e manifestazioni*)

A tal fine si rende necessario:

- ✓ rafforzare i processi di costruzione del **curricolo d'istituto verticale** e caratterizzante l'identità dell'istituto;
- ✓ strutturare i **processi di insegnamento-apprendimento** in modo che essi rispondano esattamente alle linee guida ed ai Profili di competenza, tenendo presente che con esse il MIUR esplicita i livelli essenziali delle prestazioni (LEP), dunque non il punto di arrivo per gli studenti migliori, bensì i livelli che obbligatoriamente devono essere conseguiti da ciascuno studente nell'esercizio del diritto-dovere all'istruzione.

Da questo deriva la necessità di:

- ✓ migliorare i processi di pianificazione, sviluppo, verifica e valutazione dei percorsi di studio (curricolo del singolo studente, curricolo per classi parallele, curricolo per specializzazioni, curricolo d'istituto)
- ✓ superare la dimensione trasmissiva dell'insegnamento e modificare l'impianto metodologico in modo da contribuire fattivamente, mediante l'azione didattica strutturata laboratorialmente, allo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza europea, che sono riconducibili a specifici ambiti disciplinari (comunicazione in lingua madre, comunicazione in lingue straniere, competenze logico-matematiche, competenze digitali) ed a dimensioni trasversali (imparare ad imparare, iniziativa ed imprenditorialità, consapevolezza culturale, competenze sociali e civiche)
- ✓ operare per la reale personalizzazione dei curricoli, sia in termini di supporto agli alunni in difficoltà sia nelle direzioni dello sviluppo delle potenzialità, delle attitudini e della valorizzazione delle eccellenze
- ✓ monitorare ed intervenire tempestivamente sugli alunni a rischio (a partire da una segnalazione precoce di casi potenziali DSA/ BES/ dispersione)
- ✓ abbassare le percentuali di dispersione e di abbandono tramite azioni di tutoring sulle difficoltà di apprendimento nelle competenze di base (Italiano, Lingua straniera, Matematica) ed attività progettuali atte a recuperare la motivazione autodiretta anche tramite laboratori di sviluppo verticale delle competenze
- ✓ implementare la verifica dei risultati a distanza come strumento di revisione, correzione, miglioramento dell'offerta formativa e del curricolo
- ✓ integrare funzionalmente le attività, i compiti e le funzioni dei diversi organi collegiali

- ✓ potenziare ed integrare il ruolo dei dipartimenti e delle Funzioni Strumentali al POF
- ✓ migliorare il sistema di comunicazione interna ed esterna, il clima relazionale ed il benessere organizzativo per la socializzazione e la condivisione tra il personale, gli alunni e le famiglie delle informazioni e delle conoscenze interne ed esterne relative agli obiettivi perseguiti, le modalità di gestione, i risultati conseguiti
- ✓ prevedere un piano di diffusione nell'uso delle tecnologie digitali tra il personale e migliorarne la competenza
- ✓ migliorare l'ambiente di apprendimento (dotazioni, logistica) in termini di quantità delle dotazioni tecnologiche e di qualità tramite il coordinamento delle attività dei laboratori e dello sviluppo della didattica laboratoriale
- ✓ sostenere formazione ed autoaggiornamento per la diffusione dell'innovazione metodologico-didattica
- ✓ implementare i processi di dematerializzazione e trasparenza amministrativa
- ✓ accrescere la quantità e la qualità delle forme di collaborazione con il territorio: reti, accordi, progetti, fundraising e crowd funding
- ✓ sviluppare l'alternanza scuola/lavoro e la cultura di impresa con riferimento agli insegnamenti di indirizzo sia dell'Istituto Tecnico e Tecnologico, che di quello dei Servizi dell'Enogastronomia e della Ospitalità Alberghiera

## Piano di miglioramento e priorità del RAV

La compilazione del RAV ha portato all'individuazione di due evidenti criticità, così come di seguito riportato.

### Risultati delle prove standardizzate nazionali

L'analisi dei dati relativi alla somministrazione delle prove INVALSI ha evidenziato la sottrazione da parte degli studenti alla somministrazione diffusa e condivisa di verifiche secondo il modello delle prove standardizzate nazionali.

A tal fine per predisporre ad un processo di valutazione di tipo scientifico si è pensato all'elaborazione di un curriculum di Istituto che si muova nell'ottica della progettazione di prove comuni per competenze corredate da declinazione di livello e rubriche di valutazione, suddivise per assi e per aree che avvii ad un approccio valutativo periodico e standardizzato, regolarmente progettato, tuttavia, dalla stessa istituzione scolastica, secondo la procedura di seguito indicata:

- ✓ Predisporre un curriculum di istituto
- ✓ Predisporre e somministrare prove comuni per competenze ogni anno e almeno una per quadrimestre
- ✓ Condividere e utilizzare modelli comuni di valutazione ( *griglie, rubriche, etc*)
- ✓ Migliorare i punteggi delle Prove Invalsi soprattutto in ambito matematico

### **Risultati a distanza**

L'analisi dei dati relativi ai risultati a distanza degli ex allievi ha evidenziato un'azione non sistemica di contatti e raccolta dati. Pertanto per raccogliere, rielaborare e diffondere gli esiti formativi degli ex-allievi, si è pensato di:

- Predisporre un database aggiornato relativo ai dati degli studenti
- Monitorare di anno in anno l'inserimento lavorativo degli studenti cercando di supportare la vocazionalità del territorio
- Intraprendere contatti meno formali e più operativi con il mondo universitario e in particolar modo migliorare l'accesso agli ITS

### **Piano di miglioramento e obiettivi di processo**

Le criticità riscontrate nella compilazione del RAV fanno emergere con chiarezza la necessità di un raccordo con il territorio nella definizione del PECUP di istituto. In una scuola tecnica e professionale ancor di più, la lettura del curriculum deve essere resa chiara e fruibile ai fini della verticalizzazione del percorso formativo e della correlazione con gli stakeholders.

Si vanno a delineare, pertanto, alcuni obiettivi di processo così come di seguito indicati:

### **Curricolo, progettazione e valutazione**

- ✓ Individuare uno staff operativo di supporto alla progettazione di istituto per la elaborazione di un curriculum di istituto e di modelli di valutazione e certificazione
- ✓ Pianificare momenti di condivisione e rimodulazione del curriculum alla luce dei bisogni emergenti per il coinvolgimento di tutto il personale
- ✓ Incrementare la diffusione e l'utilizzo di pratiche didattiche innovative
- ✓ Migliorare le prestazioni degli alunni



## Continuità e orientamento

- ✓ Sviluppare al meglio le potenzialità socio –cognitive degli alunni attraverso l'individuazione di percorsi disciplinari ed educativi che approdino in continuità con il curriculum della scuola secondaria di primo grado, alla certificazione dei livelli di competenza. (*calendarizzazione di incontri con i docenti di altri ordini di scuola*)
- ✓ Supportare le competenze possedute dagli studenti per orientarli a investire al meglio, stabilendo se esiste un nesso tra esito formativo e consiglio di orientamento in entrata e in uscita. (*monitoraggio in itinere rispetto a vocazionalità e scelte effettuate*)
- ✓ Definire un consiglio orientativo che possa essere supportato e condiviso dagli alunni, dalla scuola e dalle famiglie ( *modello di certificazione delle competenze con definizione chiara di quella che è la scelta consigliata dalla scuola alla luce delle competenze rilevate e dei bisogni vocazionali emergenti*)

### Cenni storici

Come tanti paesi del Meridione d'Italia, e della Puglia in particolare, Fasano ha sempre basato la sua economia sul settore primario. Il secondario, l'industria, non ha mai conosciuto uno sviluppo ma solo timidi tentativi di affermazione. Nell'Ottocento troviamo una fabbrica di vetro, qualche stabilimento meccanico, alcuni pastifici e mulini del tutto insufficienti alle necessità, e alcune fabbriche di sapone di cui una ancora superstite.

