

**IPSSA**

**Istituto Professionale di Stato per i  
Servizi Alberghieri**

**con Convitto annesso  
*“Dea Persefone”***

**LOCRI**

**PIANO TRIENNALE  
DELL’OFFERTA  
FORMATIVA 2016/19**



**Dirigente scolastico ADRIANA LABATE**



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2) – P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA

ex art.1, comma 14 della legge n.107 del 13 luglio 2015  
*aa.ss. 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019*

Prot. n . 414 del 22/01/2016

**ELABORATO** dal Collegio Docenti con delibera n. 29 del 15/01/2016 sulla scorta dell'**atto d'indirizzo** del dirigente scolastico emanato con Decreto n. 1 allegato alla Circolare n. 31 del 29/09/2015 prot. n 7199/C14.

**APPROVATO** dal Consiglio d'Istituto con delibera n.47 del 15/01/2016

**TENUTO CONTO** del RAV-RAPPORTO ANNUALE DI AUTOVALUTAZIONE, di cui alla Informativa del Collegio dei Docenti del 01 settembre 2015 al Punto 5.

**TENUTO CONTO** del PDM-PIANO DI MIGLIORAMENTO, di cui alla delibera del collegio docenti n. 18 del 27/10/2015;

**PREVIA PUBBLICAZIONE** del suddetto piano nel portale unico dei dati della scuola.

**AI SENSI** del:

Art.1, commi 2,12,13,14,17 della legge n.107 del 13.07.2015 recante la "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti";

Art.3 del DPR 8 marzo 1999, n.275 "Regolamento recante norme in materia di curricoli nell'autonomia delle istituzioni scolastiche", così come novellato dall'art.14 della legge 107 del 13.07.2015;

Piano della Performance 2014/2016 del MIUR adottato ai sensi dell'articolo 15, comma 2, lettera b), del D.Lgs. 27 ottobre 2009, n. 150;

Nota MIUR n.2157 del 05 ottobre 2015;

Nota MIUR n.2805 dell'11 dicembre 2015;



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

<b>Tipologia</b>	I.P.S.S.A.
<b>Denominazione</b>	"Dea Persefone"
<b>Codice identificativo</b>	Cod. Mecc. RCRH080001
<b>Codice Fiscale</b>	81000650804
<b>Indirizzo</b>	Via Tevere 1
<b>Città</b>	Locri
<b>C.A.P.</b>	89044
<b>Provincia</b>	Reggio Calabria
<b>Telefoni</b>	0964/21357 - 0964/048037
<b>FAX</b>	0964/048036
<b>e-mail</b>	E-mail <a href="mailto:rcrh080001@istruzione.it">rcrh080001@istruzione.it</a>
<b>Sito web</b>	<a href="http://www.ipssalocri.gov.it">www.ipssalocri.gov.it</a>
<b>Grado</b>	Professionale
<b>Ordine</b>	Superiore
<b>Dirigente Scolastico</b>	Labate Adriana
<b>Direttore Amministrativo</b>	Cuzzocrea Concetta Carmen

### PREMESSA

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF) è "il documento fondamentale costitutivo dell'identità culturale e progettuale" dell'Istituto Alberghiero "Dea Persefone di Locri".

La sua funzione fondamentale è quella di:

- 1) informare sulle modalità di organizzazione e funzionamento dell'Istituto;
- 2) presentare "la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa e organizzativa che l'Istituto mette in atto per raggiungere gli obiettivi educativi, formativi e sanare le criticità emerse dal RAV ;



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

3) orientare rispetto alle scelte fatte, a quelle da compiere durante il percorso ed al termine di esso.

Pur nella molteplicità delle azioni didattiche e degli indirizzi di studio, l'intero PTOF si caratterizza come progetto unitario ed integrato, elaborato professionalmente nel rispetto delle reali esigenze dell'utenza e del territorio, con l'intento di formare persone in grado di pensare ed agire autonomamente e responsabilmente all'interno della società.

