



POF

Piano dell'Offerta Formativa

Anno scolastico 2014/2015

Indice

Presentazione	Il POF	Pag. 5
	Principi ispiratori	Pag. 6
Identità	Percorsi e profili nuovo ordinamento	Pag. 11
	Quadro orario primo biennio nuovo ordinamento	Pag. 13
	Quadro orario secondo biennio nuovo ordinamento	Pag. 14
	Quadro orario classe quinta nuovo ordinamento	Pag. 18
Contesto	Storia essenziale della scuola	Pag. 23
	Aspetti socio-economici	Pag. 24
	Mercato del lavoro	Pag. 25
	Bisogni e aspettative	Pag. 26
Azioni caratterizzanti	Integrazione alunni diversamente abili	Pag. 31
	Inclusione	Pag. 32
	Orientamento	Pag. 33
	Recupero	Pag. 37
	Rapporto scuola-famiglia	Pag. 39
Arricchimento offerta formativa	Progetti finanziati	Pag. 43
	Progetti POF - Attività integrative	Pag. 44
Risorse umane e strutture	Scuola in cifre	Pag. 53
	Organigramma	Pag. 54
	Organi collegiali	Pag. 55
	Commissioni- Gruppo H – Coordinatori dei Dipartimenti – Referenti dei Gruppi Disciplinari	Pag. 56
Organizzazione didattica	Conoscenza degli alunni	Pag. 59
	Programmazione didattico-educativa	Pag. 61
	Obiettivi trasversali e didattici	Pag. 63
	Programmazione dei Dipartimenti	Pag. 65
	Obiettivi minimi e unità di apprendimento	Pag. 68
	Metodologie	Pag. 68
Decisione didattica	Verifica e valutazione	Pag. 71
	Scale di misurazione	Pag. 72
	Autovalutazione e valutazione	Pag. 74
	Valutazione di fine anno	Pag. 75
	Credito scolastico e formativo	Pag. 75
Valutazione attività	Verifica e valutazione del POF	Pag. 76

PRESENTAZIONE

IL POF

Con l'espressione POF si vuole enfatizzare la funzione della scuola come servizio complessivo reso all'utenza in un determinato contesto territoriale e in un'ottica culturale ampia.

Tale servizio si incentra sull'educazione, fattore specifico della nostra istituzione, che tanto più è virtuosamente pregnante in ordine a diversi aspetti formativi, tanto più si innerva sul sociale e trae alimento da esso.

Fondamentale diventa, pertanto, la conoscenza del nostro contesto territoriale, che è caratterizzato da una realtà piuttosto eterogenea, ma sempre condizionata da forme di svantaggio socio-economico e culturale, soprattutto se ci si confronta con altre aree più avanzate del Paese.

La dimensione ambientale si riverbera direttamente sul vissuto degli alunni, sulla loro maturazione personale e sulle opportunità professionali, per cui il lavoro scolastico in senso stretto appare molto complesso, mentre risulta arduo rendere pienamente funzionale l'istituzione come "agenzia formativa" in senso lato.

Il nostro Istituto, costituito, a seguito di un'operazione di dimensionamento scolastico, da due tipologie di scuole, l'alberghiero IPSAR Mancini e l'agrario ITA Tommasi, in ogni caso, tenta di dare delle risposte concrete e si propone come luogo di istruzione, di strutturazione graduale delle competenze professionali e come "spazio formativo" del libero e autonomo sviluppo della coscienza individuale. L'intento generalizzato è quello di attuare un curriculum che rifugga dalle istanze utopiche, che tenga conto della "fenomenologia" dei nostri alunni, da porre sempre al centro dell'azione educativa, e che si attui, conseguentemente, secondo criteri realistici ed operativi.

Sulla scorta delle esperienze maturate e nella convinzione di dover rispondere sempre più ai bisogni e alle attese del suo bacino d'utenza, il "Mancini" e il Tommasi hanno inteso definire e rendere trasparente il loro modello formativo, didattico e organizzativo nella redazione del presente documento. Con il POF, infatti, si forniscono all'utenza e alle famiglie le indicazioni utili per conoscere le caratteristiche del nostro Istituto.

Riferimenti normativi:

- *Legge sull'autonomia scolastica, 15 marzo 1997 n. 59*
- *Art. 3 del regolamento sull'autonomia scolastica, DPR n.275 dell'8 marzo 1999*

PRINCIPI ISPIRATORI DEL SERVIZIO SCOLASTICO

L' Istituto ha come fonte di ispirazione fondamentale gli art. 3, 21, 33 e 34 della Costituzione Italiana e fa propri i principi fondamentali di:

UGUAGLIANZA per cui il servizio scolastico è erogato senza alcuna discriminazione di sesso, razza, lingua, religione, opinioni politiche, condizioni psico-fisiche e socio economiche

IMPARZIALITÀ E REGOLARITÀ per cui il servizio scolastico è improntato a criteri di obiettività, equità e trasparenza e garantisce la continuità e la regolarità del servizio

ACCOGLIENZA E INTEGRAZIONE per cui l'Istituto organizza attività di accoglienza per gli alunni delle prime classi in modo da favorirne l'inserimento nella scuola e opera per la collaborazione tra scuola e famiglia per una migliore qualità del servizio

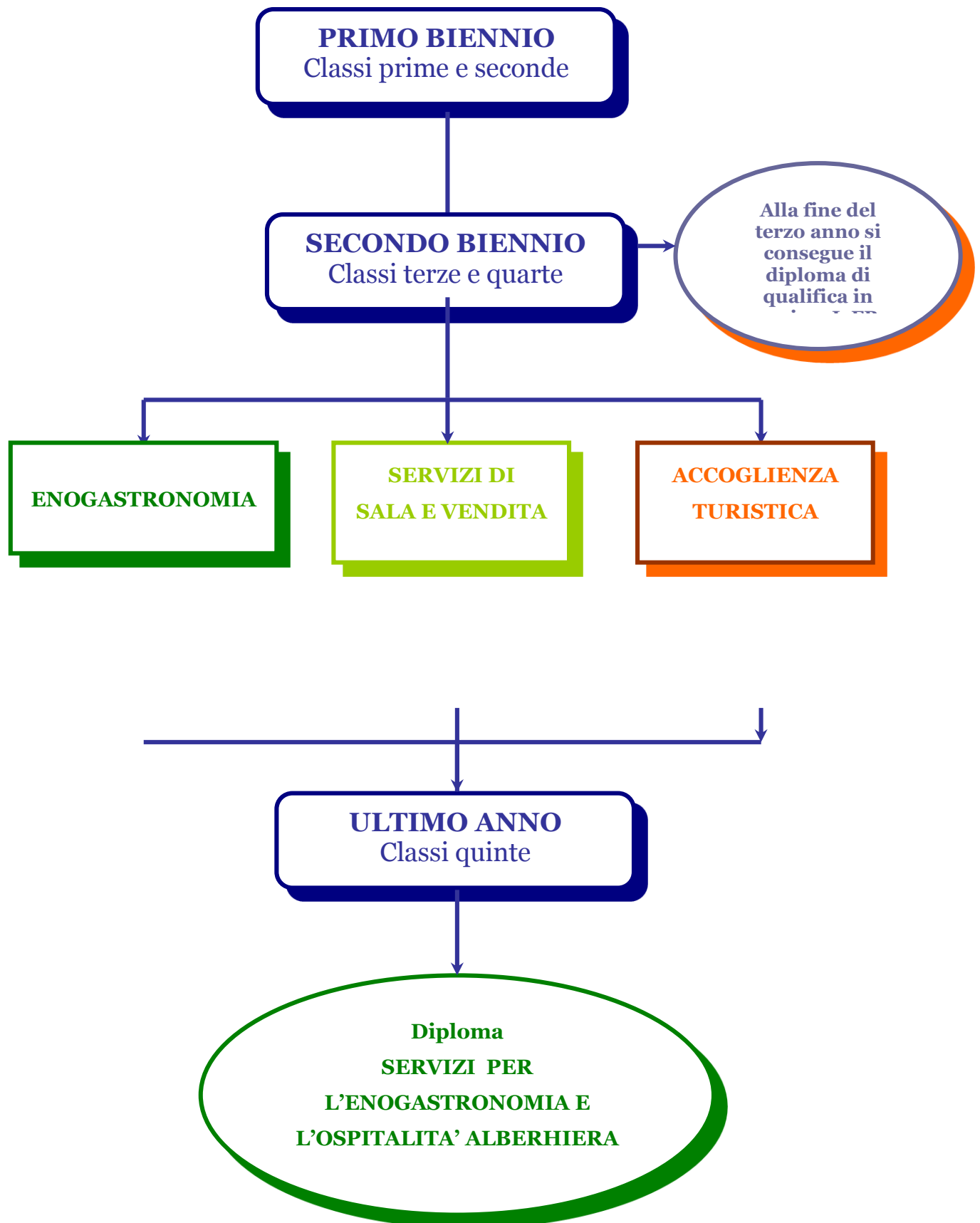
DIRITTO DI SCELTA per cui l'Istituto riconosce a tutti la facoltà di scelta tra le istituzioni che erogano il servizio scolastico; garantisce criteri oggettivi nella individuazione degli aventi diritto alla frequenza in caso di eccedenza di domande e si impegna a prevenire la dispersione scolastica

PARTECIPAZIONE, EFFICIENZA E TRASPARENZA per cui l'Istituto promuove ogni forma di partecipazione per la gestione sociale della scuola e garantisce la massima semplificazione delle procedure per un'informazione completa e trasparente

LIBERTÀ D'INSEGNAMENTO E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE che l'Istituto realizza nel rispetto della personalità dell'alunno e fonda sul presupposto dell'aggiornamento di teorie, strategie, tecnologie educative e didattiche da parte del personale

Identità

Percorso Formativo IPSAR (nuovo ordinamento)



Tale percorso è attivo per tutte le classi **Profili professionali IPSAR (nuovo ordinamento)**

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: **“Enogastronomia”**, **“Servizi di sala e di vendita”** e **“Accoglienza turistica”**.

Nell’articolazione **“Enogastronomia”**, gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro 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 di 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”**, vengono acquisite le competenze per 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. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l’uso delle nuove tecnologie dell’informazione e della comunicazione.

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo **“Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”** è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

In definitiva l’indirizzo 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.

Quadro orario Primo biennio (nuovo ordinamento)

Servizi per L'enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera	
Discipline	Ore settimanali
	Classe prima
<u>Area Comune</u>	
Italiano	4
Storia	2
Lingua inglese (1 ^a)	3
Diritto ed economia	2
Matematica ed informatica	4
Scienze della terra e biologia	2
Educazione fisica	2
Religione	1
<u>Area d'indirizzo</u>	20
Lingua francese (2 ^a)	2
Scienze integrate (Fisica)	2
Principi di alimentazione	2
Enogastronomia	2
Vendita di sala	2
Ospitalità	2
	12
TOTALE ORE	32

Discipline	Ore settimanali
	Classe 2
<u>Area Comune</u>	
Italiano	4
Storia	2
Lingua inglese (1 ^a)	3
Diritto ed economia	2
Matematica ed informatica	4
Scienze della terra e biologia	2
Educazione fisica	2
Religione	1
<u>Area d'indirizzo</u>	20
Lingua francese (2 ^a)	2
Scienze integrate (Chimica)	2
Principi di alimentazione	2
Enogastronomia	2
Vendita di sala	2
Ospitalità	2
	12
TOTALE ORE	32

Classe terza (nuovo ordinamento)	
Enogastronomia	
Discipline	Ore settimanali
<u>Area Comune</u>	
Italiano	4
Storia	2
Lingua straniera (1 ^a)	3
Matematica ed informatica	3
Educazione fisica	2
Religione	1
	15
<u>Area d'indirizzo</u>	
Lingua straniera (2 ^a)	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4 (1) *
Diritto e tecniche amministrative	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	6
*Compresenza con l'I.T.P.	17
TOTALE ORE	32 (1) *

Classe terza (nuovo ordinamento)	
Servizi di sala e di vendita	
Discipline	Ore settimanali
<u>Area Comune</u>	
Italiano	4
Storia	2
Lingua straniera (1 ^a)	3
Matematica ed informatica	3
Educazione fisica	2
Religione	1
	15
<u>Area d'indirizzo</u>	
Lingua straniera (2 ^a)	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4 (1) *
Diritto e tecniche amministrative	4
Laboratorio servizi enogastronomici - settore sala e vendita	6
* Compresenza con l'I.T.P.	17
TOTALE ORE	32 (1) *

Classe terza (nuovo ordinamento)	
Accoglienza turistica	
Discipline	Ore settimanali
<u>Area Comune</u>	
Italiano	4
Storia	2
Lingua straniera (1 ^a)	3
Matematica ed informatica	3
Educazione fisica	2
Religione	1
<u>Area d'indirizzo</u>	15
Lingua straniera (2 ^a)	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4 (1) *
Diritto e tecniche amministrative	4
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	6
* Compresenza con l'I.T.P. ₁	17
TOTALE ORE	32 (1) *

Classe quarta (nuovo ordinamento) – Enogastronomia	
Discipline	Ore settimanali
	Classe 4
<u>Area Comune</u>	
Italiano	4
Storia	2
Lingua straniera (1 ^a)	3
Matematica	3
Educazione fisica	2
Religione	1
	15
<u>Area d'indirizzo</u>	
Lingua straniera (2 ^a)	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3 (1) *
Diritto e tecniche amministrative	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2
* Compresenza con l'I.T.P. ₂	17
TOTALE ORE	32 (1) *

Classe quarta (nuovo ordinamento) - Servizio di sala e di vendita	
Discipline	Ore settimanali
	Classe 4
<u>Area Comune</u>	
Italiano	4
Storia	2
Lingua straniera (1 ^a)	3
Matematica	3
Educazione fisica	2
Religione	1
	15
<u>Area d'indirizzo</u>	
Lingua straniera (2 ^a)	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3 (1) *
Diritto e tecniche amministrative	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	4
* Compresenza con l'I.T.P. ₂	17
TOTALE ORE	32 (1) *