Il sottosuolo del nostro comprensorio è avaro di materie prime, se si escludono le cave di marmo e di tufo, che sono servite e servono ad alimentare il ramo delle costruzioni, un'attività svolta con sistemi di gestione artigianale e che assorbiva il maggior numero della forza lavoro maschile. Quanto alle industrie manifatturiere, in prevalenza si trattava di maglierie e pantalonifici che occupavano la manodopera femminile.

E' proprio dal censimento del 1971 che viene fuori un dato importante che segna la svolta nell'indirizzo dell'economia della nostra città, Fasano vedeva calare la popolazione attiva nel settore dell'agricoltura e sviluppare quella nel settore dei servizi – soprattutto il ramo del commercio – vale a dire collocandosi già nella fase dell'economia postindustriale saltando, in ultima analisi, la fase dell'industrializzazione vera e propria.

Tale era, rappresentata a grandi linee, la geografia economica della nostra città quando nell'autunno del 1972 veniva inaugurato l'Istituto Tecnico Commerciale Statale, quale sezione staccata dell'ITCS G. Marconi di Brindisi, poi divenuto autonomo nell'anno scolastico 1978-1979 e intitolato al meridionalista G. Salvemini e subito allocato in via fratelli Rosselli e dalla fine del 1988 con sede propria in via G. Attoma.

Successivamente con delibera comunale n°188, pubblicata il 18 marzo 1973, ratificata dal Consiglio Comunale il 26 marzo 1973, il Comune di Fasano, sensibile alle esigenze del territorio, si impegna ad istituire, la sede coordinata dell'Istituto Professionale Alberghiero di Brindisi, provvedendo, tra l'altro, a prendere in locazione un ristorante completo di attrezzature, e precisamente quello del Motel Rosa in via Mignozzi. Dopo qualche anno l'istituto è trasferito in via Santa Margherita, poi in via dell'Artigianato, per approdare nel settembre 1990 presso i locali dell'ex Convento delle Teresiane e nel gennaio 2003 presso la nuova sede di via San Lorenzo.

Di certo va evidenziata la lungimiranza dell'amministrazione comunale dell'epoca che, non solo manifesta interesse verso la vocazione del territorio, ma crede fermamente nella necessità di un processo formativo legato al settore terziario (*la produzione e lo scambio dei beni, il credito, le assicurazioni, i trasporti, le pubblicità, la pubblica amministrazione, l'informatica, il turismo, la ristorazione*). Altrettanto apprezzabile la tempestività con cui la stessa classe dirigente intravede la possibilità di saldare le ragioni dello sviluppo economico, inaugurato dal terziario con le aspettative sociali, culturali e lavorative della gioventù fasane-  
se.

Così, nei primi degli anni '70, la popolazione scolastica fasanese, in possesso del diploma di Scuola Media, divenuta dell'obbligo nel 1962, aveva la possibilità di intraprendere e proseguire gli studi di istruzione secondaria di secondo grado, frequentando o l'Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato o l'Istituto Professionale Alberghiero o il Liceo Scientifico o l'Istituto Tecnico Commerciale.

E' a partire da tale contesto ambientale, economico e culturale che l'Istituto *G. Salvemini* muove i primi passi nel suo tracciato progettuale che lo porta dall'anno scolastico 2000-2001 a comprendere due indirizzi di studio, quello *tecnico economico* e quello *professionale per i servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera*.

Nell'anno scolastico in corso è emersa la necessità di inserire, a supporto degli indirizzi di studio già presenti all'interno dell'istituto, un nuovo percorso formativo nel *settore tecnico tecnologico* con l'indirizzo *Grafica e Comunicazione*.

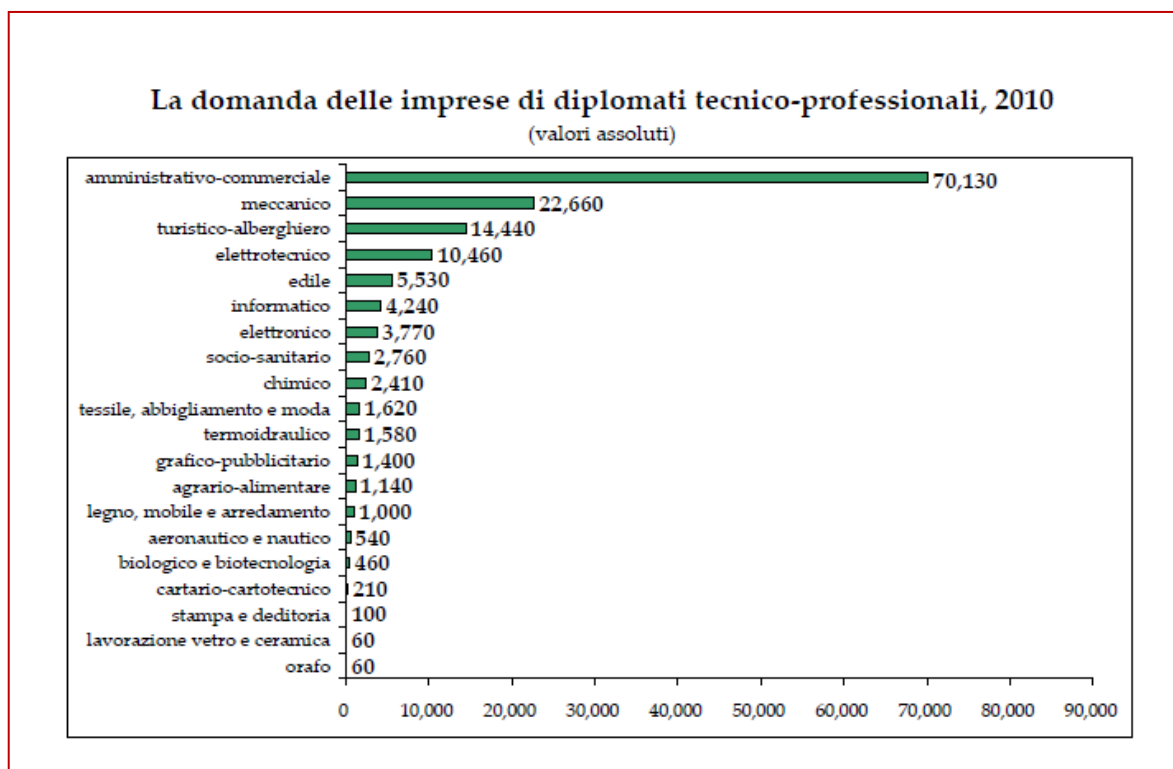
## **Analisi - La formazione tecnica e professionale oggi**

Oggi il territorio su cui opera l'I.I.S.S. "Salvemini", per la sua specificità, appare vocato a favorire la formazione in quelle attività produttive e in quei settori economici che caratterizzano storicamente il profilo dell'economia dell'Italia meridionale, ma con squarci di innovazione ampiamente significativi, specie nel settore del turismo e del terziario avanzato. Le dinamiche interne al settore terziario, appaiono di grande interesse e significato, godendo il territorio di aree paesaggistiche di indubbio fascino e di forte attrattiva storico-culturale e della presenza di un tessuto produttivo storicamente ramificato nel territorio in grado di evolversi e rinnovarsi. L'originalità e l'articolazione morfologica del territorio, infatti, hanno da sempre fatto di Fasano un polo di attrazione turistica che riprende oggi ad organizzarsi per meglio sfruttare le non poche risorse: una catena di alberghi, al mare e in collina, di elevata qualità; l'attrattiva dello Zoosafari e del parco annesso; le terme e il mare; le testimonianze storiche di Egnazia e degli insediamenti rupestri; le numerose masserie fortificate che si convertono sempre più numerose verso l'agriturismo e il turismo di élite, costituiscono oggi un bene che è opportuno sfruttare in maniera diversa e più oculata. Il tessuto produttivo del territorio registra altresì la presenza di piccolissime imprese artigianali e commerciali dei più diversificati settori che tuttavia non sempre riescono ad evolversi rispetto alle strategie organizzative e manageriali. L'iniziativa industriale registra la presenza di aziende di rilievo soprattutto nel settore alimentare e conserviero.