### PRINCIPI DEL PTOF

- Libertà di insegnamento, nel quadro delle finalità generali e specifiche del servizio, nel rispetto della promozione della piena formazione degli alunni e della valorizzazione della progettualità individuale e di istituto.
- Centralità dell'alunno, nel rispetto dei suoi bisogni formativi e dei suoi ritmi di apprendimento.
- Progettualità integrata e costruttiva, per garantire agli alunni maggiori opportunità d'istruzione, di apprendimento, di motivazione all'impegno scolastico.
- Responsabilità, centrata su competenze disciplinari, professionali e relazionali.
- Trasparenza e accordo dei processi educativi, nella continuità educativa e didattica in senso verticale e orizzontale (scuola e territorio).
- Documentazione della progettualità scolastica, cercando la partecipazione di un numero sempre maggiore di soggetti.
- Ricerca didattica e aggiornamento per l'innovazione e la valorizzazione della professionalità docente ed ATA.
- L'insegnamento delle materie scolastiche agli studenti con disabilità assicurato anche attraverso il riconoscimento delle differenti modalità di comunicazione.

### UBICAZIONE , SEDE E BREVE STORIA DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e Ristorativi di Locri è ubicato in due edifici privati, **palazzo Morgante** e **palazzo Scuteri**. Il primo è strutturato su cinque piani, di cui soltanto quattro sono utilizzati dalla Scuola; il secondo è strutturato su tre piani, interamente utilizzati dalla Scuola. Entrambi gli edifici hanno uno spazio in comune: il cortile di entrata. La scuola ha apportato nel corso degli anni delle migliorie per quanto concerne i servizi igienici, avviando, anche, la creazione di nuovi uffici di dirigenza,



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

di economato, di spogliatoi, di laboratori di ricevimento e sala-bar , di una sala polifunzionale , di una biblioteca e di un laboratorio chimico agro-alimentare. Le classi sono ubicate in ambedue i palazzi mentre gli uffici si trovano nel plesso Morgante.

**1968** - A Locri nasce l'Istituto Alberghiero come sezione staccata dell'I.P.A.S. di Soverato (CZ).

---

**1970** - Diviene sede autonoma e trova sistemazione, come istituzione scolastica, presso la Fondazione Zappia. Vengono avviati tre corsi di qualifica (Cucina Sala/Bar – Ricevimento).

---

**1971** - Viene istituito il Convitto presso l'Hotel Teseion.

---

**1977/78** – Si costituiscono due sedi coordinate, una a Villa San Giovanni e un'altra a Polistena sotto la guida del Preside G.A.Galasso.

---

**1989** – Cambia la denominazione in I.P.S.S.A.R.

---

**1996** – Con nota del M.P.I. n.6877/C/1/A del 04/07/1996 l'I.P.S.S.A.R. di Locri viene aggregato all'I.P.S.C.T. di Polistena.

---

**1997** – L'Istituto fa parte dell'Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e del Turismo (A.E.H.T.) con sede in Strasburgo.

---

**2002** – Avviata una nuova sede coordinata a Condofuri (R.C.). Dopo la scomparsa di Galasso ricopre l'incarico di D. S. Reggente la prof.ssa Domenica Marra.

---

**2003** – Viene nominata D. S. incaricata la prof.ssa Francesca Miccolis.

---

**2003/2004** – L'Istituto aderisce al Progetto Qualità. Ricopre l'incarico di D.S. la dottoressa M. Macri.

---

**2006** – Viene conseguita la Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2000 n.735, rilasciata da CERSA S.r.l.

---

**2006/2007** – La Scuola si predispone alla valutazione esterna. Inoltre, nell'ambito dei festeggiamenti per i suoi primi quarant'anni di attività, viene intitolata "Dea Persefone".