Classe quarta (nuovo ordinamento) - Accoglienza turistica	
Discipline	Ore settimanali
	Classe 4
<u>Area Comune</u>	
Italiano	4
Storia	2
Lingua straniera (1 ^a)	3
Matematica	3
Educazione fisica	2
Religione	1
	15
<u>Area d'indirizzo</u>	
Lingua straniera (2 ^a)	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	2 (1) *
Diritto e tecniche amministrative	6
Tecniche di comunicazione	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	4
* Compresenza con l'I.T.P. ₂	17
TOTALE ORE	32 (1) *

Classe quinta (nuovo ordinamento) – Enogastronomia	
Discipline	Ore settimanali
	Classe 5
<u>Area Comune</u>	
Italiano	4
Storia	2
Lingua straniera (1 ^a)	3
Matematica	3
Educazione fisica	2
Religione	1
	15
<u>Area d'indirizzo</u>	
Lingua straniera (2 ^a)	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3 (1)*
Diritto e tecniche amministrative	5
Tecniche di comunicazione	4
Laboratorio di servizi di enogastronomia	2
* Compresenza con l'I.T.P. ₂	17
TOTALE ORE	32 (1)*

Classe quinta (nuovo ordinamento) – Accoglienza turistica	
Discipline	Ore settimanali
	Classe 5
<u>Area Comune</u>	
Italiano	4
Storia	2
Lingua straniera (1 ^a)	3
Matematica	3
Educazione fisica	2
Religione	1
	15
<u>Area d'indirizzo</u>	
Lingua straniera (2 ^a)	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	2 (1)*
Diritto e tecniche amministrative	6
Tecniche di comunicazione	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	4
* Compresenza con l'I.T.P. ₁	17
TOTALE ORE	32 (1)*

Classe quinta (nuovo ordinamento) – Servizi di sala e di vendita	
Discipline	Ore settimanali
	Classe 5
<u>Area Comune</u>	
Italiano	4
Storia	2
Lingua straniera (1 ^a)	3
Matematica	3
Educazione fisica	2
Religione	1
	15
<u>Area d'indirizzo</u>	
Lingua straniera (2 ^a)	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3 (1)*
Diritto e tecniche amministrative	5
Tecniche di comunicazione	2
Laboratorio di servizi di sala e di vendita	4
* Compresenza con l'I.T.P. ₁	17
TOTALE ORE	32 (1)*

Percorso formativo ITA

PRIMO BIENNIO
Classi prime e seconde

SECONDO BIENNIO
Classi terze e quarte

**VITICOLTURA ED
ENOLOGIA**

ULTIMO ANNO
CLASSI QUINTE

Diploma in
AGRARIA
AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA

Profilo professionale ITA

Per rispondere alle esigenze del settore agricolo a forte vocazione vitivinicola e per accogliere i fabbisogni formativi degli studenti, il profilo di Nuovo perito agrario si è orientato e si è declinato anche in una nuova articolazione:

“ Viticoltura ed enologia”.

Nell’articolazione viticoltura ed enologia, gli studenti approfondiscono le problematiche collegate all’organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni, alla commercializzazione dei relativi prodotti e all’utilizzazione delle biotecnologie di settore.

Il Diplomato di istruzione tecnica nell’indirizzo” Agraria, Agroalimentare e Agroindustria” è in grado di :

- **organizzare e gestire le attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità, alla sicurezza , alla tracciabilità dei prodotti ed al rispetto dell’ambiente;**
- **intervenire in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici;**
- **Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;**
- **Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi;**
- **Riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza;**
- **Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale;**
- **Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;**
- **Intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali;**
- **Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari, collegati alle caratteristiche territoriali e della qualità dell’ambiente.**

I Diplomi Periti nell’indirizzo “ Agraria, Agroalimentare e Agroindustria con articolazione Viticoltura ed Enologia potranno conseguire, come previsto dalla riforma scolastica, il titolo di Specializzazione in Enotecnico, previa frequenza di un corso integrativo, con relativo esame conclusivo, della durata di un anno, che l’ Istituto intende attivare a partire dall’a.s. 2015-2016, secondo i modi e i tempi previsti dalla normativa vigente. Tale corso integrerà ed approfondirà le conoscenze e le competenze nel settore vitivinicolo-enologico, fornendo ai diplomati un ulteriore titolo immediatamente spendibile nel mondo del lavoro.

QUADRO ORARIO PRIMO BIENNIO COMUNE ORIENTATIVO

DISCIPLINE	CLASSI	
	I	II
	ORE	
Lingua e Letteratura Italiana	4	4
Lingua Inglese	3	3
Storia	2	2
Geografia	1	-
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze Integrate (Scienze Della Terra E Biologia)	2	2
Scienze Integrate (Chimica)	3	3
Scienze Integrate (Fisica)	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2
Tecnologia e Tecn. di Rappresentazione Grafica	3	3
Tecnologie Informatiche	3	-
Scienze e Tecnologie Applicate	-	3
Religione Cattolica	1	1
Totale Ore Settimanali	33	32
Di cui Laboratorio	8	

QUADRO ORARIO COMPLETO DELLE DISCIPLINE PREVISTE PER IL 2° BIENNIO e 5° ANNO

DISCIPLINE	2° BIENNIO		5° ANNO
	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3
Storia Cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
Complementi di Matematica	1	1	
Produzioni Vegetali	5	4	
Produzioni Animali	3	3	2
Religione Cattolica	1	1	1
Trasformazione dei Prodotti	2	2	
Economia Estimo Marketing e Legislazione	3	2	2
Genio Rurale	3	2	
Biotecnologie Agrarie		3	
Gestione Dell'ambiente e del Territorio			2
Viticoltura e Difesa della Vite			4
Enologia			4
Biotecnologie Vitivinicole			3
Totale Ore Settimanali	32	32	32
Di cui Laboratorio	17		10

QUADRO ORARIO

VI ANNO (CORSO INTEGRATIVO)

“VITICOLTURA ED ENOLOGIA” SPECIALIZZAZIONE ENOTECNICO	
DISCIPLINE ORE	
Lingua Inglese	99
Applicazioni informatiche	66
Economia, marketing e legislazione	99
Viticoltura	132
Enologia	198
Chimica enologica e analisi chimiche	198
Microbiologia enologica	99
Meccanica e costruzioni enologiche	99
Storia della vitivinicoltura e dei paesaggi viticoli**	66
66	
Totale ore annue di attività e insegnamenti	1056
<i>di cui in compresenza</i>	330
Totale complessivo annuo	1056

Contesto

Storia essenziale

L'Istituto di Istruzione Superiore "Mancini" è sorto sulla trasformazione, avvenuta in diverse fasi, dall'ex Scuola Tecnica Commerciale. Inizialmente ha avuto delle sedi coordinate in Paola, Castrovillari e Oriolo Calabro; successivamente tali sedi sono diventate autonome.

Il "Mancini" è stato il primo Istituto Professionale istituito nella provincia di Cosenza; la sede centrale era allocata in Via XXIV Maggio, dove erano attivi tre corsi e la specializzazione in Stenodattilografia. Nell'anno scolastico 1982/83, l'Istituto si è trasferito nella sede attuale e sono stati istituiti i corsi di Segretario d'Azienda e di Analista Contabile, oggi non più in atto perché non previsti dall'Ordinamento.

Con la Riforma degli Istituti Professionali, "Progetto 92", l'Istituto, con la denominazione "Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e Turistici", ha avviato i corsi di Tecnico della Gestione Aziendale e di Tecnico dei Servizi Turistici.

L'Istituto Professionale Alberghiero a Cosenza nasce nel 1997 come sede coordinata dell'IPSSAR di Paola e nell'anno scolastico 2000/2001 viene accorpato all'Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e Turistici.

In pochi anni, in funzione delle intrinseche valenze formative e delle positive ricadute occupazionali, "l'Alberghiero", che nel frattempo ha assunto la denominazione di "Istituto d'Istruzione Superiore P. Mancini di Cosenza", diventa un polo di attrazione per gli studenti dell'hinterland e della città.

Uno dei punti di forza dell'Istituto riguarda la sua aderenza agli obiettivi generali fissati a livello europeo e nazionale nell'ambito di azioni e politiche dirette a innovare il sistema dell'istruzione e della formazione ("Strategia europea 2020"). In tal senso le scelte progettuali dell'Istituto hanno interessato le principali aree di intervento individuate dalle politiche nazionali e comunitarie: lotta alla dispersione e al disagio giovanile, apprendimento linguistico, TIC, alternanza scuola lavoro e orientamento formativo, apprendimento permanente e sostegno allo sviluppo della qualità dell'insegnamento. Molto proficui e funzionali alle mete educativo-formative della scuola risultano anche i raccordi della stessa con diversi attori della rete territoriale: istituzioni scolastiche, Enti pubblici e associazioni.

L'Istituto ha tre sedi: la **Sede Centrale**, ubicata nel centro della città, in prossimità dell'Autostazione, in una posizione molto favorevole per gli studenti pendolari, **un plesso** che ospita le classi Terze, Quarte e Quinte, ubicato nel centro storico di Cosenza, **in Via G. Gravina** e l'**ITA G. Tommasi** ubicato nel quartiere residenziale "Città 2000" di Cosenza.

Dal primo settembre 2008, alla scuola sono state consegnate le chiavi del Vittorio Emanuele II, un palazzo restaurato di notevole valore storico-architettonico. Ciò ha consentito una distribuzione delle classi più funzionale rispetto al passato, quando la scuola operava su più plessi. Per l'anno in corso la Centrale ospita le classi del primo biennio, il plesso di Via Gravina ospita quelle del secondo biennio e del quinto anno. La sede dell'ITA, ospita tutte le classi dell'indirizzo Agrario, compreso il Convitto.

Nell'Istituto è stato avviato il percorso degli IeFP, il cui profilo educativo, culturale e professionale si inquadra nel settore dei servizi, che per il nostro Istituto prevede l'indirizzo di "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" orientato e declinato nelle articolazioni di: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica" (nuovo ordinamento, D.P.R. 15 marzo 2010).

Il percorso formativo del nuovo ordinamento nell'anno in corso interessa tutte le classi.

L'Istituto Tecnico Agrario Statale "G Tommasi" di Cosenza ha antichissime origini, risalenti al 1858. Con comunicazione ministeriale del 20 marzo 1961, l'Istituto è stato intitolato all'illustre cosentino Giuseppe Tommasi, celebre professore di Chimica Agraria, autore di

numerose ricerche di chimica analitica e di biochimica vegetale e di importanti studi sui terreni e sulla loro concimazione.

Oggi la sede è all'interno del quartiere residenziale città 2000 di Cosenza, in via G. Tommasi. L'Istituto rappresenta sul territorio l'unico punto di riferimento d'istruzione tecnica per attività per attività di produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agro-alimentari e di allevamento, con azioni rivolte anche alla tutela ambientale e paesaggistica. Esso dispone, oltre alle aule dove si svolgono le lezioni frontali e con moderne metodologie, di laboratori e locali, strutturati secondo le vigenti norme di prevenzione e sicurezza, allocati in una costruzione abbastanza recente realizzata con criteri antisismici.

La struttura è posta in posizione centrale, baricentrica dell'area urbana, nonché unico polmone verde della stessa.

All'Istituto sono altresì annesse:

- un'azienda agraria didattica di 7 ettari, vero laboratorio a cielo aperto, in parte coltivata a frutteto, in parte ad uliveto e in parte a vigneto;
- una cantina didattica sperimentale, dotata di sofisticate attrezzature per il ciclo completo di vinificazione;
- tre serre, di cui una computerizzata, di supporto al laboratorio di micropropagazione;
- una palestra completamente ristrutturata con campo di calcetto in erba
- un frantoio didattico sperimentale dotato di moderna attrezzatura per il ciclo completo di trasformazione.

Poiché gli studenti che frequentano la scuola provengono da diversi comuni della provincia di Cosenza e Crotone, l'Istituto si è dotato di un Convitto nel quale convivono convittori e semiconvittori.

I convittori alloggiano in Convitto dal lunedì al sabato, vengono assistiti da personale specializzato e seguiti nello studio dagli educatori.

La retta mensile include tutte le prestazioni, dal vitto alla pulizia delle camere; per i semiconvittori è comprensiva del pranzo.

Il Convitto è un servizio a disposizione degli allievi che ne facciano richiesta per facilitarli a conseguire la preparazione culturale, sociale ed umana prevista dagli ordinamenti scolastici vigenti.

Scuola e Convitto, ciascuno per i propri ambiti, collaborano per il raggiungimento degli obiettivi succitati.

Aspetti socio-economici

Secondo gli ultimi dati ISTAT la popolazione della Calabria è di 2 milioni e 11 mila persone, cioè il 3,3% della popolazione italiana, con una leggera prevalenza della popolazione femminile rispetto a quella maschile. Il 36,5% della popolazione risiede nella provincia di Cosenza, mentre il 28,2% in quella di Reggio Calabria, il 18,3% in quella di Catanzaro, l'8,7% in quella di Crotone e, infine, il restante 8,3% in quella di Vibo Valentia.

In merito alla popolazione scolastica, secondo i dati forniti dal MIUR, nell'ultimo decennio in Calabria si è registrata una flessione costante e significativa. La perdita di alunni è il segnale eloquente dell'acuta crisi demografica che attraversa la Regione, anche per effetto della ripresa dell'emigrazione verso il Nord e verso altri Stati europei.

In generale, il fenomeno della dispersione scolastica è più elevato negli istituti secondari di secondo grado rispetto al numero di dispersi nelle scuole secondarie di primo grado. Il tasso di dispersione scolastica più alto nella scuola di secondo grado si registra a Crotone (3,3 % degli iscritti), seguito da Catanzaro e Vibo Valentia (2,1 % e 2%), da Cosenza (1,5%) ed infine dalla provincia di Reggio Calabria (1,1%).

L'Istituto "Mancini" e l'Istituto "Tommasi" si inseriscono in modo specifico nel programma di rivalutazione economica e di promozione agricola e turistica dell'intera Regione e, in modo più diretto, dell'area geografica che ha il suo centro motore nella città di Cosenza. L'economia cittadina si basa sul commercio e sui servizi e, se pur in prima istanza interagisca con quella dell'ampia fascia dei comuni dell'hinterland a vocazione prevalentemente agricola e vitivinicola (Media Valle del Crati, Serre Consentine, Presila, Valle del Savuto), rappresenta il fulcro dell'intero territorio provinciale, che non è privo di un certo dinamismo imprenditoriale, anche nel settore del turismo e della ristorazione.