L'Offerta Formativa del *Salvemini* si articola in due ordinamenti: l'Istituto Tecnico Economico con l'indirizzo *Amministrazione, finanza e marketing* e con l'indirizzo *Turismo* e l'Istituto Professionale con l'indirizzo *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*.

La riorganizzazione del sistema di istruzione e formazione superiore segna la volontà di istituire un canale alternativo finalizzato prioritariamente alla formazione di figure ad alta professionalità.

Secondo i dati pubblicati dall'**ISFOL** sono in crescita le professioni legate all'amministrazione, alla finanza, al marketing e alla vendita.



Le elaborazioni statistiche di **Confindustria**<sup>1</sup> dimostrano non solo che le imprese vanno a caccia di diplomati tecnici, ma soprattutto che la maggioranza di questi diplomati proviene dal settore amministrativo-commerciale. A questo dato, già di per sé significativo, si aggiunge la constatazione che le imprese nel 2008 hanno cercato 323.492 diplomati tecnici, a fronte di un'offerta da parte della scuola italiana di 142.218 unità. Lo scarto è dunque assai consistente, pari a 181.274 unità.

In totale, nel 2010, la domanda delle imprese è di circa 236 mila diplomati tecnici e professionali.

Oggi agli istituti tecnici si chiede di far acquisire agli studenti non solo le competenze necessarie al mondo del lavoro e delle professioni, ma anche le capacità di comprensione e applicazione delle innovazioni che lo sviluppo della scienza e della tecnica continuamente produce. I tecnici sono chiamati, altresì, ad operare scelte orientate permanentemente al cambiamento e, allo stesso tempo, a favorire attitudini all'autoapprendimento, al lavoro di gruppo e

<sup>1</sup> Fonte: elaborazioni Confindustria su dati Excelsior, MPI e Istat

alla formazione continua, in una prospettiva orientata al raggiungimento delle competenze richieste dal mondo del lavoro e delle professioni dove le discipline mantengono la loro specificità e sono volte a far acquisire agli studenti i risultati di apprendimento con l'utilizzo di metodi induttivi, di metodologie partecipative, una intensa e diffusa didattica di laboratorio, con l'utilizzo, in particolare, delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione, di attività progettuali e di alternanza scuola-lavoro per sviluppare il rapporto col territorio e le sue risorse formative in ambito aziendale e sociale.

I percorsi degli istituti professionali sono caratterizzati dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale per consentire agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. Assumono particolare importanza le metodologie che valorizzano, a fini orientativi e formativi, le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, quali visite aziendali, stage, tirocini, concorsi Enogastronomici a livello locale e nazionale, alternanza scuola lavoro, attività che permettono di sperimentare una pluralità di soluzioni didattiche per facilitare il collegamento con il territorio e personalizzare l'apprendimento mediante l'inserimento degli studenti in contesti operativi reali.

I percorsi formativi dell'istituto mirano, pertanto, a ruoli professionali specialistici, prendendo atto che la realtà economica del territorio esige ormai una formazione che sia coerente con le dinamiche della produzione e attenta a tutte le innovazioni tecnologiche. L'attivazione poi, di Stage nelle aziende ristorativo-turistico-ricettive del territorio che più appaiono qualificate, per organizzazione interna e per presenza sul mercato, consente di migliorare l'offerta formativa e di agevolare la transizione degli allievi dalla scuola al mondo del lavoro.

**L'articolazione formativa tecnica e professionale** va considerata nel suo complesso come un laboratorio di innovazione e di costruzione del futuro a servizio delle comunità locali, capace di trasmettere ai giovani la curiosità, il fascino dell'immaginazione e il gusto della ricerca, del costruire insieme prodotti, di proiettare nel futuro il proprio impegno professionale per una piena realizzazione sul piano culturale, umano e sociale qualcosa che dia significato alla propria storia, alle proprie scelte, ad un progetto di una società più giusta e solidale.<sup>2</sup>

Il questo contesto, il **Salvemini** si pone nel territorio come opportunità di conseguimento di un titolo di studio che sia per gli studenti e le rispettive famiglie, un percorso per l'acquisizione di un'istruzione di alto profilo e di competenze indispensabili per affrontare il mondo del lavoro, ma anche esperienza appagante e socializzante. Un'attenzione particolare

---

*2 Linee guida Istruzione Tecnica e Professionale*

l'Istituto riserva agli adulti e ai giovani lavoratori con l'istituzione dei corsi serali alla luce delle indicazioni europee del *life-long learning*.

Da qualche anno l'azione formativa della scuola si avvale della collaborazione di alcune figure di riferimento per il territorio, la formazione e il lavoro, grazie all'istituzione del *Comitato Tecnico Scientifico*, organo specifico a valenza consultiva e propositiva.

---

## PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

---

### Dati dell'Istituzione Scolastica

L'ISS *Gaetano Salvemini* ha sede legale a Fasano (BR) in via Attoma.

*L'Istituto Tecnico Economico e Tecnico Tecnologico* ha sede operativa in via Attoma.

*L'Istituto Professionale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera* ha sede operativa in via San Lorenzo. La sede degli *Uffici Amministrativi* per tutti gli indirizzi di studio è in via Attoma.

### Condizioni ambientali della scuola

Le sedi dei due istituti scolastici sono servite da mezzi pubblici e ben collegate al territorio. L'ingresso degli studenti si avvale del passaggio dal cortile interno, che non presenta barriere architettoniche.

Gli istituti presentano una distribuzione funzionale degli spazi. I locali destinati all'attività dirigenziale-amministrativa (l'ufficio del dirigente scolastico e del direttore amministrativo, gli uffici di segreteria, etc.) sono ubicati al primo piano, presso l'Istituto Tecnico Economico e Tecnico Tecnologico di via Attoma. In ogni istituto al piano terra è ubicata la sala dei professori ben separata da aule, palestre, biblioteca e laboratori, dove si svolge l'attività didattica.

Gli edifici scolastici del *Salvemini* sono conformi alle moderne norme in materia di sicurezza e prevenzione degli eventi dannosi per gli occupanti e i beni materiali.

La simulazione dell'abbandono rapido dell'Istituto è condotta a cadenza semestrale.

L'istituto è dotato del Servizio di prevenzione e protezione dove sono rappresentate tutte le componenti della comunità scolastica con il compito di segnalare ogni situazione anomala. L'utilizzo dei laboratori è disciplinato da uno specifico Regolamento di Istituto.

### Articolazione del tempo scuola

Nella prospettiva del raggiungimento delle competenze provenienti dal mondo del lavoro e della professioni, per sviluppare il rapporto col territorio e con le sue risorse formative in ambito aziendale e sociale, l'ISS "Salvemini" ha articolato il tempo scuola, di 32 ore settimanali.

nali, su cinque giorni, dal lunedì al venerdì, per tutti gli indirizzi di studio. (33 ore per le prime classi IPSEOA e Grafica).

La suddetta organizzazione del tempo scuola è avvenuta tenuto conto della vocazione turistica del territorio e delle abitudini sociali che connotano lo stesso, al fine di ottimizzare le spese di funzionamento e di migliorare l'efficienza e l'efficacia del servizio scolastico.