---

**2012/2013** – Cambia la denominazione in I.P.S.S.A.

---



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

**2013** – Condofuri diviene sede staccata di Locri e viene aggregata all'I.I.S. "Euclide " di Bova Marina.

**2014** – La dott.ssa Adriana Labate ricopre l'incarico di nuovo D.S. dell'I.P.S.S.A. di Locri.

### CONTESTO TERRITORIALE DI RIFERIMENTO

La Scuola sorge in un'area a forte vocazione turistica (zona jonica della Calabria), in cui è presente un elevato numero di strutture ricettive alberghiere e di ristorazione. Per tale motivo la domanda di personale, a servizio delle suddette strutture, è significativa ed offre buone prospettive di occupazione per i diplomati dell'Alberghiero. Il territorio è noto per la produzione di vini tipici, formaggi e salumi di pregio. Si organizzano diversi stages con produttori di vino, enologi, titolari di aziende agricole ed imprenditori del settore agro-alimentare. L'Istituto ospita la sezione provinciale dell'Associazione Nazionale Cuochi, molto attiva nell'organizzare competizioni che stimolano l'impegno degli alunni. Nel territorio sono presenti numerose Istituzioni con le quali l'Istituto intrattiene ottime e proficue relazioni: Guardia di Finanza, Vescovado, Uffici Giudiziari, ASP ecc. Purtroppo il territorio si caratterizza anche per una significativa e radicata presenza di organizzazioni criminali e un elevato tasso di disoccupazione. Si evidenzia anche l'estrema difficoltà nell'avviare un rapporto di collaborazione con le famiglie, sia a causa delle oggettive difficoltà economiche in cui versano, sia a causa della mentalità chiusa e ristretta.

### VISION

L'istituto mira ad un'organizzazione specifica, flessibile e funzionale agli stili cognitivi e ai particolari bisogni educativi del contesto scolastico-territoriale. Tale organizzazione si traduce nell'opportunità di utilizzare in modo efficace, efficiente e condivisa i mezzi, gli strumenti, le risorse, le competenze, gli spazi e il personale scolastico.

L'Istituto "Dea Persefone" intende oggi adottare in modo più manifesto una "vision" che ne identifichi ruolo e finalità, implementando e motivando la sua "mission".

Le linee che continuano a rappresentare i nostri traguardi sono incentrate su:

- forte integrazione tra saperi teorici e pratici
- ricerca e innovazione





## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

- offrire risposte di qualità alla richiesta di istruzione professionale, capaci di favorire e sostenere i processi di cambiamento nel territorio locale

### MISSION

La MISSION dell'Istituto Alberghiero "Dea Persefone" di Locri è : **“Condurre i propri alunni dalle conoscenze alle competenze per un inserimento consapevole e sicuro nel contesto sociale e professionale”**. L'Istituto si prefigge l'obiettivo, pertanto, di formare figure professionali nell'ambito della ristorazione e del turismo che sappiano inserirsi con decisione, consapevolezza e sicurezza nel mondo del lavoro o proseguire gli studi a livello universitario, avendo acquisito sapere e competenze in una dimensione operativa e un metodo concreto e personale di osservazione, di studio e di valutazione della realtà. Il "Dea Persefone" intende, perciò, mettere a disposizione tutte le sue risorse affinché si possa creare un ambiente favorevole all'apprendimento ed al lavoro di tutte le risorse umane coinvolte. I soggetti formati dovrebbero, quindi, essere in grado di rapportarsi in modo autonomo e flessibile con la realtà esterna, in modo tale da poter affrontare con criticità e responsabilità le sfide poste quotidianamente da una società in continuo divenire economico, sociale, politico e tecnologico. Per il raggiungimento della propria **mission** l'Istituto si impegna attraverso il P.T.O.F. a:

**Attuare** un'azione educativa finalizzata al rispetto della dignità umana, alla collaborazione alla promozione di ogni persona, al rispetto dell'ambiente di lavoro, al rispetto delle regole di convivenza civile.

**Elaborare** una professionalità moderna qualificata, fondata su una solida base culturale ed un'adeguata competenza scientifica e tecnico pratica.