Il turismo, infatti, costituisce una delle principali fonti di reddito, anche se la crisi economica in atto ha fatto registrare un decremento in relazione agli arrivi e alle presenze. In ogni caso, nel comparto alberghiero sono progressivamente aumentati i posti letto e le strutture ricettive.

Le imprese attive nella Provincia di Cosenza sono, nella gran parte, di modeste o ridotte dimensioni (spesso a conduzione familiare) e devono confrontarsi con le trasformazioni dovute alla concorrenza, alle tecnologie, ai mutamenti organizzativi, ai flussi turistici, alla crescente integrazione internazionale.

Negli ultimi anni la città di Cosenza ha conosciuto un progressivo miglioramento delle attività a sfondo sociale e culturale anche per l'incremento del turismo, del settore della ristorazione, dei centri e degli spazi destinati alla cultura, allo sport e al tempo libero.

Numerosi sono anche le strutture alberghiere, che rispondono alle varie esigenze della città, dei paesi limitrofi e dell'UNICAL, ubicata nel Comune di Rende, in località Arcavacata, a pochi chilometri di distanza.

Nonostante un apparente e diffuso benessere, il persistente ritardo economico, connesso alla più ampia e ormai secolare questione meridionale, determina un alto tasso di disoccupazione, per cui molti giovani, qualificati e non, sono ancora costretti a trasferirsi altrove.

Un notevole freno allo sviluppo deriva anche dalla illegalità più o meno diffusa e molti imprenditori non investono per mancanza di tranquillità o per sfuggire ai condizionamenti pesanti della criminalità.

La burocrazia, che risulta spesso lenta e soffocante, e il sistema bancario, che pratica alti tassi e utilizza i capitali raccolti per favorire altrove gli investimenti, sono altri fattori frenanti rispetto alle potenzialità economiche e alle risorse umane della città e del suo hinterland.

Mercato del lavoro

I dati complessivi relativi al mercato del lavoro destano preoccupazioni rispetto alla possibile fuoriuscita dall'attuale situazione di crisi globale. Secondo un Rapporto sull'economia calabrese di Confindustria Cosenza, nel primo trimestre del 2013 il tasso di occupazione in Calabria ha raggiunto il suo minimo storico, attestandosi al 38%, il valore più basso degli ultimi otto anni. Il livello della disoccupazione ha raggiunto le 168 mila unità, 35 mila in più rispetto allo stesso periodo del 2012 (+27%).

Attualmente in Calabria solo 38 persone ogni 100 in età lavorativa hanno un'occupazione, mentre ve ne sono 64 ogni 100 al Nord. Il tasso di occupazione per i lavoratori della fascia di età compresa tra i 18 ed i 29 anni è diminuito nella regione di quattro punti percentuali tra il 2008 ed il 2012. Attualmente, **solo un giovane su quattro ha un'occupazione in Calabria**, mentre al Nord è un giovane su due. E' da evidenziare, tra l'altro, che i dati statistici non tengono conto dei ragazzi che, abbandonati gli studi, risultano totalmente inattivi.

Tra i bacini in sofferenza, in Calabria, vanno individuate anche le donne, la cui difficoltà di entrare e permanere nel mondo del lavoro è crescente: infatti, per quanto riguarda il divario di genere, viene rilevato come il 54,3% della popolazione calabrese maschile risulti occupata, contro il 30,2% di donne nella medesima condizione.

A tutto ciò si aggiunge il mondo del precariato che è formato da oltre 7.200 persone e quello dei 15.500 lavoratori destinatari di ammortizzatori sociali.

La labilità del tessuto produttivo, che si ripercuote negativamente sull'occupazione, acuisce il problema del lavoro sommerso, abbastanza diffuso anche nella città di Cosenza e nella sua Provincia.

Il concetto di sommerso applicato al lavoro ha un significato opposto a quello di regolamentato e può riguardare molti aspetti dell'attività economica. Il lavoratore regolare ha un contratto impostato su delle norme precise che forniscono una serie di tutele, inesistenti per chi è impiegato nel sommerso. I datori di lavoro, che alimentano il fenomeno, non sono disponibili a rispettare le norme previste nei contratti di categoria ed impongono oneri e condizioni diverse ai lavoratori: questa scelta può essere motivata dal desiderio di eludere il fisco, dai guadagni extra rispetto alle aziende concorrenti, dall'impossibilità di competere con aziende più grandi o dislocate in territori dove il costo del lavoro è più basso. Vi sono poi delle attività autonome, imprenditoriali e artigianali, che vengono svolte in modo clandestino per sfuggire agli oneri burocratici, amministrativi e fiscali.

Bisogni e aspettative

Malgrado siano evidenti le contraddizioni, che nascono da una sommaria lettura del territorio, emerge la **richiesta di addetti culturalmente e professionalmente preparati** nei settori dei servizi agrari, commerciali, turistici, alberghieri e ristorativi.

In tale ottica, i **bisogni degli allievi, condivisi dai genitori**, determinano la richiesta di una scuola di ampio respiro, che sappia formare le professionalità adeguate alle esigenze dello sviluppo economico e alla volontà di crescita della nostra Regione e che risponda all'offerta del mercato del lavoro, se pur nell'ambito di una realtà economica oggettivamente difficile.

L'iscrizione alla nostra scuola diventa sempre più consapevole e orientata verso la potenziale **dimensione lavorativa** che possa consentire ai ragazzi di guardare al proprio futuro con minor pessimismo rispetto al comune sentire della maggioranza dei giovani calabresi, che avvertono il proprio domani come un procedere dell'esistenza grigio e privo di un serio progetto di vita, anche se in possesso di diplomi o lauree.

Al bisogno di lavorare, in molti casi, si associa la motivazione personale dovuta ad **attitudini ed aspirazioni specifiche**, che trovano, nel corso del quinquennio, la loro realizzazione nell'acquisizione di **idonee competenze e abilità**, soprattutto se rapportate alla situazione in entrata degli alunni che, mediamente, sono condizionati da vari fattori:

- a) aspetti strumentali che risultano di modesto livello;
- b) deboli motivazioni allo studio;
- c) stile d'apprendimento poco evidente e non supportato da un produttivo metodo di studio;
- d) a volte, persistenza di situazioni critiche a livello familiare o socio-affettivo;

A ciò si aggiunge il pendolarismo, che comprime i tempi del lavoro scolastico e disturba in qualche misura i ritmi d'apprendimento.

Dal quadro esemplificativo si deduce che il Mancini e il Tommasi per l'utenza non sono solo un'agenzia formativa ed educativa, ma uno spazio d'incontro, di maturazione personale e sociale, di aggregazione di realtà ambientali disomogenee. Pertanto, la nostra Scuola, in rapporto alla dimensione locale, alle aspettative sociali, ai bisogni individuali degli alunni e alle loro risorse, è certa di poter:

- a) valorizzare in ogni senso la persona;
- b) recuperare e potenziare conoscenze, competenze e capacità;
- c) strutturare un'adeguata dimensione culturale;
- d) rendere operativa e coinvolgente la sfera pratica del profilo professionale.

Alcune richieste specifiche provengono dagli alunni già frequentanti e riguardano:

- il potenziamento dei laboratori e delle attrezzature didattiche,
- la possibilità di avere una palestra nella Succursale di Via Gravina
- spazi per attività ludiche e di drammatizzazione.

Tra l'altro, considerando che il pendolarismo limita in qualche misura la realizzazione delle attività integrative, progettuali e ludico-sportive (solo l'Istituto Agrario prevede l'annessione del Convitto), si avverte la necessità di trasporti pubblici più adeguati anche nelle fasce orarie pomeridiane.

La nostra scuola intende rispondere alle attese dell'utenza nel miglior modo possibile e darà spazio a tutte le iniziative utili all'ampliamento delle strutture e alla riduzione dei disagi (anche attraverso la sensibilizzazione degli Enti istituzionali preposti).

Altre risposte di ordine generale riguardano il sistema di conoscenze e di valori connessi all'educazione alla convivenza civile, intesa come sintesi di altre forme educative (alla cittadinanza, ambientale, stradale, alla salute, alimentare, affettiva) e all'educazione alla legalità, intesa come premessa culturale indispensabile alla formazione di cittadini liberi e rispettosi del sistema delle regole condivise.

Per quanto esposto, l'obiettivo più ambizioso del "Mancini" e del "Tommasi" è quello di rendere qualitativamente più elevate le proprie valenze formative in relazione alla crescita

personale e professionale degli allievi, garantendo a tutti idonee condizioni di apprendimento. Per conseguire un simile risultato i nostri Istituti si impegnano nel rendere cogenti fini, strategie, progetti e attività sulla scorta delle risorse disponibili, commisurando il tutto alla reale dimensione degli alunni.

Azioni caratterizzanti

Integrazione alunni diversamente abili

Nella nostra scuola si registra la frequenza di un **consistente numero** di alunni diversamente abili, che rappresentano da un lato una risorsa e dall'altro la necessità di un costante adeguamento metodologico per favorirne il più possibile l'integrazione.

Lo scopo dell'attività di sostegno è quello di far **superare le difficoltà** relative al lavoro scolastico quotidiano e di fornire un supporto indispensabile per gli apprendimenti.

Gli interventi mirano:

- inizialmente, a migliorare l'autonomia personale, la comunicazione e l'integrazione nell'ambito scolastico;
- successivamente, a favorire un progetto di vita, tenendo conto delle risorse personali e potenziandole al meglio.

Gli alunni H partecipano a tutte le iniziative promosse dalla scuola e utilizzano spazi e risorse insieme alla classe di cui fanno parte.

L'insegnante di sostegno, componente importante nell'integrazione del portatore di handicap, si adopera per elaborare le strategie migliori ai fini del suo inserimento, avvalendosi dell'indispensabile collaborazione delle varie figure che intervengono nel processo didattico; nel Consiglio di classe collabora a pieno titolo con gli altri insegnanti anche nell'esprimere valutazioni su tutti gli alunni.

Gli allievi che seguono una **programmazione paritaria** vengono valutati in modo analogo a quello degli altri allievi.

Al fine di accertare il livello di apprendimento è consentito l'uso di particolari strumenti didattici appositamente individuati dai docenti.

A conclusione del ciclo scolastico all'allievo viene rilasciato un titolo legale di studio.

Gli allievi che seguono una **programmazione differenziata** vengono valutati con l'attribuzione di voti relativi al P.E.I. e non ai programmi ministeriali (O.M. n. 90 del 21/05/2001 e 56 del 23/05/2002).

Tali voti hanno valore legale solo ai fini della prosecuzione degli studi per il perseguimento degli obiettivi indicati nel P.E.I.

Alla fine del ciclo scolastico vengono rilasciati: un attestato di "Credito formativo" e una "Certificazione" delle conoscenze, delle competenze e delle abilità raggiunte.

Le attestazioni danno diritto all'inserimento della persona disabile nei corsi ordinari di formazione regionale (legge quadro 104/92)

Inclusione

Il nostro Istituto, sulla base della normativa vigente quale la legge 104/92, la legge 170/2010, il D.M. 27 dicembre 2012, la C.M. 6 marzo 2013, si propone di garantire il successo scolastico, attraverso una **politica di inclusione e di personalizzazione della didattica** non solo di quegli alunni aventi una certificazione di disabilità o di dislessia ma di tutti coloro che fino ad oggi non potevano avere un piano didattico personalizzato, con obiettivi, strumenti e valutazioni pensati su misura per loro.

Nello specifico ci si propone di:

- garantire il diritto all'istruzione e i necessari supporti agli alunni con DSA e BES;
- favorire il successo scolastico e prevenire blocchi nell'apprendimento di questi alunni, agevolandone la piena integrazione sociale e culturale;
- ridurre i disagi formativi ed emozionali, favorendone al contempo la piena formazione.

Per far ciò le famiglie verranno coinvolte direttamente nel processo educativo in quanto chiamate a formalizzare con la scuola un patto educativo/formativo, così come previsto dalla normativa. Nella scuola opera il Gruppo di Lavoro per l'Inclusione (GLI) e il referente BES che svolgono le seguenti funzioni:

- rilevazione dei BES presenti nella scuola, inclusi i DSA;
- raccolta e documentazione degli interventi didattico-educativi;
- supporto ai colleghi sulle strategie/metodologie;
- elaborazione di una proposta di Piano per l'Inclusione, riferito a tutti gli alunni con BES, da redigere al termine di ogni anno scolastico.

Orientamento

Orientare significa in primo luogo per lo studente prendere coscienza di sé, delle capacità che riesce ad esprimere e ad elaborare, delle conoscenze e delle competenze delle quali si deve impossessare nel progetto di realizzazione personale in una società complessa e allargata.

Lo studente deve essere protagonista nel processo didattico, deve rendersi conto del proprio agire, anche in relazione alle dinamiche connesse al rapporto apprendimento-insegnamento.

In tal senso, nel suo interesse, deve conoscere le finalità di studio, le discipline del piano di studi, i modelli di apprendimento proposti dai docenti, le norme che regolano i comportamenti e le relazioni.

Per i docenti risulta utile dialogare assiduamente con gli studenti affinché si rendano conto di cosa apprendono e dei problemi della realtà a loro più prossima.

In generale, nella nostra scuola l'orientamento si attua attraverso un'azione adeguata che:

1. presenta obiettivi chiari,
2. rende esplicite le articolazioni del percorso formativo e le modalità della valutazione,
3. favorisce l'autostima in relazione a capacità particolari e ad aspirazioni personali,
4. informa sulla prosecuzione degli studi e sui settori di potenziale inserimento lavorativo.

In particolare, nel primo biennio l'orientamento ha due obiettivi prevalenti:

- verificare e rafforzare la motivazione dello studente verso la scelta scolastica effettuata,
- fare emergere elementi utili per un eventuale riorientamento se qualche studente non fosse ben motivato rispetto al percorso di studio. Il consolidamento della scelta si realizza attraverso la valorizzazione orientativa degli insegnamenti d'indirizzo e si concretizza nell'utilizzo di metodologie attive in contesti applicativi legati al territorio e al mondo produttivo.