---

## PROGETTAZIONE CURRICOLARE, EXTRACURRICOLARE, EDUCATIVA E ORGANIZZATIVA

---

L' IISS *Gaetano Salvemini* rilascia titoli differenti per ciascun anno di studio, in applicazione di quanto riportato nel regolamento di riordino degli istituti tecnici e professionali emanato dal Presidente della Repubblica il 15 marzo 2010.

### Offerta Formativa Istituto Tecnico Economico

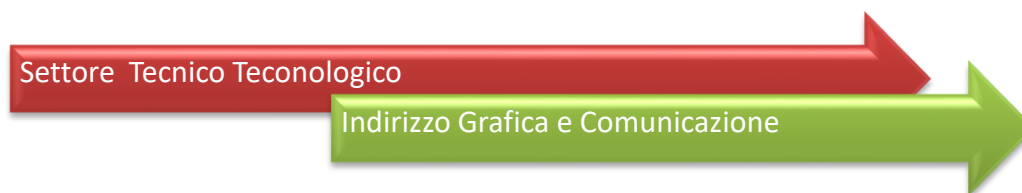
Gli alunni iscritti al corso di studio dell'**Istituto Tecnico Economico**, accedono ai seguenti percorsi formativi:



### Offerta Formativa Istituto Tecnico Tecnologico

Nell'anno scolastico 2013-2014 in corso è stato inserito, a supporto degli indirizzi di studio già presenti all'interno dell'istituto, un nuovo percorso formativo nel *settore tecnico tecnologico* con l'indirizzo *Grafica e Comunicazione*.

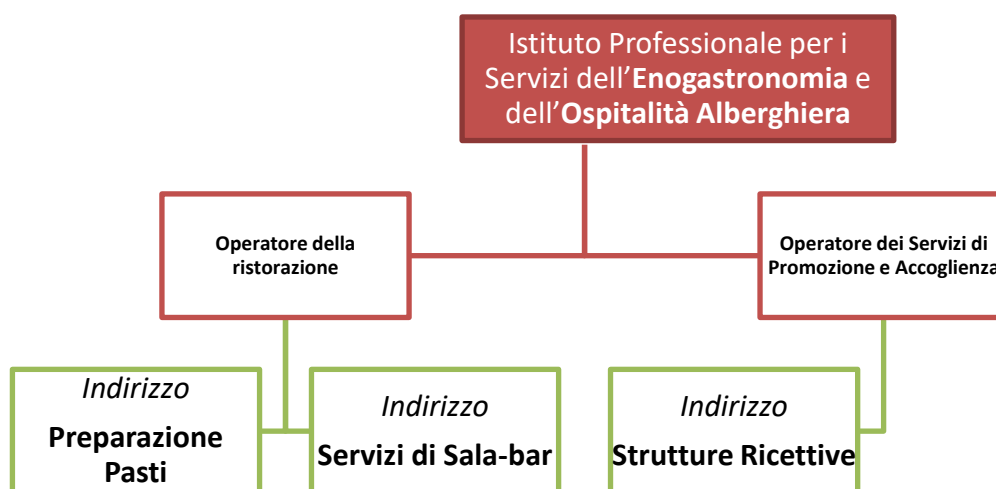
Gli alunni iscritti al corso di studio dell'**Istituto Tecnico Tecnologico** accedono, pertanto, al seguente profilo formativo:



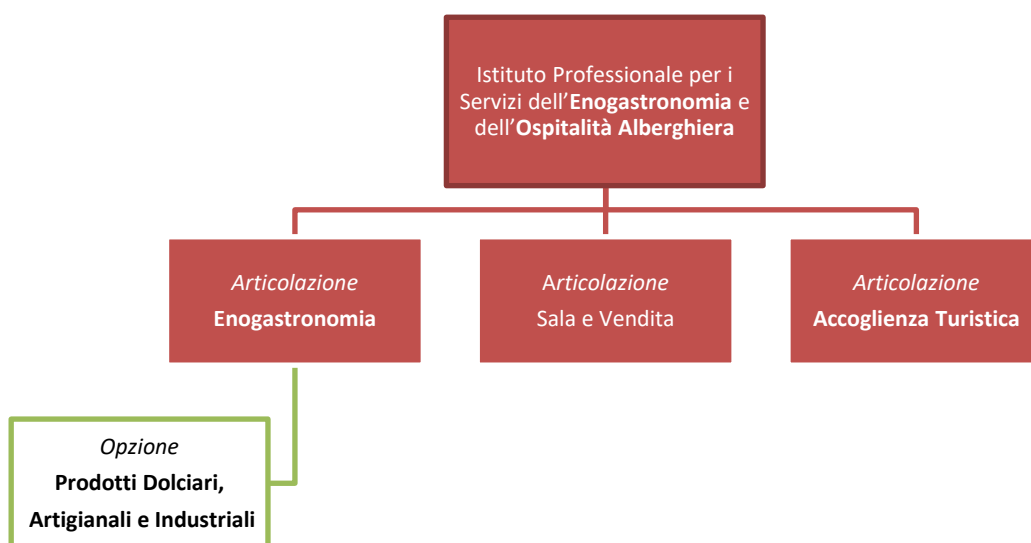


## Offerta Formativa Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera

Gli alunni iscritti al corso di studio dell'IPSEOA possono accedere al termine del terzo anno ai seguenti profili formativi, relativi all'offerta formativa sussidiaria (*PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE DI CUI AL Capo III del d.lgs 17.10.2005, n°226 – Accordo Stato Regioni del 27.11.2011*):



Gli alunni iscritti al corso di studio dell'IPSEOA accedono al termine del quinto anno ai seguenti profili formativi quinquennali:



## Corso Serale per Adulti IPSEOA

L'offerta formativa del Salvemini consente agli adulti lavoratori che avendo abbandonato gli studi per dedicarsi al lavoro vogliano riprenderli, di iscriversi ad un corso di studio mirato con un percorso formativo modulare e flessibile.

### Curricolo verticale

La formazione di un gruppo di lavoro che, a seguito della presa d'atto delle priorità, dei traguardi e degli obiettivi di processo identificati nel RAV, ne condividesse l'analisi dell'impianto descrittivo, è stato il primo passo compiuto a livello collegiale per l'attuazione del piano di riforma previsto dalla *Legge 107/2015*.

L'azione organizzativa si è mossa nella logica della predisposizione del **PECUP ( Profilo Educativo, Culturale e Professionale)** dello studente con l'esplicitazione dei risultati di apprendimento attesi al termine del **primo biennio, secondo biennio e quinto anno** attraverso la realizzazione di:

- ✓ Percorsi integrati tra materie prevalenti e concorrenti dello stesso asse/ area, per la realizzazione di **UdA e prove di realtà** da svolgere al secondo, quarto e quinto anno
- ✓ Pianificazione e predisposizione della **progettazione formativa** del dipartimento didattico
- ✓ Individuazione degli strumenti di valutazione: **declinazione dei livelli** ( lacunoso, base, intermedio, avanzato)
- ✓ Pianificazione e predisposizione **prova d'ingresso** di asse/area
- ✓ Condivisione della calendarizzazione delle prove d'ingresso e di realtà

### Curricolo verticale I Biennio ITEC e IPSEOA

(Secondo il modello di certificazione del D.P.R. 22.6.2009 n.122 e le linee guida d P.R. 15 marzo 2010, n°87 art. 8, comma 6 / d. P.R. 15 marzo 2010, n°88 art. 8 comma 3)