**Aprire** la scuola alla realtà esterna, locale, europea ed internazionale.

**Educare** al rispetto non solo di regole puramente scolastiche, ma anche al comportamento garbato e misurato, alla cortesia, alla gentilezza, all'accuratezza e all'ordine della persona. Promuovere lo stile, la precisione, la signorilità, la discrezione, significa offrire agli studenti una sorta di "valore aggiunto" all'istruzione e alla professionalità che vanno acquisendo nella nostra scuola.



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### OBIETTIVI DEL PDM ED INDIVIDUAZIONE DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI PER LA SCELTA DI TUTTE LE ATTIVITÀ DIDATTICHE E DEI PROGETTI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

**\*Obiettivi del P.D.M. vedi Allegato**

#### OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI

Di seguito vengono riportati gli obiettivi formativi individuati come prioritari tra i seguenti di cui all'art.1, comma 7 della Legge 107/2015:

OBIETTIVI FORMATIVI	SCUOLA SECONDARIA DI II GRADO
a) Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning;	Potenziare l'aspetto <comunicativo> della lingua italiana e delle lingue straniere funzionale ai contesti comunicativi relazionali e alla figura professionale.
b) Potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche.	Migliorare i risultati dei test INVALSI attraverso una didattica improntata allo sviluppo di competenze in situazioni di contesto. Simulazione prove Invalsi.
d) sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture , il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità.	Raggiungimento delle competenze sociali e civiche da parte dei discenti attraverso corsi di sensibilizzazione, progetti, iniziative, convegni, concorsi.
e) Sviluppo di comportamenti	Sensibilizzare i discenti attraverso <b>progetti</b> ,iniziative, convegni, concorsi al rispetto della civile





## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali.	convivenza.
h) Sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al <b>pensiero computazionale</b> , all' <b>utilizzo critico e consapevole dei social network</b> e dei media nonché alla produzione e ai <b>legami con il mondo del lavoro</b> .	Stesura del Piano Digitale riferito alle tre macro aree: Formazione interna; Coinvolgimento della comunità scolastica; Creazione di soluzioni innovative.



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

<p>i) Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio.</p>	<p>Progettare per competenze anche attraverso la metodologia dell'IFS-Impresa Formativa Simulata.</p> <p>Il nostro Istituto Alberghiero ha aderito al progetto di RETE con altre scuole( Decreto MIUR del 4/09/2015 prot.n. 657) per la realizzazione di laboratori territoriali per l'occupabilità da attuare nell'ambito del Piano Nazionale Scuola Digitale (PNLSD). Il capofila della suddetta Rete è l'istituto Istituto Tecnico Commerciale "Einaudi " di Palmi. Il progetto di RETE consente al nostro istituto di dotarsi di laboratori quali luoghi aperti al territorio per stimolare la crescita professionale, le competenze e l'autoimprenditorialità, prevedendo il coinvolgimento non solo degli studenti inseriti nei corsi regolari di formazione, ma anche dei giovani cosiddetti NEET ( <i>Not engaged in Education, Employment, or Training</i>).</p>
<p>l) Prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore.</p>	<p>Attività, convegni, concorsi ecc. Valorizzazione di una didattica personalizzata a favore dei soggetti con particolare svantaggio socio-culturale, ivi compresi i BES ed i DSA attraverso progetti e una didattica laboratoriale.</p>
<p>m)Valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale,</p>	<p>Adesione o costituzione di accordi di rete con altre scuole ed Enti pubblici e privati di cui all'art. 7 del DPR 275/99</p>