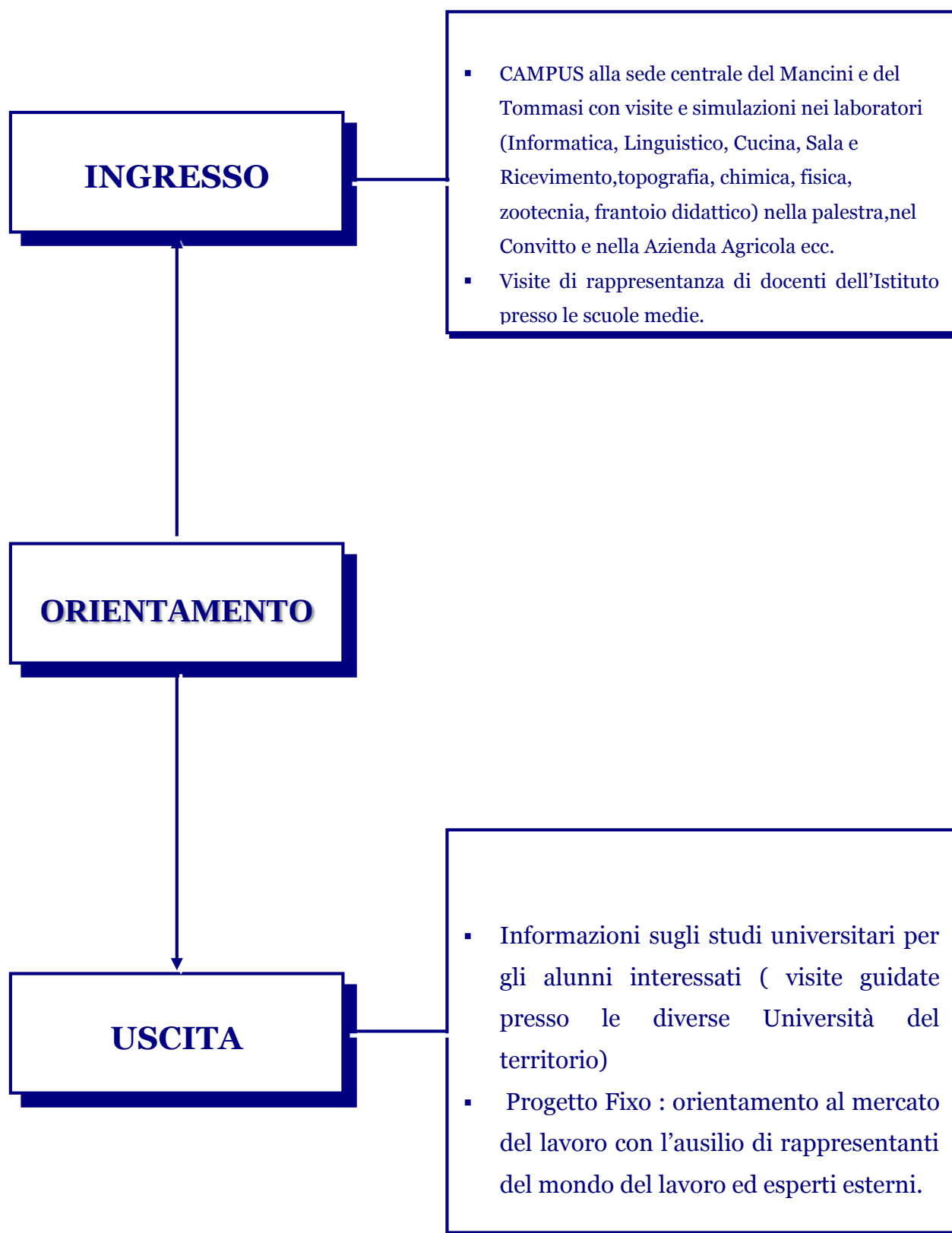
Nel secondo biennio e nel quinto anno gli obiettivi tendono a:

- rendere consapevoli rispetto alle articolazioni possibili,
- consolidare una prassi di autovalutazione e di riflessione sulla propria dimensione di studente e di cittadino-alunno,
- costruire una rete di informazioni,
- favorire la capacità di "orientarsi" tra gli interessi personali e la filiera economica di riferimento,
- sviluppare la capacità di scelta dell'eventuale prosecuzione degli studi con riferimento all'Istruzione Tecnica Superiore ed all'Università.

In definitiva, l'Orientamento è un nodo fondamentale della formazione in tutto l'itinerario scolastico, e riteniamo debba articolarsi in percorsi orientativi, in cui ci sia anche spazio per l'informazione, ma soprattutto in una pratica didattica consolidata: l'orientamento infatti è una finalità comune a tutte le discipline, e si attua prima di tutto attraverso gli insegnamenti sia "comuni" e propri di un'ampia formazione, che quelli propri di ciascun indirizzo.

Nell'ambito delle attività di orientamento e intermediazione l'Istituto ha completato il progetto FIxO (Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, Italia Lavoro), che è stato rivolto a gruppi di alunni delle quarte e quinte classi e ad alunni già diplomati. Tale iniziativa si aggiunge alle tradizionali attività informative che riguardano la prosecuzione degli studi universitari e l'orientamento al mercato del lavoro.

Orientamento in ingresso e in uscita



Orientamento al mondo del lavoro e all'università

Il **Tecnico dei servizi turistici** ha la possibilità di trovare occupazione nei seguenti ambiti correlati al profilo professionale degli studi:

IMPIEGATO	Imprese di viaggio	<i>Può avere mansioni diverse ed essere inquadrato nei diversi livelli contrattuali</i>
	Strutture alberghiere	
	Settore pubblico	
PROFESSIONISTA ESTERNO	Guida turistica	<i>Può inserirsi negli appositi elenchi dopo l'accertamento dei requisiti da parte della Regione</i>
	Accompagnatore turistico	
	Organizzatore congressuale	
	Animatore turistico	
DIRETTORE	Direttore tecnico delle Agenzie di viaggio	<i>Per iscriversi nell'apposito elenco bisogna superare il relativo esame d'idoneità organizzato dalla Regione</i>
	Direttore d'albergo	<i>E' prevista l'iscrizione all'albo regionale</i>
IMPRENDITORE	<i>Se si è animati da spirito imprenditoriale si possono mettere in pratica le conoscenze acquisite con iniziative private, anche in forma associata (cooperative o società) nel settore turistico usufruendo eventualmente di finanziamenti pubblici. Es.: apertura "Agenzia di Viaggi" Sono necessarie le autorizzazioni della Questura e dell'Ente del Turismo</i>	
IPSSAR	Tecnico dei laboratori di ricevimento Insegnante tecnico pratico	

Il **Tecnico dei servizi della ristorazione** ha la possibilità di trovare occupazione nei seguenti ambiti correlati al profilo professionale degli studi:

DIPENDENTE	<i>Alberghi, ristorazione alberghiera, ristoranti, bar, gelaterie, open-bar, discoteche, pizzerie, rosticcerie, fast food, pasticcerie, enoteche, birrerie, panifici</i> <i>Ristorazione su navi e treni</i> <i>Assistente di voli: steward hostess</i> <i>Catering, mense scolastiche, mense aziendali, cucine di ospedali, di case di cura e di riposo</i> <i>Industria e settore agro-alimentare</i> <i>Aziende agrituristiche</i> <i>Supermercati e aziende della grande distribuzione con reparti di gastronomia</i>
DIRETTORE D'ALBERGO	<i>Bisogna maturare esperienze lavorative nei diversi settori della gestione alberghiera o frequentare specifici Corsi di Formazione Professionale</i> <i>E' prevista l'iscrizione all'Albo regionale, previo esame</i>
IMPRENDITORE	<i>Se si è animati da spirito imprenditoriale si possono mettere in pratica le conoscenze acquisite con iniziative private, anche in forma associata (cooperative o società) nel settore della ristorazione e dell'agriturismo, usufruendo, eventualmente di finanziamenti pubblici</i>
ISTITUTI PROFESSIONALI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE	Tecnico dei laboratori di cucina e sala bar Insegnante tecnico pratico

*Fermo restando che i due diplomi conseguiti (Tecnico dei servizi turistici e Tecnico dei servizi della ristorazione) consentono **l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria**, di seguito si elencano i corsi di laurea più attinenti alle discipline studiate: **Scienze e Tecnologie della Ristorazione, Scienze e Tecnologie della Ristorazione collettiva, Ristorazione collettiva e grande distribuzione, Viticoltura e Enologia, Tecnologie alimentari di olio, grassi e derivati, Scienze e Tecnologie alimentari, Tecnologie agro-alimentari per la ristorazione, Scienze turistiche, Scienze tecnologiche e alimentari.***

Orientamento al mondo del lavoro e all'università

Il **Perito Agrario** ha la possibilità di trovare occupazione nei seguenti ambiti correlati al profilo professionale degli studi:

IMPIEGATO	Aziende agrarie, vitivinicole e zootecniche. Aziende di lavorazione e commercializzazione di prodotti agrari e zootecniche, ivi comprese le funzioni contabili, di assistenza, di rappresentanza tributaria e amministrazione di personale dipendente	<i>Può avere mansioni diverse ed essere inquadrato nei diversi livelli contrattuali</i>
	Cooperative	
	Settore pubblico	
LIBERO PROFESSIONISTA	Progettista, direttore e collaudatore di opere di miglioramento fondiario, di trasformazione di prodotti agrari, interventi di restauro ambientale e paesaggistico.	<i>Iscrizione all'Albo Professionale dei Periti Agrari</i>
	Manutentore di giardini e parchi	
	Progettista di lavori catastali, topografici e di frazionamento in piccole e medie imprese	
	Assistente tecnico agli agricoltori e produttori agricoli singoli ed associati.	
DIRETTORE	Direttore tecnico delle Aziende agrarie e zootecniche, di parchi e giardini delle aree urbane	<i>Abilitazione professionale</i>
	Amministratore di Aziende agricole e Cooperative	<i>E' prevista l'iscrizione all'albo professionale</i>

IMPRENDITORE	<i>Se si è animati da spirito imprenditoriale si possono mettere in pratica le conoscenze acquisite con iniziative private, anche in forma associata (cooperative o società) nel settore agrario usufruendo eventualmente di finanziamenti pubblici. Sono necessarie le autorizzazioni della Questura e dell'Ente del Turismo</i>
Ita	Tecnico dei laboratori di agroalimentare Insegnante tecnico pratico

*Fermo restando che il diploma conseguito (Perito Tecnico in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria) consente **l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria**, di seguito si elencano i corsi di laurea più attinenti alle discipline studiate:*

Scienze e Tecnologie zootecniche e delle produzioni animali,

Scienze e Tecnologie per l'ambiente e la natura,

Scienze e Tecnologie agrarie, agroalimentari, e forestali,

Scienze dell'economia e della gestione aziendale,

Ingegneria civile ed ambientale,

Urbanistica e Scienze della pianificazione territoriale ed ambientale;

Biotecnologie e dei diplomi universitari Triennali: Biotecnologie agroindustriali,

Economia e amministrazione delle imprese agricole,

Economia del sistema agroalimentare e dell'ambiente, gestione tecnica e amministrativa in agricoltura,

Produzione animale,

Produzione vegetali,

Tecniche forestali e tecnologie del legno

Viticoltura ed enologia.

RECUPERO

Poiché l'Istituto persegue tra i suoi obiettivi l'innalzamento del **successo** scolastico, è naturale che si preoccupi di organizzare il **recupero dello svantaggio scolastico**.

Le linee generali del sistema dei debiti e dei crediti scolastici sono fissate per legge, ma l'inserimento e l'attuazione nell'offerta formativa dipendono dall'autonomia organizzativa di ogni scuola.

Si contrae debito formativo quando in una materia non si raggiunge la sufficienza negli scrutini intermedi e nello scrutinio finale.

Ogni **insufficienza** rivela una carenza nella preparazione di base, che si deve colmare necessariamente se si vuole progredire nel processo di apprendimento, cercando di acquisire le conoscenze minime ed essenziali.

Il Ministero della Pubblica Istruzione ha introdotto le **modalità** di recupero dei debiti formativi:

- Le scuole dovranno organizzare, subito dopo gli scrutini intermedi, interventi didattico-educativi di recupero per gli studenti che abbiano presentato insufficienze.
- I Consigli di classe decideranno come organizzare i corsi di recupero, che potranno essere tenuti dagli insegnanti della scuola o con la collaborazione di soggetti esterni.
- Dopo i corsi di recupero, che si terranno nel corso dell'anno scolastico, gli studenti dovranno affrontare delle verifiche intermedie per dimostrare di aver superato il debito.
- Alla fine dell'anno scolastico, il Consiglio di classe avviserà le famiglie degli studenti che prenderanno voti insufficienti in una o più materie e rimanderà la decisione di promuoverli.
- Dopo lo scrutinio finale la scuola organizzerà ulteriori corsi di recupero, che si terranno durante l'estate, per gli studenti che non hanno ottenuto la sufficienza in una o più discipline.
- A conclusione dei suddetti interventi didattici, di norma entro il 31 agosto dell'anno scolastico di riferimento, e comunque non oltre la data di inizio delle lezioni dell'anno scolastico successivo, il Consiglio di classe, in sede di integrazione dello scrutinio finale, procede alla verifica dei risultati conseguiti e alla formulazione del giudizio definitivo che, in caso di esito positivo, comporta l'ammissione dell'alunno alla frequenza della classe successiva.
- I genitori potranno decidere se far seguire ai propri figli i corsi di recupero, sia quelli intermedi che quelli estivi, oppure se avvalersi di altre modalità di recupero comunicandolo sempre alla scuola. Anche in quest'ultimo caso i docenti della classe mantengono la responsabilità didattica nell'individuare la natura delle carenze, nell'indicare gli obiettivi di recupero e nel verificare l'esito. L'importante è che alla fine i ragazzi passino le verifiche e dimostrino quindi di aver superato il debito (art.3).