ASSE	ITEC	IPSEOA	Prova di Realtà
Asse dei Linguaggi	Lingua e letteratura italiana	Lingua e letteratura italiana	Analisi del testo Relazione Articolo di cronaca Recensione Colloquio di lavoro
	Lingua inglese e francese	Lingua inglese e francese	
		Laboratorio di accoglienza turistica	
Asse Matematico	Matematica Informatica/Tecnologie informatiche/Scienza e tecnologie applicate	Matematica	La settimana bianca: scelta delle offerte economicamente più vantaggiose. Puglia regina delle vacanze: scelta del luogo e pianificazione delle vacanze.
Asse Storico-Sociale	Storia Diritto ed economia Economia aziendale Religione	Storia Diritto ed economia Laboratorio di sala e vendita Laboratorio di cucina Religione	Analisi del testo Relazione Mappa concettuale Dossier

<b>Asse Scientifico-Tecnologico</b>	Scienze integrate e Biologia Scienze motorie e sportive Scienze integrate (Fisica) Scienze integrate (Chimica) Geografia Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	Scienze integrate e Biologia Scienze motorie e sportive Scienze integrate (Fisica) Scienze integrate (Chimica) Geografia economica Scienza degli alimenti Scienze motorie e sportive	Progettazione e compilazione di una Scheda Sperimentale e Relazione Sperimentale basate sul Metodo Scientifico. Compilazione di una Scheda Tecnica sull'educazione alla salute nelle strutture sportive.
-------------------------------------	---	--	---

### **Curricolo verticale Area di istruzione generale II biennio e V anno Biennio ITEC**

(Secondo le linee guida Direttiva Ministeriale 4 del 16 gennaio 2012)

<b>AREA</b>	<b>ITEC</b> <b>Sistemi Informativi Aziendali</b> <b>Turismo</b> <b>Grafica e Comunicazione</b>	<b>Prova di Realtà</b>
<b>Area Istruzione Generale</b>	Lingua e letteratura italiana Storia Religione	Redazione del curriculum e della lettera Analisi del testo Saggio breve Articolo di giornale ( cronaca, intervista, etc.) Relazione tecnica, abstract, brochure, avviso pubblico, rapporto di lavoro, corrispondenza. Scrittura per il web. Business plan.
<b>Area Istruzione Generale</b>	Matematica	Progetto di un Forno solare usando una Parabola. Calcolo costo unitario e costo marginale; determinazione del punto di pareggio; calcolo della quantità da produrre per avere il massimo profitto di un'impresa.

### **Curricolo verticale Area di indirizzo II biennio e V anno Biennio ITEC Sistemi Informativi Aziendali**

(Secondo le linee guida Direttiva Ministeriale 4 del 16 gennaio 2012)

<b>AREA</b>	<b>ITEC</b> <b>Sistemi Informativi Aziendali</b>	<b>Prova di Realtà</b>
<b>Area di Indirizzo</b> <b>Sistemi Informativi Aziendali</b>	Lingua inglese Economia aziendale Diritto Economia Politica Informatica	Passaggio da ditta individuale ad impresa familiare: procedura burocratica per la sua costituzione; diritti/doveri dei familiari; costi contributivi e previdenziali; sito web in italiano ed inglese. Passaggio da impresa familiare a società di persone o di capitali: tutela del patrimonio personale; procedure amministrative, burocratiche e contabili, e principali aspetti di natura fiscale della società. Progettazione data base per le vendite. E-enquiry in lingua inglese relativa ad una richiesta di ordine merci.

### **Curricolo verticale Area di indirizzo II biennio e V anno Biennio ITEC Turismo**

(Secondo le linee guida Direttiva Ministeriale 4 del 16 gennaio 2012)

<b>AREA</b>	<b>ITEC</b> <b>Turismo</b>	<b>Prova di Realtà</b>
<b>Area di Indirizzo</b> <b>Turismo</b>	Lingua inglese Seconda lingua comunitaria (Francese) Terza lingua straniera (Spagnolo) Discipline turistico-aziendali Geografia turistica Diritto e legislazione turistica Arte e territorio	Itinerario di viaggio per gite scolastiche: Preventivi e spese/Descrizione dell'hotel e facilities/Descrizioni di luoghi di interesse artistico e culturale/Trasporti. Progettazione di un pacchetto di soggiorno per una famiglia in struttura ricettiva che soddisfi i requisiti di integrazione e sostenibilità con il territorio. Progettazione di percorso Enogastronomico, storico-artistico, naturalistico, ludico-ricreativo.

## Curricolo verticale Area di indirizzo II biennio e V anno Biennio ITEC Grafica e Comunicazione

(Secondo le linee guida Direttiva Ministeriale 4 del 16 gennaio 2012)

AREA	ITEC Grafica e Comunicazione	Prova di Realtà
Area di Indirizzo Grafica e Comunicazione	Teoria della comunicazione Progettazione multimediale Tecnologie dei processi di produzione Organizzazione e gestione dei processi produttivi Laboratori tecnici	Brochure Cartellonistica Giornale scolastico on line

## Curricolo verticale Area di istruzione generale II biennio e V anno Biennio IPSEOA

(Secondo le linee guida Direttiva Ministeriale 4 del 16 gennaio 2012)

AREA	IPSEOA Enogastronomia Sala e Vendita Accoglienza Turistica	Prova di Realtà
Area Istruzione Generale	Lingua e letteratura italiana Storia Religione	Redazione del curriculum e della lettera Analisi del testo Saggio breve Articolo di giornale ( cronaca, intervista, etc.) Relazione tecnica, abstract, brochure, avviso pubblico, rapporto di lavoro, corrispondenza. Scrittura per il web. Business plan.
Area Istruzione Generale	Matematica	<u>Alunni campeggiatori</u> Progetto di un Forno solare usando una Parabola. <u>La giovane pasticceria</u> Confronto tra ricette

## Curricolo verticale Area di indirizzo II biennio e V anno Biennio IPSEOA Enogastronomia

(Secondo le linee guida Direttiva Ministeriale 4 del 16 gennaio 2012)

AREA	ITEC Enogastronomia	Prova di Realtà
Area di Indirizzo Enogastronomia II Biennio	Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita Lingua inglese Lingua francese	<u>Strumenti, linguaggi e tecniche utili alla valorizzazione del territorio.</u> Scheda di lavoro riguardante la valorizzazione del territorio attraverso l'utilizzo di prodotti agroalimentari: scheda tecnica di prodotto, caratteristiche organolettiche del piatto, vino in abbinamento, costo e prezzo di vendita del piatto, ricetta in lingua. <u>Organizzazione del lavoro nelle imprese ristorative.</u> Attività di un F & B manager per un Convegno e colazione di lavoro.
Area di Indirizzo Enogastronomia V anno	Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita Lingua inglese; Lingua francese	<u>Programmare il lavoro valorizzando i prodotti tipici.</u> Attività di un banqueting manager: stilare un menù anche in lingua straniera, compilare il contratto, compilare la check list del materiale per il servizio sala.
Area di Indirizzo Enogastronomia Opzione Prodotti Dolciari	Scienza e cultura dell'alimentazione – Analisi e Controlli Microbiologici dei Prodotti Alimentari Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari Diritto e tecniche amministrative Tecniche di Comunicazione Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Pasticceria Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi Lingua inglese; Lingua francese	Prove di Realtà da definire

## Curricolo verticale Area di indirizzo II biennio e V anno Biennio IPSEOA Sala e vendita

(Secondo le linee guida Direttiva Ministeriale 4 del 16 gennaio 2012)

AREA	ITEC Sala e Vendita	Prova di Realtà
<b>Area di Indirizzo</b>  <b>Sala e Vendita</b> <b>II Biennio</b>	Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita Lingua francese Lingua inglese	<u>Strumenti, linguaggi e tecniche utili alla valorizzazione del territorio.</u> Vino che valorizzi il piatto: scheda tecnica, caratteristiche organolettiche e il valore nutrizionale, caratteristiche in lingua.  <u>Organizzazione del lavoro nelle imprese ristorative.</u> Attività di un F & B manager per un Convegno e colazione di lavoro.
<b>Area di Indirizzo</b>  <b>Sala e Vendita</b> <b>V anno</b>	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita Lingua inglese Lingua francese	<u>Programmare il lavoro valorizzando i prodotti tipici.</u> Attività di un banqueting manager: stilare una check list del materiale per il servizio in sala, stilare un menù anche in lingua straniera, caratteristiche dei prodotti utilizzati nel menù.

## Curricolo verticale Area di indirizzo II biennio e V anno Biennio IPSEOA Accoglienza Turistica

(Secondo le linee guida Direttiva Ministeriale 4 del 16 gennaio 2012)

AREA	ITEC Accoglienza Turistica	Prova di Realtà
<b>Area di Indirizzo</b>  <b>Accoglienza Turistica</b> <b>II Biennio</b>	Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di Comunicazione Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica Lingua inglese; Lingua francese	<u>Strumenti, linguaggi e tecniche utili alla valorizzazione del territorio.</u> Elaborazione di prenotazione alberghiera con: richiesta in lingua inglese, accettazione in lingua francese, percorso enogastronomico, conto dell'albergo, commissioni per agenzia viaggi, promozione pacchetto turistico.  <u>Organizzazione del lavoro nelle imprese ricettive.</u> Organizzazione e proposta di un pacchetto alberghiero per un weekend: scheda tecnica e programma in lingua straniera, itinerario enogastronomico con prodotti locali, caparra, canale pubblicitario.
<b>Area di Indirizzo</b>  <b>Accoglienza Turistica</b> <b>V anno</b>	Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di Comunicazione Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica Lingua inglese; Lingua francese	<u>Programmare il lavoro valorizzando il territorio e le risorse turistiche-gastronomiche.</u> Attività di una agenzia turistica: Organizzazione di un pacchetto promozionale per un weekend su target di cliente predefinito, descrizione della struttura ricettiva anche in lingua straniera, proposte per una corretta alimentazione.

## Macroaree della progettazione integrata

Ogni Dipartimento didattico, in linea con quanto riferito dai nuovi Regolamenti ha pianificato un percorso progettuale a supporto e integrazione dell'offerta formativa dell'istituto.

In particolare l'offerta formativa integrativa mira all'ampliamento dei seguenti ambiti di intervento:

- potenziamento dell'attività scolastica finalizzata al miglioramento continuo dei livelli di apprendimento ed al pieno conseguimento delle competenze d'asse e di area relative agli indirizzi di studio;
- sostegno ai processi di innovazione organizzativa e didattica;
- potenziamento del raccordo scuola-territorio, attraverso lo sviluppo di partnership consolidate ed ampie a livello locale in modo da favorire il ruolo della scuola nel contesto e, viceversa, il ruolo del territorio nello sviluppo dell'offerta formativa della scuola.
- individuazione di indicatori di riferimento nell'ambito della progettazione integrata:  
**Certificazioni, Orientamento, Educazioni, Formazione**

## **Anno Scolastico 2015-2016**

### **Certificazioni**

<b>Denominazione</b>	<b>Referente ITEC</b>	<b>Referente IPSEOA</b>
Sistema di qualità	Prof.ssa Cupertino	Prof. Semeraro
Percorsi di istruzione e formazione professionale Capo III del d.lgs 17.10.2005, n°226 – Accordo Stato Regioni del 27.11.2011)	-----	Prof.ssa Ligorio
ECDL –ESAMI	Prof. Rosato	
ECDL – Tirocinio	Prof. Rosato	
Personale alimentarista – Art. 4 LR N. 22/2007	-----	Prof. G. Legrottaglie
Progetto INVALSI 12 maggio 2016	Prof.ssa Cupertino	Prof. Palmisano

### **Orientamento**

<b>Orientamento al sé</b>		
<b>Denominazione</b>	<b>Referente ITEC</b>	<b>Referente IPSEOA</b>
Progetto Orientamento	Prof.ssa Calabretti	Prof.ssa Tagliente
Creo, realizzo...sono		Prof.ssa Galasso
<b>Orientamento vocazionale</b>		
<b>Denominazione</b>	<b>Referente ITEC</b>	<b>Referente IPSEOA</b>
Cerco e offro lavoro	-----	Prof. G. Legrottaglie
Eventi IPSEOA ( <i>sagra del cioccolato, Telethon, festa del pane, chef per un giorno, diploma day....</i> )	-----	Prof. G. Legrottaglie
Eventi ITEC ( <i>Si può dare di più- Empaty...</i> )	Prof. Cisternino	-----
Piano nazionale per il potenziamento dell'orientamento e contrasto della dispersione scolastica	-----	Proff. Semeraro – Tagliente
Alternanza scuola lavoro ( <i>legge 107/2015</i> )	Consigli di classe	Consigli di classe

## Educazioni, Linguaggi e ....creatività

Asse dei linguaggi/ Area di istruzione generale		
Denominazione	Referente ITEC	Referente IPSEOA
Nord Europa e Sud Europa		Proff.sse Borgia/ Trisciuzzi
Diritti a scuola	Prof. Semeraro	Prof. Semeraro
Il quotidiano in classe	Prof.ssa Balestra	Prof. Maggi
I quotidiani della tua Puglia in classe	Prof. Cupertino	
News paper game	Prof. Cupertino	
We love cinema	Prof.ssa Proce	
Ethas fulbright - <i>The american dream</i>	Prof.ssa Proce	
Incipit scrittura creativa	Prof. Cupertino	Proff.sse Ranieri Dellino- Brunetti
Versiamo ...		Prof.ssa Ranieri Dellino
Giornalisti per caso		Prof. Maggi
Cultura che spettacolo		Prof.ssa Di Bari
Promozione della cultura musicale nella scuola		Prof. Semeraro
Asse matematico		
Denominazione	Referente ITEC	Referente IPSEOA
Diritti a scuola	Prof. Semeraro	Prof. Semeraro
Asse scientifico-tecnologico		
Denominazione	Referente ITEC	Referente IPSEOA
Le piante amiche ( su due annualità)		Prof.ssa Guarini
Sistemi rilevazione fumi	Prof. Natale	Prof. Natale
Corso assistente bagnanti	Prof. Calabretti	Prof Cofano
Centro sportivo scolastico	Prof.ssa Calabretti	Prof. Cofano
Sport a scuola MIUR 0000980 30.9.2015		
Asse storico-sociale		
Denominazione	Referente ITEC	Referente IPSEOA
Vite Spezzate		Prof.ssa Tagliente
PIANO NAZIONALE PER LA CITTADINANZA ATTIVA E L'EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ Studio e valorizzazione del territorio: Puglia mia, la più bella che ci sia		Proff. Semeraro – Tagliente
Vivi le istituzioni		Prof.ssa Tagliente
Vite spezzate		Prof.ssa Tagliente
PARTECIPAZIONE STUDENTESCA A SCUOLA La scuola è mia e me l'abbellisco io		Proff. Semeraro – Tagliente
Area di indirizzo Enogastronomia		
Denominazione		Referente IPSEOA
Vincotto per vincere		Prof.ssa Pepe
Prove tecniche di impresa formativa simulata		Prof. Semeraro
L'arte della biscotteria secca		Prof. Semeraro
Asl XIII Edizione(IV serale IPSEOA)		Prof. Semeraro
Area di indirizzo Sala e vendita		
Denominazione		Referente IPSEOA
Musica, musica		Prof. Palmisano