Per evitare disparità di trattamento fra classi diverse e fra alunni diversi, i Docenti, nei gruppi disciplinari e nei Consigli di Classe, concordano nella programmazione di inizio anno scolastico per ogni classe e per ogni materia i contenuti, gli obiettivi da perseguire, i minimi di rendimento accettabili (ossia la preparazione per avere la sufficienza), i criteri e i livelli di valutazione (ossia cosa si deve sapere e saper fare in ogni disciplina per avere 6, 7, 8 etc.)

Per quanto riguarda, invece, i **corsi di Recupero** o meglio l'aiuto da offrire agli studenti in difficoltà durante l'anno saranno utilizzate tutte le risorse disponibili.

Ritenendo che l'attività di recupero debba essere considerata parte integrante del processo formativo piuttosto che misura straordinaria per fronteggiare un'emergenza, è compito del Coordinatore del Consiglio di Classe registrare durante l'anno scolastico e rilevare nelle riunioni del Consiglio stesso l'andamento didattico degli alunni in difficoltà. Il lavoro del Coordinatore diverrà efficace e proficuo se sarà svolto in sinergia e collaborazione con tutti gli altri Docenti della classe.

Si prevedono diverse **tipologie di intervento** con strategie differenziate nelle modalità e tempi diversificati:

1. **recupero in itinere**, con insegnamento individualizzato, con verifiche formative ed interventi di rinforzo sugli argomenti studiati; si attua se più di metà degli allievi della classe dovesse avere problemi nella stessa disciplina.
2. **recupero pomeridiano** organizzato per gruppi composti da allievi che hanno evidenziato carenze di base e forte ostacolo nel processo di apprendimento. I corsi saranno mirati al recupero di competenze di base legate alle singole discipline, ma dovranno tenere in grande considerazione, in ambito trasversale, la motivazione all'apprendimento ed il consolidamento di un efficace metodo di studio.
3. **pausa didattica** si realizza quando il docente rileva una situazione generalizzata di debolezza nella preparazione della disciplina e decide di "fermare" le attività proponendo un "ritorno" a concetti ed attività già svolte attraverso nuovi metodi e strategie. In questa modalità di studio gli alunni più sicuri e preparati possono fungere da tutor dei compagni che hanno più evidenti difficoltà.

Il rapporto scuola-famiglia

La tendenza, abbastanza diffusa, di delegare la competenza educativa (istruzione, crescita psicologica, socialità, sfera etica) quasi unicamente alla scuola non tiene conto del fatto che i soggetti che la frequentano si portano comunque dietro una storia formativa (con condizionamenti sia positivi che negativi) e un vissuto connessi alla dimensione familiare. I problemi nascono proprio nella delicata e complessa relazione tra genitori e docenti. Considerando la particolare utenza del “Mancini” e le esperienze pregresse si possono delineare alcuni aspetti di tale relazione:

- *quando l'alunno non presenta una situazione scolastica positiva o manifesta insofferenza nel rispetto delle regole interne alla vita scolastica, i colloqui tra genitori e docenti si caricano spesso di incomprensioni;*
- *il genitore non accetta il giudizio negativo e assume atteggiamenti di difesa del figlio o di aperta critica;*
- *a volte, i docenti considerano in modo marginale le problematiche familiari o credono poco alle ragioni dei genitori.*

In questi casi, appare chiaro che genitori e docenti si muovono su due mondi opposti, che rimangono distanti e non sinergici rispetto al medesimo obiettivo formativo: la crescita integrale del figlio-alunno.

Dal canto suo, l'alunno si sente protetto ed attiva atteggiamenti opportunistici, mentre avrebbe bisogno di certezze e modelli coerenti da parte delle due agenzie che implicitamente concorrono all'educazione diretta. E', pertanto, necessario che le relazioni scuola-famiglia siano improntate da spirito collaborativo e vicendevolmente rivolte ad un miglioramento qualitativo della comunicazione.

La collaborazione, in particolare, deve riguardare il rapporto con i docenti, i quali oggettivamente sono impegnati in un compito arduo, che può essere facilitato se l'interesse dei genitori nei confronti dell'istituzione educativa sia rivolto alla condivisione del medesimo progetto scolastico: consentire ai figli-alunni un'equilibrata formazione personale e professionale, che favorisca il loro inserimento nel mondo del lavoro e contribuisca a renderli cittadini operosi e rispettosi dei valori umani e civili.

I genitori partecipano alla gestione della Scuola e al processo istruttivo-formativo attraverso i propri rappresentanti eletti nel Consiglio d'Istituto, nei Consigli di Classe e nell'Organo di Garanzia.

Ciò li rende soggetti attivi nella costruzione del curriculum, che caratterizza il piano dell'offerta formativa del “Mancini” e del “Tommasi”, e nel seguire l'andamento scolastico dei propri figli.

Alcuni adempimenti dei genitori, regolati dall'organizzazione interna della scuola, sono:

- i genitori sono corresponsabili delle assenze/giustificazioni dei loro figli; il tetto massimo di assenze e di ore 264 (circa 53 giorni), superato il quale gli alunni non possono essere ammessi alla classe successiva o, per quelli che frequentano la classe quinta, a sostenere gli Esami di Stato;
- le assenze dei figli superiori a cinque giorni vanno giustificate anche con certificato medico di riammissione;
- i genitori sono responsabili degli eventuali danni arrecati dai loro figli a persone, luoghi o cose nell'Istituto e durante le visite guidate, i viaggi d'istruzione, gli stage e le manifestazioni;

- i genitori possono richiedere, per seri motivi relativi alle difficoltà del pendolarismo, permessi annuali di entrata o uscita anticipata dei propri figli; la richiesta scritta dei permessi deve essere presentata in segreteria presso la Sede Centrale;
- occasionalmente, per seri motivi, è possibile richiedere l'uscita anticipata dei propri figli; il genitore, o chi ne fa le veci, ottiene il permesso solo se si reca a scuola di persona ed esibisce un documento di riconoscimento;
- i genitori devono sottoscrivere il Patto educativo di corresponsabilità che impegna le famiglie, fin dal momento dell'iscrizione, a condividere con la scuola i nuclei fondanti dell'azione educativa, che si basa sul rispetto di sé e degli altri, delle altrui proprietà, delle regole della convivenza civile, della correttezza, della tolleranza, della solidarietà e della volontà di collaborare.

I genitori possono incontrare i docenti durante l'ora di ricevimento dagli stessi stabilita, nella I e III settimana di ogni mese, solo previo appuntamento da concordare tramite i propri figli o la Segreteria alunni.

L'informazione sui risultati dell'apprendimento dei propri figli avverrà dopo ogni valutazione trimestrale, per mezzo di una formale comunicazione scritta, consegnata in occasione dell'incontro Scuola-Famiglia.

Tramite i responsabili del coordinamento delle attività degli alunni e i coordinatori di classe, eventuali situazioni a rischio (assenze prolungate, disimpegno reiterato, voti negativi in più discipline, ecc.) verranno comunicate alle famiglie con la convocazione a scuola dei genitori, anche per gli alunni maggiorenni e sempre dopo informativa data ai diretti interessati.

Il personale di Segreteria, in orario d'ufficio, sarà a disposizione dei genitori e degli alunni per le procedure burocratiche e per eventuali informazioni, nell'alveo dei principi ispiratori del servizio scolastico.

Gli incontri periodici scuola-famiglia saranno organizzati in orario pomeridiano, secondo un calendario stabilito dal Dirigente Scolastico e comunicato tempestivamente.

Arricchimento offerta formativa

Progetti POF

La scuola partecipa :

Titolo	SCUOLA APERTA
Obiettivi	- Andare incontro alle esigenze di alunni in condizione di disagio familiare, economico e sociale. - Promuovere delle iniziative che favoriscano la socializzazione e la crescita culturale e personale.
Destinatari	Alunni dell'Istituto Mancini e Tommasi
Risorse umane	Dirigente Scolastico, personale docente e ATA
Attività	Visite guidate, viaggi di istruzione, soggiorni, manifestazioni culturali, sportive ecc.
Referente	Dirigente Scolastico

Titolo	LA SCUOLA A CINEMA
Soggetto promotore	Amministrazione Comunale di Cosenza
Destinatari	Alunni ed alunne interessati
Obiettivi	Promuovere e potenziare concretamente l'educazione all'immagine Potenziare la capacità di lettura e di analisi dei testi dai quali le opere cinematografiche sono state tratte
Attività	Visione di alcuni film con relativa la lettura dei testi
Spazi	Cinema Citrigno di Cosenza

Referente	Prof.ssa Marino
-----------	-----------------

Titolo	LA SCUOLA A TEATRO – GENERAZIONE GIOVANI
Destinatari	Alunni/e interessati
Soggetto promotore	Centro RAT - Teatro dell'Acquario
Obiettivi	Educare al teatro come forma interattiva di linguaggi diversi: verbale, non verbale, mimico, gestuale, iconico e musicale.
Attività	Visione di alcune Pièces teatrali con le relative letture dei testi
Spazi	Teatro Morelli
Referente	Prof.ssa Pia Bartucci

Titolo	SOGGIORNO MONTANO
Attività	Sports montani
Obiettivi	Utilizzare le qualità fisiche in modo adeguato nello svolgimento delle attività sportive invernali alla portata di tutti. Promuovere la capacità di vivere in gruppo, praticando attività motorie sane, divertenti e svolte con un elevato standard di sicurezza.
Referente	Prof.ssa Nadia Landi

Titolo	CENTRO SCOLASTICO SPORTIVO “MANCINI e TOMMASI SPORT”
Attività	Giochi sportivi studenteschi (GSS)
Obiettivi	Moltiplicare il tempo che ogni studente, per tutto l'arco dell'anno scolastico, dedicherà alle attività motorie e sportive; conoscere le caratteristiche tecnico-tattiche e metodologiche degli sport praticati; utilizzare le qualità fisiche in modo adeguato ai vari contenuti tecnici; coordinare azioni efficaci in situazioni complesse; organizzare e realizzare progetti operativi finalizzati.

Referente	Prof.ssa Nadia Landi
-----------	----------------------

Titolo	IL QUOTIDIANO IN CLASSE
Destinatari	Alunni e Alunne
Obiettivi	Avvicinare i ragazzi alla lettura critica dei principali quotidiani nazionali e locali promuovendo il giornale come un punto di riferimento, come strumento attraverso il quale i ragazzi possano crescere e formarsi non solo un forte spirito critico individuale, libero da conformismo e omologazione, ma una propria opinione su ciò che accade nel mondo.
Attività	lettura e analisi delle testate, di singoli articoli, approfondimento tematico. Stesura di articoli, pubblicazione di
Soggetto promotore	Osservatorio Permanente Giovani-Editori in collaborazione con i siti internet di Corriere della Sera, Il Sole 24 ORE e Quotidiano. Net.
Referente	Prof.ssa Berlina Pia Bartucci

Titolo	A SCUOLA DI SICUREZZA
Attività	Formazione docenti-alunni e pubblicazioni relative all'argomento in oggetto.
Obiettivi	Sicurezza negli ambienti di studio e di lavoro. Sicurezza e tutela della salute.
Referente	Prof. Ignazio Cuconato

Titolo	ISTRUZIONE DOMICILIARE
Ambito di intervento	Il servizio di istruzione domiciliare può essere erogato nei confronti degli alunni che, sottoposti a terapie domiciliari, siano impediti nel frequentare la scuola per un periodo di tempo non inferiore a 30 giorni. La patologia ed il periodo di impedimento alla frequenza scolastica devono essere oggetto di idonea e dettagliata certificazione sanitaria
Obiettivi	Assicurare agli alunni affetti da gravi patologie l'erogazione di un servizio scolastico alternativo che permetta agli stessi di non interrompere il proprio corso di studi. Impedire che nella maturazione delle conoscenze e delle competenze degli alunni interessati si generino dei vuoti e delle carenze tali da pregiudicare il successo scolastico
Relazioni	Intervento condiviso tra la famiglia e la scuola
Docenti	Della classe interessata
Metodologie	Privilegiare l'aspetto motivazionale, modulando opportunamente il percorso didattico alle concrete possibilità dell'alunno, al suo stato emozionale e fisico. Apprendimento attivo nelle varie aree disciplinari mirato all'acquisizione delle competenze richieste
Contenuti	Argomenti di studio correlati ai piani di lavoro delle diverse discipline
Valutazione	Coerente con la programmazione della classe e con il piano di lavoro di ogni singola disciplina
Referente	Prof.ssa Rosa Iaquina

La scuola aderisce:

Titolo	SCUOLA AMICA
Attività	- Promuove il diritto all'apprendimento di tutte le bambine, i bambini e ragazzi. - Prevenzione di forme di esclusione, discriminazione, bullismo e cyber bullismo.
Obiettivi	Educare ai principi che regolano la convivenza civile e il rispetto della legalità.
Referente	Prof.ssa Silvana Gallucci

Titolo	SCUOLA DI VITA : LA FATTORIA SOCIALE
Attività	• Promuovere l'inserimento dell'alunno in difficoltà educativa in un contesto in cui il rispetto dell'altro da sé è principio fondante • Promuovere la “ personalizzazione “ del rapporto con l'allievo
Obiettivi	Educare ai principi che regolano la convivenza civile e il rispetto della legalità
Referente	Prof.ssa Filomena Bonanno

La scuola propone:

Titolo	SPORTELLO D'ASCOLTO
Destinatari	Alunni interessati
Soggetti coinvolti	Docenti dell'Istituto Esperti del settore provenienti dall'ASP di Cosenza
Finalità	Il progetto è finalizzato all'implementazione di uno <i>sportello d'ascolto</i> basato su forme di <i>relazione d'aiuto</i> rispetto a varie tematiche, con particolare riferimento al disagio giovanile e alla maturazione personale degli studenti. Lo sportello, che <i>non ha scopi terapeutici</i> , risponde al bisogno, abbastanza diffuso nel corpo docente dell'Istituto, di poter affrontare al meglio, con il supporto di professionisti del settore, quelle problematiche adolescenziali e giovanili che, direttamente o indirettamente, condizionano in senso negativo l'andamento scolastico degli alunni che si trovano più in difficoltà.