<b>Area di indirizzo Accoglienza turistica, Turismo, Grafica e Comunicazione</b>		
<b>Denominazione</b>	<b>Referente ITEC</b>	<b>Referente IPSEOA</b>
Fasano e il suo territorio in un'app		Prof.ssa Brunetti
ARS ORATORIA <i>Archeologia e storia raccontate ai ragazzi in un'app</i>	Prof.ssa Decarolis	
Mattinate FAI nelle scuole	Prof. Cupertino	
<b>Area di indirizzo Tecnico e Tecnologico</b>		
Asl XI Edizione ITE (IV classi) Fare Impresa: attività commerciale e finanziaria, tecniche e strategie di comunicazione	Prof. Cupertino	
Asl XII Edizione ITE (IV classi) Quale Impresa?	Prof. Cupertino	
Asl XIII Edizione Impresa possibile ITE (V classi)	Prof. Cisternino	
Vincente@unisalento	Prof. Cisternino	
Tecnomuseo Olivetti	Prof. Cisternino	
Parent Academy	Prof. Cisternino	
Maker Faire	Prof. Nappo	

## **Anno Scolastico 2016-2017**

### **Certificazioni**

<b>Denominazione</b>
Sistema qualità
Percorsi di istruzione e formazione professionale Capo III del d.lgs 17.10.2005, n°226 – Accordo Stato Regioni del 27.11.2011)
PRELIMINARY ENGLISH TEST B1
ECDL – Tirocinio
Personale alimentarista – Art. 4 LR N. 22/2007
Progetto INVALSI

### **Orientamento**

<b>Denominazione</b>
ORIENTA SCUOLA
PROGETTO EVENTI
ALTERNANZA SCUOLA LAVORO ( <i>LEGGE 107/2015</i> )
DIPLOMA DAY
PROGETTO BAR
VIENI AL SALVEMINI ORIENTAMENTO ITET
YOUNG BUSINESS TALENT
AREE A RISCHIO E A FORTE PROCESSO IMMIGRATORIO (ART. 9 CCNL COMPARTO SCUOLA)

### **Educazioni, Linguaggi e ....creatività**

<b>Denominazione</b>
INCIPIIT



VIVI LE ISTITUZIONI
EDUCAZIONE ALLA LEGALITA' E ALLA CITTADINANZA ATTIVA - STALKING
ROBOTICA EDUCATIVA
ARTE MURALES GRAFFITI
FASANO: EMOZIONI DIGITALI
VIDEO MAPPING
FUCINA DELLA CREATIVITA'
INTRA MOENIA
CORSO DI DIRITTO UMANITARIO
DIAMOCI UNA MANO
INSIEME SI PUO'
SCOPRO L'AMORE ATTRAVERSO L'ARTE
IL VILLAGGIO DELLE TIPICITA'
LE PIANTE AMICHE
NORD E SUD EUROPA SI INCONTRANO
BIBLIOTECA
CITTADINI DEL FUTURO
IL TRENO DELLA MEMORIA
BAR E RI...CREAZIONE
PROGETTO MUSICA

---

## **ATTIVITÀ DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO E DI ORIENTAMENTO NELL'AMBITO DEL CURRICOLO VERTICALE E DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ORDINARIE (c.33,c.35 L.107/2015)**

---

Le attività di alternanza scuola lavoro previste dal piano dell'offerta formativa triennale prevedono la seguente articolazione, concordata con il Comitato Tecnico dell'Istituto, alla luce delle collaborazioni con le associazioni di categoria e con i soggetti rappresentativi del mondo del lavoro.

Per l'a.s.2015/2016, le **classi terze**, per le quali viene data attuazione alla legge 107 del 13 luglio 2015, saranno impegnate in attività di alternanza scuola lavoro aventi carattere ordinamentale con assegnazione delle risorse effettuata direttamente dal MIUR.

Le modalità di svolgimento dell'ASL, della durata di 400 ore complessive nel triennio, potranno essere:

Impresa Formativa Simulata  
 Bottega-Scuola  
 Scuola-Impresa  
 Alternanza Scuola-Lavoro

Ogni Consiglio di classe, tenuto conto della specificità dell'indirizzo di studio, della situazione didattico-formativa dell'utenza, sulla base di una progettazione mirata ed integrata con il curriculum ordinario, sarà chiamato a dare attuazione all'attività sopra indicata.

Per le **classi quarte e quinte**, la scuola porterà a compimento le seguenti attività formative, così come di seguito riportate:

AsI XI Edizione ITE (IV classi) *Fare Impresa: attività commerciale e finanziaria, tecniche e strategie di comunicazione*

AsI XII Edizione ITE (IV classi) *Quale Impresa?*

AsI XIII Edizione ITE (V classi) *Impresa possibile*

AsI XIII Edizione (IV serale IPSEOA) *L'Alternanza nel settore ristorativo alberghiero*

Le attività progettuali in corso prevedono sia la formula della impresa formativa simulata che la formula della alternanza tra formazione in aula e attività in azienda, supportata da un buon orientamento.

Punto fermo dell'attività di alternanza è l'attivazione di **attività di formazione in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro** (comma 38 della legge 107), regolarmente attestata e certificata da Ente preposto.

Le attività di **orientamento** progettate dalla scuola nell'ambito dell'indicatore di riferimento del POF sono altresì intese quali misure di accompagnamento per la costruzione del progetto personale e professionale degli allievi.

Nello specifico le attività progettuali affondano su tre aspetti nodali:

Considerare l'orientamento come un processo educativo che tende a far emergere sia le dimensioni dello sviluppo della persona, sia l'orientamento alla professione, sia le capacità di scelta e decisione del singolo soggetto

Raccogliere indicazioni che facilitano il dialogo educativo con il soggetto e non come unico strumento tecnico predittivo

Contestualizzare l'orientamento alle potenzialità del territorio ed alle discussioni informali sulle scelte attuate nei gruppi di riferimento.

## FABBISOGNO DI POSTI COMUNI, DI SOSTEGNO, ED IL FABBISOGNO DELL'ORGANICO PER IL POTENZIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA IN RIFERIMENTO AI CAMPI DI POTENZIAMENTO PREVISTI (c. 5, c. 7, c. 85 L.107/15)

### Posti comuni e di sostegno sede IPSEOA diurno e serale

Classe di concorso/sostegno	a.s. 2016-17	a.s. 2017-18	a.s. 2018-19
A013 CHIMICA	1	1	1
A017 DISCIPLINE ECONOMICO -AZIENDALI	5	5	5
A019 DISCIPLINE GIURIDICHE ED ECONOMICHE	3	3	3
A020 GESTIONE PROCESSI PRODUTTIVI	1	1	1
A029 SCIENZE MOTORIE	3	3	3
A036 TEORIA DELLA COMUNICAZIONE	1	1	1
A038 FISICA	1	1	1
A047 MATEMATICA	5	5	5
A050 LETTERE	9	9	9
A057 SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4	4	4
A060 SCIENZE INTEGRATE	2	2	2
A246 FRANCESE	4	4	4
A346 INGLESE	6	6	6
AD01	1	1	1
AD02	8	8	8
AD03	4	4	4
C350 LABORATORIO MICROBIOLOGIA	1	1	1
C500 LAB. ENOGASTRONOMIA	7	7	7
C510 LAB. SALA E VENDITA	4	4	4
C520 LAB ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	2
IRC RELIGIONE	2	2	2

### Posti comuni e di sostegno sede ITEC

Classe di concorso/sostegno	a.s. 2016-17	a.s. 2017-18	a.s. 2018-19
A07 ARTE DELLA FOTOGRAFIA E GRAFICA PUBBLICITARIA	1	1	2
A013 CHIMICA E TECNOLOGIA CHIMICHE	1	1	1
A016 COSRUZIONI, TECNOLOGIE DELLE COSTRUZIONI E DISEGNO TECNICO	1	1	1
A017 DISCIPLINE ECONOMICO -AZIENDALI	3	2	2
A019 DISCIPLINE GIURIDICHE ED ECONOMICHE	3	2	2
A036 TEORIA DELLA COMUNICAZIONE	1	1	1
A038 FISICA	1	1	1
A039 GEOGRAFIA TURISTICA	1	1	1
A042 INFORMATICA	2	2	2
A246 FRANCESE	1	1	1
A 446 SPAGNOLO	1	1	1
A047 MATEMATICA	1	1	1
A048 MATEMATICA APPLICATA	2	1	1
A050 LETTERE	4	4	4
A060 SCIENZE INTEGRATE	1	1	1
A029 SCIENZE MOTORIE	2	1	1
C300 INFORMATICA GESTIONALE - COMPR.	1	1	1
AD01	1	1	1
AD02	2	2	2
ICR	1	1	1