Attività	In concreto, si propone all'interno della scuola uno spazio in cui <i>lo studente in difficoltà viene aiutato</i> a definire obiettivi, a prendere decisioni, a risolvere problemi in rapporto alla dimensione personale, sociale e scolastica, facilitando cambiamenti di comportamento e migliorando la capacità di relazione interpersonale. <i>Lo studente deve assumere un ruolo attivo</i> , per focalizzare i problemi attuali e per orientarsi verso idonei processi decisionali. Lo sportello funzionerà un giorno a settimana, sia per la Centrale che per la Succursale e sarà gestito dai docenti dell'Istituto che collaboreranno con degli esperti esterni.
Tempi	Anno scolastico 2014-2015
Referenti	Sede Centrale: Prof.ssa Barilaro Plesso di Via Gravina: Prof.ssa Albano, ITA Prof.ssa Bonanno

Titolo	LA SCUOLA E GLI EVENTI
Obiettivi	Integrazione e potenziamento delle competenze professionali in contesti nazionali e internazionali, diversi dai laboratori e dalle aule scolastiche
Destinatari	Alunni ed alunne dell'Istituto Mancini e Tommasi
Attività	Tra le varie iniziative, è prevista la partecipazione ad eventi che si realizzeranno in Italia o all'estero. Il contatto con realtà diverse e professionalmente qualificate consentirà agli alunni un concreto potenziamento delle proprie competenze.
Referente	Prof. Fabbricatore

La scuola orienta:

Titolo	LA TUA IDEA DI IMPRESA
Destinatari	Alunni del 5 anno
Obiettivi	• orientare ad una scelta consapevole di un percorso formativo; • Guidare alla scoperta di talenti, competenze e passioni; •Cogliere la richiesta di formazione espressa dagli studenti.
Attività	Realizzazione di un video, spot audio o una grafica pubblicitaria (formata da immagini e da clain);
Risorse Umane	Alunni e docenti.
Spazi	Laboratori multimediali.

Referente	Prof .Felice Antonio Giocondo
-----------	-------------------------------

Titolo	PROGETTO FIxO SCUOLA
Destinatari	Diplomandi e diplomati
Obiettivi	In linea con gli obiettivi del programma FIxO Scuola e Università e con il modello di servizio proposto, il “Mancini” si propone di implementare e sviluppare percorsi individuali e personalizzati, tramite il Servizio di Placement Scolastico.
Attività	Interventi di accompagnamento e di rinforzo della motivazione. Piano individuale di transizione che potenzi la consapevolezza dei propri punti di forza e di debolezza. Strategie di ricerca attiva del lavoro
Risorse umane	Alunni, docenti, personale ATA
Spazi	Laboratori e strutture esistenti all’interno della scuola
Referente	Prof.ssa Ivana De Santis

ADESIONE ALLA RETE TIROCINI ESTIVI DI ORIENTAMENTO 2015

	BORSE ARCA PER TIROCINI ESTIVI DI ORIENTAMENTO
Attività	Esperienza lavorativa presso strutture alberghiere associate ARCA
Obiettivi	Formativi con fini orientativi e di addestramento pratico
Destinatari	Allievi del terzo e quarto anno
Referenti	Prof.ssa Ivana De Santis

Titolo	DOLCE FUTURO
Attività	• Corso destinato alla classe 4[°]A, in quanto tale classe ha già usufruito di un corso di apicoltura nell'anno precedente. • Convegno sull'apicoltura
Obiettivi	• Perfezionamento delle conoscenze e conseguimento di attestato valido ai fini del credito scolastico. • Dare uno strumento imprenditoriale di facile fruibilità ed accesso che possa garantire ai giovani allievi un futuro dolce come il miele, che è una grande risorsa genuina e salutare del nostro territorio ricco di essenze floreali. • Creare un'occasione di incontro e di confronto tra gli allievi che hanno frequentato il corso sull'apicoltura e gli esponenti del mondo dell'Università e dell'imprenditoria calabrese. I ragazzi proietteranno ed esporranno i lavori realizzati e venderanno i propri prodotti.
Referente	Prof. Angelo Luci

La scuola azienda:

Titolo	ECDL
Attività	Corsi di preparazione per il conseguimento della Patente Europea del computer
Obiettivi	Accrescere le competenze informatiche sia in ambito scolastico che extra-scolastico
Spazi	Laboratori di informatica
Referenti	Prof.ssa Bartucci

Titolo	ATTIVITA' PER CONTO TERZI
Obiettivi	Raccordo professionale con la realtà territoriale; rapporto operativo con vari soggetti ed Enti esterni; riproduzione in ambito scolastico di concrete condizioni lavorative
Attività	Fase interna e fase esterna: fornitura e somministrazione di pasti preparati
Spazi	Laboratori e siti esterni
Referenti	Prof. Fabbricatore (Cucina), Prof.ssa Iozzi (Ricevimento) Prof. Orlando(Sala/Bar) (Sede Centrale e Succursale – Via Gravina)

Titolo	PROGETTI DI VITA
Attività	Incontro tra attività didattiche e attività aziendali
Obiettivi	Produzione di confetture, realizzazione di oggettistica per eventi e coltura di erbe aromatiche e officinali in pieno campo. Simulazione di attività aziendali
Referente	Prof. Ambrosiano – Anselmo - Bonanno

Titolo	LAVORIAMO INSIEME
Attività	Simulazione di una ONLUS
Obiettivi	Integrazione sociale degli allievi diversamente abili attraverso la guida ed il tutoring degli ex allievi dell'istituto scolastico.
Referente	Prof. Ambrosiano – Anselmo - Bonanno

PROGETTI FINANZIATI

C1 Interventi per lo sviluppo delle competenze chiave -codice progetto 2007IT051PO007 C1 FSE04-POR-Calabria- 2014-100 C5 FSE-2013-426 A2 FSER04-Por-Calabria- 2012-847 B4B FesR04-Por-Calabria- 2012-307	ENGLISH FOR ALL – A ALL FOR ENGLISH - B London experience
--	---

--	--

Ente erogatore	PROGETTI INNOVATIVI DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO MIUR D.D. N. 761 del 20 ottobre 2014 – USR Calabria
Titolo	Viticoltura ed enologia: un’opportunità per i nuovi giovani agricoltori
Attività	Elaborazione congiunta (scuola-impresa) del percorso formativo; Informazione e sensibilizzazione; Selezione; Realizzazione: work-experience in azienda; Disseminazione e follow up nel contesto scolastico e sul territorio.
Obiettivi	Acquisizione di competenze per l’occupabilità e l’auto-imprenditorialità nel comparto vitivinicolo
Tutor	prof. Reda Stefano

Risorse umane e strutture

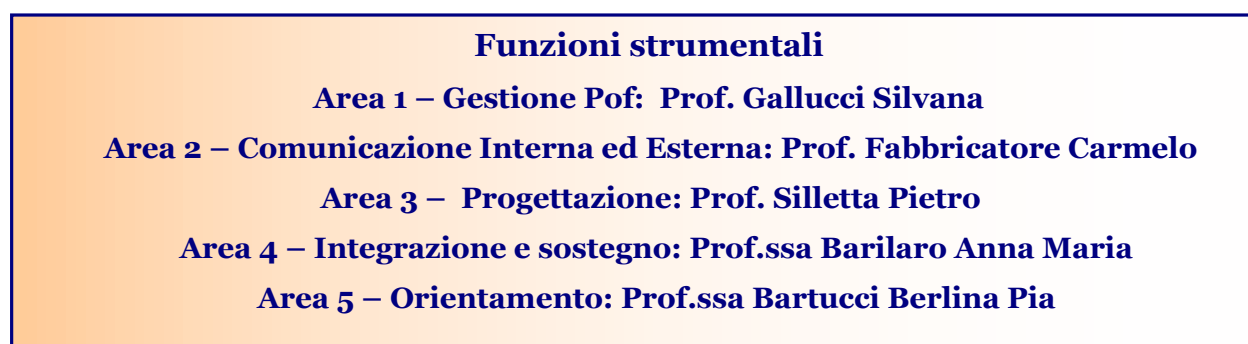
Scuola in cifre

CENTRALE	
Ubicazione e telefono	Via dell'Autostazione – 0984/411144
N. allievi	493
N. classi	23
N. Docenti	72
Personale ATA	DSGA Amm.vi n. 10 Ass.ti tecnici n.8 Coll.ri scol.ci n. 10
Laboratori e altre strutture	Informatica – Linguistico – Cucina – Sala-Bar – Pasticceria – Ricevimento Aula Interattiva “A. Maione” – Palestra – Biblioteca

SUCCURSALE	
Ubicazione e telefono	Via Gravina – 0984/33310
N. allievi	459
N. classi	26
N. Docenti	69
Personale ATA	Ass.ti tecnici n.5 Coll.ri scol.ci n. 9
Laboratori e altre strutture	Informatica - Cucina - Sala-Bar - Ricevimento Pasticceria - Multimediale –Chimico- Scientifico Aula Magna

ITA TOMMASI	
Ubicazione e telefono	Via G. Tommasi, snc – tel 0984/31121
N. allievi	159
N. classi	9
N. Docenti	36
Personale ATA	Ass.ti Tecnici n.4 ; Cuochi n.3 ; Guardarobieri n.2 ; Infermieri n.1 ; Add. Az. Agr. n.2 ; Coll.ri scol.ci n.14; Convitto n.9 ; Cucina n.4 ; Pulizia n.2 ; Custodi n.3 ; Agrario n.5 .

ORGANIGRAMMA



Organi Collegiali

Consiglio d'Istituto

D.S. PROF.SSA PAOLA BISONNI

GENITORI: CAVA PAOLO – GARGANO GIANCARLO –
PERRELLI CATERINA - SPOSATO FIORINO

DOCENTI: AMBROSIANO DOMENICO – ASTORINO SAVERIO – BARTUCCI BERLINA PIA –
BONANNO FILOMENA – CUCONATO IGNAZIO – DE SANCTIS IVANA –
FABBRICATORE CARMELO - NITTI SABINO

A.T.A.: CRISTIANO RAFFAELE – DATTIS RONALDO

ALUNNI: CAPUTO DEBORAH - COZZA MANUEL - PAGNOTTA TERESA – PERRI CARMINE

Giunta Esecutiva

D.S. Prof.ssa Paola Bisonni

D.G.S.A. : AGAPITO GERARDO
GENITORI : GARGANO GIANCARLO
DOCENTI : AMBROSIANO DOMENICO
PERS. ATA : DATTIS RONALDO
ALUNNI : CAPUTO DEBORA

Organo di Garanzia
D.S. PROF. SSA PAOLA BISONNI

DOCENTI: **SABINO NITTI**

GENITORI: **CAVA PAOLO**

ALUNNI: **CAPUTO DEBORAH**

Comitato di Valutazione
D.S. PROF. SSA PAOLA BISONNI

DOCENTI

Membri effettivi:

Gallucci Silvana – Salituro Francesco – Barilaro Anna Maria – Bartucci Berlina Pia -

Membri supplenti: Giordano Brunella – Bonanno Filomena

Consulta Provinciale

ALUNNI : Cannata Maria

COMMISSIONI

AREA	AMBITO	DOCENTE COORDINATORE (F.F. S.S.)
1	Gestione POF	Gallucci Silvana
2	Comunicazione	Fabbricatore Carmelo
3	Progettazione	Silletta Pietro
4	Integrazione e sostegno	Barilaro Anna Maria
5	Orientamento	Bartucci Berlina Pia

COMPOSIZIONE GRUPPO H D'ISTITUTO

Docenti Curriculari	Assunto Elsa
	Bartucci Berlina Pia
	Prezioso Franco
	Prof.ssa Cosentino Graziella
	Prof.ssa Perri Rosaria
	Prof.. Stefano Reda

Docenti di Sostegno	
Area Scientifica	Prof.ssa Barilaro Anna Maria
	Prof.ssa Rosaria Perri
Area Umanistica	Prof.ssa Cinnante Felicita
	Prof.ssa Filomena Bonanno
Area Tecnologica	Prof.ssa Longo Antonia
	Prof. Ambrosiano
Area Psicomotoria	Prof. Montalto Pierluigi
Genitore	Cava Paolo
Personale A.T.A.	

COORDINATORI DEI DIPARTIMENTI

	DIPARTIMENTO	DOCENTE COORDINATORE
1	ASSE DEI LINGUAGGI	Prof.ssa Gallo Angela
2	ASSE SCIENTIFICO-MATEMATICO	Prof.ssa Baiamonte Rossella
3	ASSE STORICO-SOCIALE	Prof.ssa Mangone Alba
4	ASSE TECNICO-SCIENTIFICO	Prof.ssa Valentini Francesca

COMMISSIONE ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Responsabile	Prof.ssa De Santis Ivana
Rappresentante ind. agrario	Prof. Reda Stefano
Rappresentante ind. cucina	Prof. Fabbriatore Carmelo
Rappresentante ind. sala	Prof. Stefano Giovanni
Rappresentante ind. ricevimento	Prof. De Pasquale G.

COMMISSIONE POF

Responsabile	Prof.ssa Gallucci Silvana
Rappresentante POLO C.R.A.T.I.	Prof.ssa Cinnante Felicità
Rappresentante per alternanza e innovazioni didattiche	Prof.ssa De Santis Ivana
Rappresentante area inclusione	Prof.ssa Bonanno Filomena
Rappresentante per l'orientamento	Prof.ssa Bartucci Berlina Pia

GRUPPO DI LAVORO PER LA VALUTAZIONE

D.S. PROF. SSA PAOLA BISONNI

COLLABORATORI	PROF.SSA IAQUINTA ROSA
	PROF.SSA APRIGLIANO GIUSEPPINA
FF.SS	PROF.SSA GALLUCCI SILVANA
	PROF. FABBRICATORE CARMELO
	PROF. SILLETTA PIETRO
	PROF. BARILARO ANNA MARIA
	PROF.SSA BARTUCCI BERLINA PIA
COORDINATORI DEI DIPARTIMENTO	PROF.SSA GALLO GIULIANA
	PROF.SSA BAJAMONTE ROSSELLA
	PROF.SSA MANGONE ALBA
	PROF.SSA VALENTINI FRANCESCA
RESPONSABILE S/L	PROF.SSA DE SANTIS IVANA

LABORATORI

ALBERGHIERO:	RESPONSABILE CUCINA	Prof. Fabbriatore Carmelo
	RESPONSABILE SALA	Prof. Orlando Giovanni
	RESPONSABILE RICEVIMENTO	Prof.ssa Iozzi Rosanna
AGRARIO:	RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	Prof. Cava Domenico
	SCIENZE INTEGRATE	Prof. Mauro
	TECNOLOGIE INFORMATICHE	Prof.ssa Granato Adele

Responsabile HACCP:

- Prof.ssa Loredana Pellegrini.

Responsabile Sicurezza:

- Prof. Ignazio Cuconato

Organizzazione didattica

Conoscenza degli alunni

Gli alunni che frequentano il “Mancini” e il “Tommasi” sono lo specchio dell’attuale generazione di adolescenti e giovani, influenzata da nuove forme di imitazione e di comportamento sociale. La loro personalità, magmatica e in formazione, è interessata da fondamentali esigenze di sviluppo. Tali esigenze emergono come bisogni formativi in senso lato e sono ricollegabili a tre aspetti, tutti ugualmente importanti e pressanti: *l’aspetto biologico, l’aspetto cognitivo, l’aspetto socio-psicologico*.

L’eccessiva incostanza, la vivacità e la variabilità degli atteggiamenti dei nostri alunni sono imputabili all’intreccio degli aspetti sopra menzionati. Pertanto, i docenti devono avere pazienza e buon senso nell’attivare il dialogo educativo: il loro lavoro appare oggettivamente irto di difficoltà, ma, nel contempo, importante proprio perché la loro azione, nell’ottica di una formazione-istruzione il più possibile integrale, tende a favorire l’evoluzione equilibrata (fra le spinte autonome e il controllo degli impulsi) della personalità dell’alunno.

Per quanto concerne la dimensione strumentale connessa alle conoscenze, alle competenze e alle capacità disciplinari i nostri alunni in ingresso, mediamente, presentano:

- *un modesto bagaglio di risorse cognitive (abilità di base, comprensione, memorizzazione, linguaggi specifici);*
- *un’insufficiente preparazione nelle discipline di area comune, con picchi più negativi in italiano e matematica;*
- *difficoltà di ordine attentivo e di applicazione;*
- *un inadeguato metodo di studio;*
- *una certa attitudine per le attività di laboratorio;*
- *una labile aderenza alle regole dell’ambiente scolastico, dovuta ad alcuni fattori pregressi (ambiente familiare, lassismo educativo, superficialità, scarsa scolarizzazione).*

La nostra scuola tiene in debito conto tali peculiarità e non si sottrae affatto ai carichi formativi dell’istruzione professionale, per cui si attiva con ogni mezzo per migliorare progressivamente la situazione di partenza degli alunni. Con scienza e coscienza sostanzia il suo compito nel perseguimento di concrete finalità specifiche, di natura cognitivo-professionalizzante, attinenti cioè alla strutturazione di una buona cultura di base e di competenze propedeutiche per la concretizzazione dei futuri itinerari lavorativi. Il confronto avviene anche sul terreno dei contenuti disciplinari che nei Programmi ministeriali risultano, a volte, enciclopedici e risentono di una prospettiva epistemologica poco adeguata alla persistenza dell’apprendimento. Si tratta allora di armonizzare esigenze di crescita personale e di risorse individuali con esigenze istituzionali a carattere istruttivo e formativo, anche attraverso una programmazione flessibile e mirata che, avvalendosi dell’impianto modulare, consenta di:

- *tenere sempre conto della situazione di partenza di ogni alunno;*
- *individuare dei risultati attesi concretamente raggiungibili;*

- *praticare dei percorsi disciplinari "alla portata" degli alunni della classe;*
- *non disperdere il discente in una vastità di contenuti tale da impedire una visione unitaria e di metodo dei problemi;*
- *evidenziare, essenzialmente, gli snodi fondamentali del sapere di ogni disciplina, le questioni di base.*

E' una scelta programmatica apparentemente semplificativa, in quanto privilegia il criterio del "qualitativo" rispetto a quello del "quantitativo", la dimensione "reale" rispetto a quella "ideale".

La conoscenza degli alunni consente di operare in tale direzione e in modo flessibile per rimanere vincolati ad una "pedagogia realistica" funzionale al perseguimento degli obiettivi prefissati.

In effetti, la nostra proposta didattica deve mediare tre le caratteristiche della propria utenza e le indicazioni ministeriali, che appaiono standardizzate e sembrano dare per assodato che gli alunni del professionale debbano possedere in partenza conoscenze, competenze e capacità classificabili su livelli di ordinarietà, di sufficienza.

L'azione didattica del "Mancini" e del "Tommasi", all'interno di un ambiente d'apprendimento organizzato, pone, dunque, le condizioni affinché il soggetto sia sempre costruttore attivo delle sue competenze, anche grazie a forme di responsabilizzazione personale sempre più crescenti: senza il coinvolgimento dell'alunno e della sua risposta l'intento più lodevole può franare nell'approssimazione e nel fallimento.

E' tale coinvolgimento che bisogna in qualche modo ottenere dai nostri alunni, anche quando sono lo specchio di situazioni familiari e personali preoccupanti o marginali. Solo dopo aver tentato di percorrere tutte le strade, di aver attivato tutti gli interventi la nostra scuola può accettare, suo malgrado, l'insuccesso scolastico dell'allievo.

Programmazione didattico-educativa

In ottemperanza a quanto previsto dal nuovo ordinamento degli Istituti Professionali il Collegio dei docenti, come proprie articolazioni funzionali, si è dotato di quattro dipartimenti, che costituiscono un valido supporto alla didattica e alla progettazione.

Lo scopo è quello della valorizzazione della dimensione collegiale e cooperativa dei docenti, strumento prioritario per innalzare la qualità del processo di insegnamento-apprendimento.

La strutturazione in quattro dipartimenti risponde alla logica della coerenza con gli Assi Culturali.

Tale scelta consente di sviluppare una didattica pluridisciplinare per aree omogenee più idonea alla strutturazione delle competenze culturali e professionali previste per il curriculum.

Di seguito si riporta la composizione dei Dipartimenti per Assi Culturali con relative discipline.

Dipartimento Asse dei Linguaggi:

Italiano, Inglese, Francese.

Dipartimento Asse Scientifico-Matematico:

Matematica, Scienze della Terra, Biologia, Chimica, Fisica, Educazione Fisica.

Dipartimento Asse Storico-Sociale:

Storia, Diritto ed Economia, Geografia, Storia dell'Arte, Tecniche di Comunicazione, Religione.

Dipartimento Asse Tecnico-Scientifico:

Laboratorio Sala, Laboratorio Cucina, L.O.G.S.R., Ricevimento, Economia, Legislazione, Scienza degli Alimenti.

In particolare, nel primo biennio, i dipartimenti possono svolgere una funzione strategica:

- per il consolidamento, con il concorso di tutte le discipline, delle competenze di base per la lingua italiana, la lingua straniera e la matematica,
- per il raccordo tra i saperi disciplinari e gli assi culturali previsti dall'obbligo di istruzione e tra l'area di istruzione generale e le aree di indirizzo.

Nel secondo biennio, i dipartimenti:

- connotano gli aspetti scientifici-tecnologici, tecnici e professionali del settore di riferimento,
- favoriscono l'interazione tra le varie discipline,
- promuovono e potenziano le abilità professionali.

Entro il **mese di ottobre**, viene predisposta la programmazione dell'attività curricolare con la definizione degli obiettivi educativi e didattici, l'individuazione delle attività scolastiche, la metodologia e l'articolazione della verifica-valutazione.

Le fasi della programmazione didattico-educativa sono le seguenti:

COLLEGIO DOCENTI:

definisce gli obiettivi educativi trasversali;

DIPARTIMENTI:

individuano percorsi e strategie comuni in relazione al perseguimento degli obiettivi connessi alle competenze chiave di cittadinanza e alla programmazione degli assi; inoltre, definiscono i nuclei tematici che caratterizzano la interdisciplinarietà.

Per il corrente anno scolastico è stata approntata una programmazione per asse finalizzata alla certificazione delle competenze a conclusione dell'obbligo d'istruzione e al rafforzamento e potenziamento delle stesse a conclusione del triennio conclusivo.

Sono state, altresì, individuate le seguenti tematiche per aree trasversali funzionali alla composizione delle UDA da parte dei Consigli di Classe:

classi prime - "Osservazione dell'ambiente e rispetto delle regole";

classi seconde - "Ambiente, territorio, tipicità";

classi terza - "Filiera produttiva e distribuzione dei prodotti";

classi quarte - "Ristorazione, catering e marketing";

classi quinte - "Gestione dell'azienda turistico-ristorativa";

GRUPPI DISCIPLINARI:

definiscono gli obiettivi didattici disciplinari e indicano quelli minimi. Per il corrente anno scolastico è stata approntata una programmazione comune per disciplina e classi parallele al fine di individuare dei macro-argomenti condivisi e rendere omogenea la proposta didattica. In tal senso sono state anche predisposte delle griglie di valutazione delle prove scritte, che i docenti delle singole discipline utilizzeranno come strumenti oggettivi di valutazione;

CONSIGLIO DI CLASSE:

tenuto conto delle scelte operate dai Dipartimenti e dai Gruppi Disciplinari, definisce gli obiettivi didattici, trasversali e disciplinari, relativi alla classe e programma le attività annuali, comprese quelle dell'UDA;

SINGOLO DOCENTE:

traduce in termini operativi gli obiettivi didattici trasversali e quelli specifici della disciplina, nonché individua, partendo dai macro-argomenti, i contenuti più adatti alle reali capacità di apprendimento della classe.

Obiettivi trasversali e didattici

Il conseguimento degli **obiettivi trasversali** e degli obiettivi **didattici**, è perseguito attraverso le seguenti linee metodologiche e/o strategie che caratterizzano l'Istituto nel suo rapporto con gli studenti:

- si privilegia, all'interno del processo di apprendimento, l'**operatività** dello studente;
- si favorisce l'**autovalutazione** attraverso l'esplicitazione puntuale degli obiettivi didattici ed educativi;
- si provvede alla piena **integrazione** di tutti gli studenti facilitando l'inserimento dei soggetti più deboli, degli allievi in situazione di handicap e valorizzando i più intelligenti ed i più impegnati;
- si favorisce l'**utilizzo** di strumenti e risorse che motivino e sostengano il processo di apprendimento;
- si favorisce l'**apertura** e l'**attenzione** al mondo esterno attraverso momenti di contatto con realtà del mondo del lavoro e delle Istituzioni.

Per corrispondere alle dinamiche evolutive degli assetti economici e produttivi e contribuire ad anticiparne i relativi sviluppi e fabbisogni è richiesta una **preparazione globale** caratterizzata da una integrazione tra competenze culturali generali e competenze tecnico-professionali specifiche.

A tal fine, i **risultati di apprendimento** relativi al profilo educativo, culturale e professionale dello studente precedono una sempre più stretta interrelazione tra la dimensione umanistica e quella tecnico-operativa, tipica della nostra scuola.

Le discipline che afferiscono all'Area di istruzione generale mirano non solo a consolidare e potenziare le competenze culturali generali, ma anche ad assicurare lo sviluppo della dimensione teorico-culturale delle conoscenze delle discipline di indirizzo per consentire un loro utilizzo responsabile ed autonomo in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.

Alla luce di quanto finora osservato e in risposta ai bisogni formativi evidenziati, il Collegio dei Docenti, riconoscendo la centralità dell'alunno nel processo di insegnamento-apprendimento, individua come idonei e qualificanti gli **obiettivi trasversali** di seguito riportati:

COMPORTAMENTALI:

- Favorire l'attuazione di rapporti interpersonali corretti e far apprezzare i valori dell'amicizia, della collaborazione, della solidarietà, della tolleranza, del rispetto di sé e degli altri (in particolare dei disabili), dell'ambiente scolastico e non
- Stimolare la capacità di partecipazione degli allievi, insegnando loro ad ascoltare e ad intervenire
- Abituare gli allievi a saper utilizzare strutture, sussidi didattici e quanto altro la Scuola mette a loro disposizione
- Promuovere e potenziare l'osservanza delle norme e il rispetto delle disposizioni organizzative
- Potenziare le capacità di iniziativa, il lavoro individuale e di gruppo
- Promuovere l'educazione ambientale, intesa come processo educativo in grado di "costruire" nei giovani comportamenti responsabili verso l'ambiente, patrimonio dell'intera comunità, a partire dai singoli contesti di vita
- Promuovere la cultura della sicurezza attraverso l'educazione stradale
- Promuovere e potenziare l'educazione alla convivenza civile, assunta sia come sintesi di altre forme educative (alla legalità, alla cittadinanza, ambientale, stradale, alla salute, alimentare, all'affettività), sia come risultato dell'apprendimento delle conoscenze e delle abilità che caratterizzano le differenti discipline di studio

COGNITIVI:

- Favorire l'acquisizione di un adeguato metodo di studio
- Favorire la motivazione all'apprendimento
- Potenziare la capacità di comprensione, di applicazione, di espressione logica corretta e di rielaborazione autonoma
- Incrementare le conoscenze e potenziare le competenze
- Favorire l'uso del linguaggio specifico di ogni disciplina
- Far cogliere le connessioni interdisciplinari per l'acquisizione di un'immagine unitaria del sapere

PROGRAMMAZIONE DEI DIPARTIMENTI

Dopo la definizione degli obiettivi trasversali, operata dal Collegio dei Docenti, la **programmazione** viene stilata dai Dipartimenti che, inserite le competenze chiave di cittadinanza, la articolano in **quattro assi** con l'indicazione delle discipline e degli obiettivi.