## Posti per il potenziamento

Tipologia	N° docenti	Motivazione
Potenziamento laboratoriale (Art. 1, comma 7 / h, l, o, p, s)  <i>Orientamento</i> <i>Educazione</i> <i>Certificazione</i>	3	Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio Integrazione e interazione con il territorio Supporto all'organizzazione e alla gestione dei percorsi di alternanza scuola-lavoro nei vari indirizzi di studio Diffusione nell'uso delle tecnologie digitali Percorsi individualizzati e personalizzati riferiti ai BES Attività di sostegno/recupero e approfondimento
Potenziamento socio-economico e per la legalità (Art. 1, comma 7 / d, e, l, p)  <i>Orientamento</i> <i>Educazione</i> <i>Certificazione</i>	2	Raccordo con i docenti dell'asse storico-sociale e/o area per la realizzazione di prove di realtà Sviluppo delle competenze di cittadinanza attiva e democratica Supporto all'organizzazione e alla gestione dei percorsi di alternanza scuola-lavoro nei vari indirizzi di studio Attività di sostegno/recupero e approfondimento
Potenziamento artistico e musicale (Art. 1, comma 7 / c, f, l, p, s)  <i>Orientamento</i> <i>Educazione</i>	1	Azioni di orientamento al persona e al sé Percorsi individualizzati e personalizzati riferiti ai BES Definizione di un sistema di orientamento Attività di sostegno/recupero e approfondimento
Potenziamento umanistico (Art. 1, comma 7 /a, c, d, l, s)  <i>Orientamento</i> <i>Educazione</i> <i>Certificazione</i>	3	Raccordo con i docenti dell'asse linguistico e asse storico-sociale e/o area per la realizzazione di prove di realtà Percorsi di lavoro individualizzati Valorizzazione e potenziamento delle competenze di lettura Attività di sostegno/recupero e approfondimento
Potenziamento scientifico (Art. 1, comma 7 / b, h, l, s)  <i>Orientamento</i> <i>Educazione</i> <i>Certificazione</i>	2	Raccordo con i docenti dell'asse matematico e scientifico e/o area per la realizzazione di prove di realtà uniformando i linguaggi delle classi parallele coinvolte Percorsi di lavoro individualizzati Definizione di un sistema di orientamento Attività di sostegno/recupero e approfondimento

## FABBISOGNO DI ATA (c. 14 L.107/2015)

Tipologia	Numero
Assistente amministrativo	9 (esistenti 7)
Collaboratore scolastico	16 (esistenti 13)
Assistente tecnico	
Assistente tecnico-informatico	3 (esistenti 2)
Assistente laboratori IPSEOA	6 (esistenti 4)

## PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' FORMATIVE RIVOLTE AL PERSONALE

Nel corso del triennio di riferimento l'Istituto scolastico si propone l'organizzazione delle seguenti attività formative, che saranno specificate nei tempi e modalità nella programmazione dettagliata per anno scolastico:

Attività formativa	Personale coinvolto	Priorità strategica correlata
Promoting Knowledge Work Practices in Education - KNORK	Docente	Avviare un processo di valutazione che consenta l'elaborazione di un curriculum di Istituto secondo le indicazioni nazionali, il raggiungimento dei traguardi per competenze e la somministrazione diffusa e condivisa di verifiche secondo il modello delle prove standardizzate nazionali.
Progettare e valutare per competenze DM 435, art. 25 e dal DD 937 del 15.09.2015 Piano nazionale aggiornamento docenti e RAV	Docente	Avviare un processo di valutazione che consenta l'elaborazione di un curriculum di Istituto secondo le indicazioni nazionali, il raggiungimento dei traguardi per competenze e la somministrazione diffusa e condivisa di verifiche secondo il modello delle prove standardizzate nazionali.
"Comprensione e valorizzazione delle Infrastrutture Digitali" Piano Nazionale per la Scuola Digitale	Docente e ATA	Avviare un processo di valutazione che consenta l'elaborazione di un curriculum di Istituto secondo le indicazioni na-

		zionali, il raggiungimento dei traguardi per competenze e la somministrazione diffusa e condivisa di verifiche secondo il modello delle prove standardizzate nazionali.
Registro elettronico	Docente e ATA	Avviare un processo di valutazione che consenta l'elaborazione di un curriculum di Istituto secondo le indicazioni nazionali, il raggiungimento dei traguardi per competenze e la somministrazione diffusa e condivisa di verifiche secondo il modello delle prove standardizzate nazionali.
Formazione sicurezza (Accordo Stato – Regioni 21/12/2011 e D.Lgs. 81/2008) e tutelare la privacy	ATA	Avviare un processo di valutazione che consenta l'elaborazione di un curriculum di Istituto secondo le indicazioni nazionali
Analisi e autovalutazione dell'Istituzione scolastica Alla luce dei processi e dei cambiamenti in atto	ATA	Avviare un processo di valutazione che consenta l'elaborazione di un curriculum di Istituto secondo le indicazioni nazionali, il raggiungimento dei traguardi per competenze e la somministrazione diffusa e condivisa di verifiche secondo il modello delle prove standardizzate nazionali.  Raccogliere, rielaborare e diffondere gli esiti formativi degli ex-allievi.

---

## FABBISOGNO DI STRUTTURE, INFRASTRUTTURE, ATTREZZATURE MATERIALI

---

Infrastruttura/attrezzatura	Motivazione	Fonti di finanziamento
<b>GARR-X Progress</b> (Art. 1, comma 7 / h)	DIGITALIZZAZIONE DELLA SCUOLA Infrastruttura digitale con l'istituzione di una rete di nuova generazione completamente in fibra ottica e un ambiente collaborativo all'avanguardia per il calcolo e l'archiviazione distribuiti, a beneficio della comunità della ricerca, dell'università e della scuola.	Finanziamento integrato MIUR e Istituto Salvemini
<b>Progettazione di un laboratorio territoriale per l'occupabilità da realizzare nell'ambito del Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD).</b> (Art. 1, comma 7 / h)	ORIENTAMENTO I laboratori territoriali per l'occupabilità hanno lo scopo di emendare buone pratiche per raggiungere una utenza sempre più vasta e bisognosa di percorsi di formazione, qualificazione e riqualificazione along-life oriented, grazie all'apporto fattivo di idee e risorse messe in campo dalla rete, supportate e veicolate attraverso ambienti e "dorsali" di infrastrutture digitali che potranno innervare e connettere il territorio.	MIUR
<b>Realizzazione di un laboratorio di grafica</b> (Art. 1, comma 7 / h)	LABORATORIO DI INDIRIZZO Spazio didattico da realizzare a supporto del nuovo indirizzo di studio della scuola, dotato delle più adeguate tecnologie di supporto alla specificità del settore	Fondi Europei
<b>Materiale di consumo per lo svolgimento dell'attività didattica e laboratoriale</b>	ATTIVITA' DIDATTICA LABORATORIALE Implementazione di pratiche didattiche innovative	FONDO DI ISTITUTO

---

## CONSIDERAZIONI FINALI

---

L'effettiva realizzazione del piano nei termini indicati resta comunque condizionata alla concreta destinazione a questa istituzione scolastica da parte delle autorità competenti delle risorse umane e strumentali con esso individuate e richieste.