Competenze chiave di cittadinanza

Imparare ad imparare

- a. Organizzare il proprio apprendimento
- b. Acquisire il proprio metodo di lavoro e di studio
- c. Individuare, scegliere ed utilizzare varie fonti e varie modalità di informazioni e di formazione in funzione dei tempi disponibili e delle proprie strategie

Progettare

- a. Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro
- b. Utilizzare le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi, realistici e prioritari e le relative priorità
- c. Valutare vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti

Comunicare

- a. Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di diversa complessità
- b. Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc.
- c. Utilizzare linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) e diverse conoscenze disciplinari mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)

Collaborare e partecipare

- a. Interagire in gruppo
- b. Comprendere i diversi punti di vista
- c. Valorizzare le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità
- d. Contribuire all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri

Agire in modo autonomo e consapevole

- a. Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale
- b. Far valere nella vita sociale i propri diritti e bisogni
- c. Riconoscere e rispettare i diritti e i bisogni altrui, le opportunità comuni
- d. Riconoscere e rispettare limiti, regole e responsabilità

Risolvere problemi

- a. Affrontare situazioni problematiche
- b. Costruire e verificare ipotesi
- c. Individuare fonti e risorse adeguate
- d. Raccogliere e valutare i dati
- e. Proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline, secondo il tipo di problema

Individuare collegamenti e relazioni

- a. Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo
- b. Riconoscere la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti, probabilità.
- c. Rappresentarli con argomentazioni coerenti

Acquisire e interpretare l'informazione

- a. Acquisire l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi
- b. Interpretarla criticamente valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni

ASSE	Discipline	Obiettivi
Dei linguaggi	Italiano Inglese Francese	• Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. • Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. • Utilizzare e produrre testi multimediali.
Storico-sociale	Storia Diritto ed Economia Geografia Storia dell'arte Tecniche di comunicazione Religione	• Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti • Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali; • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente; • Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico

ASSE	Discipline	Obiettivi
------	------------	-----------

Tecnico-scientifico	Laboratorio di sala Laboratorio di cucina Ricevimento Scienze degli alimenti Legislazione L.o.g.s.r. Economia	• Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità • Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondate sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente • Orientarsi nel tessuto produttivo del territorio • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse utilizzando tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica e alberghiera • Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto
Scientifico-matematico	Matematica Scienze della Terra Biologia Chimica Fisica Trattamento Testi Educazione Fisica	• Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica • Confrontare ed analizzare figure geometriche • Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche e di tipo informatico • Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza • Utilizzare e produrre testi multimediali • Tutelare la salute attraverso lo sport e l'attività motoria come mezzi per raggiungere e preservare il benessere psicofisico.

OBIETTIVI MINIMI E UNITA' DI APPRENDIMENTO

Recepito il lavoro dei Dipartimenti, spetta ai **Gruppi Disciplinari** individuare gli **obiettivi minimi**, dei quali i docenti dovranno tenere conto per adattarli al contesto della classe in cui operano. Tali obiettivi indicano gli elementi fondamentali che l'alunno deve acquisire al termine dell'anno scolastico, relativamente alle conoscenze, alle competenze e alle abilità.

La programmazione didattica è articolata secondo un numero congruo di **unità di apprendimento** definite dai docenti:

- ❖ *nei gruppi disciplinari, nelle linee essenziali e per classi parallele*
- ❖ *nei Consigli di Classe*
- ❖ *nella programmazione individuale*

Nella scelta dei **contenuti**, particolare significato avranno i seguenti criteri:

- *validità, in relazione agli obiettivi*
- *essenzialità*
- *chiarezza*
- *significatività*
- *interesse*
- *interdisciplinarità*

Le unità di apprendimento, segmenti del percorso didattico, sempre tenendo conto della situazione di partenza, mirano al perseguimento di obiettivi realistici, tradotti in termini di conoscenze, competenze e abilità.

METODOLOGIE

I Docenti utilizzano **metodologie** diverse in base agli obiettivi prefissati, ai contenuti didattici ed al livello di preparazione degli allievi.

Accanto ai metodi espositivi - dimostrativi in base ai quali il Professore espone, spiega, mostra o fa sperimentare in laboratorio, vengono privilegiati i metodi attivi, partendo dal presupposto che si impara meglio quando si è artefici del proprio sapere.

In tal senso, gli alunni sono invitati alla partecipazione attiva, al dialogo guidato, alle discussioni ed alla riflessione personale.

Viene esercitato un controllo continuo sui lavori svolti a casa o a scuola, così che la "situazione pedagogica" è tenuta sempre sotto osservazione mediante rinforzi e "feed back" che si rivelano utili solo se continuativi o, almeno, frequenti.

Le modalità di lavoro degli alunni sono varie e vanno dalle attività individuali a quelle di gruppo, a cui si dà molto spazio per valorizzare l'impegno collegiale.

Decisione didattica

VERIFICA E VALUTAZIONE

La verifica dell'apprendimento non è un momento episodico, ma fa parte integrante del processo di insegnamento - apprendimento; non deve, quindi, essere vissuta come momento sanzionatorio, ma come aiuto necessario all'alunno nel suo cammino scolastico. In questa prospettiva la verifica - valutazione assume diverse funzioni, secondo i diversi momenti del processo formativo.

I Docenti mettono in atto:

La verifica - valutazione diagnostica, all'inizio dell'anno, attraverso prove d'ingresso, per rilevare i livelli di partenza degli alunni; essa costituisce la base di una programmazione realistica.

La verifica - valutazione formativa, in itinere, per cogliere i livelli di apprendimento dei singoli; essa costituisce uno strumento di verifica sull'efficacia delle procedure seguite e consente di attuare strategie di recupero e di rivedere il processo in corso. Per questo tipo di verifica si utilizzano strumenti quali test, veloci indagini orali, esercitazioni, questionari.

La verifica - valutazione sommativa, conclusiva e finale, per rilevare se i traguardi educativi e formativi di una determinata procedura sono stati raggiunti; essa viene effettuata a fine modulo e a fine trimestre ed ha funzione di bilancio consuntivo sull'attività scolastica e sugli apprendimenti. Per questo tipo di verifica si utilizzano prove orali, prove scritte strutturate e non strutturate, prove pratiche.

Le verifiche sono disposte in coerenza con le unità didattiche dei moduli svolti

Gli strumenti di verifica individuati dal Collegio Docenti sono i seguenti:

- **prove orali**
- **prove scritte di vario tipo**
- **prove strutturate e/o semistrustrate di vario tipo**
- **prove pratiche**
- **lavori di gruppo**

Gli strumenti di verifica avranno le caratteristiche della validità e della oggettività.

Ogni Docente userà tutti gli strumenti di verifica, individuando, di volta in volta, quello più adatto per verificare il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Nella programmazione del docente vengono definiti il numero e le tipologie di verifica previste a trimestre, per ogni disciplina.

Per quanto riguarda la **valutazione**, il Collegio dei Docenti è partito dalla considerazione che la valutazione di ogni alunno è costituita da due elementi:

- **Misurazione (o verifica) delle prestazioni in termini di conoscenza, competenza e capacità (profitto).**
- **Osservazioni sistematiche su: rispetto delle regole e delle consegne, autocontrollo, partecipazione, impegno e frequenza alle lezioni.**

Pertanto, affinché tutti i Docenti possano formulare giudizi in base a criteri di valutazione omogenei.

Le prestazioni devono essere descritte in termini di:

Conoscenze	Acquisizione di contenuti, cioè tematiche, argomenti, concetti, regole afferenti alla disciplina
Competenze	Applicazione concreta di un insieme coordinato di conoscenze
Capacità	Utilizzazione significativa delle competenze acquisite nonché capacità elaborative, logiche, critiche” apponendo un elemento della serie

Autovalutazione e valutazione

Per garantire i principi ispiratori del servizio scolastico e favorire il più possibile l'**autovalutazione**, il docente è tenuto a comunicare agli allievi i seguenti elementi,

- ♦ la scala di valutazione per ciascun indicatore relativo al profitto;
- ♦ i criteri di valutazione delle prove scritte;
- ♦ gli aspetti che si vogliono tenere sotto controllo (rispetto delle regole, esecuzione delle consegne, capacità di autocontrollo);
- ♦ l'importanza della partecipazione al dialogo educativo, dell'impegno nello studio e della frequenza alle lezioni;
- ♦ il risultato delle performances con esplicitazione della corrispondenza tra lettere e voti;
- ♦ l'annotazione sul registro del docente delle osservazioni sistematiche sia positive che negative con decodificazione dei segni.

Nella **valutazione finale** del processo di apprendimento, il docente tiene anche conto di altri elementi, quali il metodo di studio e la progressione dell'apprendimento dell'alunno rispetto al livello di partenza.

Il voto finale per ogni allievo si ottiene “filtrando” il **voto del profitto** attraverso la **valutazione delle osservazioni sistematiche**.

Queste ultime si riferiscono al rispetto delle regole, all'esecuzione delle consegne, alla capacità di autocontrollo, alla partecipazione al dialogo educativo, all'interesse, all'impegno e alla frequenza.

In particolare, il rispetto delle regole è considerato fondamentale per la crescita e la formazione umana e culturale degli allievi.

La **valutazione del comportamento** è attribuita collegialmente dal Consiglio di Classe e se risulta inferiore a sei decimi comporta la non ammissione al successivo anno di corso o all'esame conclusivo (qualifica – diploma).

VALUTAZIONE DI FINE ANNO

Nella valutazione di fine anno si verifica il raggiungimento degli obiettivi minimi e indispensabili per il passaggio alla classe successiva, tenendo conto della situazione di partenza e di tutti i fattori che si sono potuti rilevare nel corso dell'anno scolastico.

Il Consiglio di classe, prima dell'approvazione dei voti, procede ad una valutazione che tenga conto della possibilità dell'alunno di raggiungere gli obiettivi educativi e formativi propri delle discipline interessate nell'anno scolastico successivo e della possibilità di seguire proficuamente il programma di studio di detto anno scolastico.

Tale condizione deve essere attestata **dalla regolarità della frequenza, dalla sufficienza in tutte le discipline e dalla sufficienza nella condotta.**

La presenza dei debiti viene verbalizzata, trascritta sul tabellone e sul registro generale dei voti. Il Consiglio di classe comunicherà alle famiglie il dato relativo al **debito formativo**, che lo studente potrà colmare o meno attraverso la partecipazione ai corsi di recupero attivati dall'Istituto o attraverso iniziative autonome e proprie, e rimanderà la decisione di promuovere o bocciare ad apposito Consiglio di classe da tenere, di norma, entro il 31 agosto o, al più, prima dell'inizio del nuovo anno scolastico.

Per quanto riguarda l'ammissione agli esami di qualifica degli allievi delle terze classi, il Consiglio di classe tiene conto degli elementi di valutazione derivanti dal curriculum e dalle prove strutturate, al fine di determinare il livello di formazione generale raggiunto e il grado di preparazione del candidato nelle singole materie di studio.

Lo scrutinio si conclude con un giudizio analitico e un voto, espresso in decimi, per ciascuna materia, e con un voto di ammissione, espresso in centesimi, accompagnato da un giudizio sintetico che motivi l'ammissione del candidato alla seconda fase della valutazione. Tale giudizio è deliberato dal Consiglio di classe, verificata la sufficienza in tutte le discipline e la stessa sufficienza nella condotta, ovvero, con giudizio motivato, constatata la presenza di non più di due insufficienze.

Per quanto riguarda le quinte classi sono ammessi all'esame di Stato gli allievi che hanno frequentato l'ultimo anno di corso e sono stati valutati con attribuzione di voto almeno sufficiente in ciascuna disciplina e in condotta, secondo la normativa in vigore.

CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

In considerazione delle norme relative agli Esami di Stato, i Consigli di Classe degli ultimi tre anni di corso procedono all'attribuzione del **credito scolastico e formativo**.

Il credito scolastico viene attribuito allo studente tenendo conto della media dei voti e ai fini dello scivolamento nella banda di oscillazione si valuta la presenza dei seguenti elementi:

- la frequenza regolare
- la partecipazione al dialogo educativo
- la partecipazione ad altre attività didattiche complementari ed integrative
- uno o più crediti formativi
- il comportamento almeno responsabile (condotta ≥ 8)

Il credito formativo tende a valorizzare le esperienze formative maturate dagli alunni al di fuori della scuola; queste possono comprendere:

- attività didattico - culturali coerenti con il corso di studi
- attività socio - assistenziali
- attività sportive

Il punteggio attribuito ad ogni alunno come credito scolastico è pubblicato insieme ai voti conseguiti in sede di scrutinio finale ed è trascritto sulla pagella scolastica.

Verifica e Valutazione del POF

Se strutturalmente la scuola ha la necessità di un costante adeguamento delle proprie caratteristiche alle esigenze di coloro cui rivolge l'offerta formativa e della realtà extra scolastica, diviene indispensabile un'osservazione regolare dell'interazione tra scuola ed ambiente, affinché i suoi risultati costituiscano il dato di realtà su cui fondare decisioni consapevolmente tese a realizzare, in obiettivi oggettivamente perseguibili, i valori ispiratori dell'istituzione scolastica.

La valutazione delle attività, anche al fine di individuare aree di criticità e di miglioramento, verrà effettuata nei Consigli di Classe, nei Collegi dei docenti e nel Consiglio di Istituto.

Gli elementi di osservazione, a cui è interessato ogni soggetto che operi strutturalmente all'interno dell'Istituto, potranno riguardare gli aspetti organizzativi, didattici e amministrativi del servizio e si avrà la possibilità di formulare proposte.

La qualità del servizio scolastico sarà valutata in rapporto alla realizzazione del POF. I giudizi relativi tenderanno ad essere espressi in termini di forza o di debolezza, di elementi di successo o di fallimento che saranno riscontrati in rapporto alle intenzioni progettuali.

Per la valutazione della qualità del servizio scolastico si prenderanno in considerazione due categorie di indicatori:

A INDICATORI DI FUNZIONAMENTO:

- attività concreta degli allievi
- attività concreta del personale
- organizzazione delle attività
- uso delle risorse materiali impiegate
- modalità di interazione comunicativa e sociale
-

B INDICATORI DI RISULTATO

- Tasso di successo o insuccesso scolastico
- Tasso di dispersione
- Livello di partecipazione degli alunni alle attività integrative o extrascolastiche
- Coinvolgimento dei docenti alle attività integrative o extrascolastiche
- Livello di realizzazione delle attività del POF rispetto alle previsioni
- Livello di operatività del personale ATA

**Il Piano dell'Offerta Formativa
per l'anno scolastico 2014/2015
è stato approvato dal Collegio Docenti,
all'unanimità, in data
04/11/2014
Lo stesso P.O.F., consta di
N. 72 pagine.**