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

<p>n)Apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario. Rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89.</p>	<p>Flessibilità didattica ed organizzativa.</p>
<p>o)Incremento dell' <b>alternanza scuola-lavoro</b> nel secondo ciclo di istruzione</p>	<p>Implementare le risorse ministeriali con finanziamenti PON e POR e della Buona Scuola legge 107 del 2015 per attivare percorsi di alternanza sin dalle classi III.</p>
<p>p)valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti</p>	<p>Potenziare e migliorare l'inserimento e l'inclusione degli alunni con bisogni educativi speciali certificati.</p>
<p>q)individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti</p>	<p>Valorizzare gli alunni meritevoli con progetti a respiro nazionale ed europeo (stage linguistici e aziendali all'estero, attraverso finanziamenti PON e POR).</p>
<p>r) alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso percorsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali.</p>	<p>Attivare un processo didattico di alfabetizzazione e perfezionamento facilitando e garantendo un facile inserimento nel contesto scolastico.</p>
<p>s)Definizione di un sistema di orientamento</p>	<p>Valorizzare la valenza orientativa della didattica in maniera trasversale per tutte le discipline. Orientamento interno : favorire la formazione di almeno una classe per il Triennio di Accoglienza Turistica</p>



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### INDIVIDUAZIONE DELLE PRIORITA'

Come previsto dalla legge 107/15 che ha introdotto la dotazione organica per il potenziamento finalizzata alla programmazione di interventi mirati al miglioramento dell'offerta formativa, ogni scuola deve individuare delle priorità d'intervento per il raggiungimento degli obiettivi formativi che ovviamente non possono prescindere da quanto formulato nel RAV dell'Istituto.

Le **priorità** e i **traguardi** individuati nel RAV sono in sintesi:

ESITI DEGLI STUDENTI		
Priorità		Descrizione del traguardo
RISULTATI NELLE PROVE STANDARDIZZATE NAZIONALI	Migliorare i risultati di italiano e Matematica nelle prove INVALSI	Innalzare gli esiti di Italiano e di circa il 5%, adeguandoli al livello di Istituti analoghi della provincia di Reggio Calabria
RISULTATI SCOLASTICI	Allineare i debiti in Inglese delle classi III A e III B a quelli delle altre sezioni	Non superare i 10 debiti formativi in Inglese per ciascuna delle classi interessate.
COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA	Sensibilizzare i ragazzi al rispetto delle regole della convivenza civile	Diminuire le sospensioni nelle classi prime di almeno il 5% rispetto allo scorso a.s.

Le priorità su cui la scuola ha deciso di concentrarsi sono:

1. Migliorare le prestazioni degli alunni innalzando i gli esiti delle prove INVALSI avvicinandosi alla media provinciale. La strategia è quella di potenziare abilità di base e le capacità logico-cognitive degli allievi, rivedendo, dal primo anno i piani di lavoro, nei quali saranno inserite simulazioni mensili, al fine di preparare i discenti ad affrontare le prove con una maggiore sicurezza.



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

2. Migliorare i risultati scolastici relativi alla prima lingua straniera (inglese), soprattutto nelle classi terze sez. A e B, allineandole a quelle delle altre sezioni. La strategia è quella di aumentare le abilità degli allievi con corsi di potenziamento pomeridiani.
3. Migliorare le competenze chiave e di cittadinanza con dei progetti inerenti le regole della convivenza civile.

### OBIETTIVI DI PROCESSO

AREA DI PROCESSO	DESCRIZIONE DELL'OBIETTIVO DI PROCESSO
CURRICOLO, PROGETTAZIONE, VALUTAZIONE	Strutturare un curriculum verticale obbligatorio per tutte le discipline, suddiviso: in primo biennio e secondo Biennio+monoennio
AMBIENTE DI APPRENDIMENTO	Empowerment dei Docenti

Le strategie che la scuola intende mettere in atto per migliorare la performance dei propri alunni non possono prescindere da uno studio sul curriculum che sia funzionale a ciò che il mondo del lavoro chiede ed alla figura professionale in uscita. L'elaborazione di un curriculum unico per il biennio e per il triennio, per ogni ambito disciplinare, favorirà un proficuo confronto tra docenti, aiutando molti di loro ad uscire dall'autoreferenzialità sulla quale si sono adagiati per troppi anni, a scapito delle esigenze di rinnovamento della didattica e delle competenze relazionali richieste dall'utenza. Esso, quindi, oltre a consentire coerenza e coesione all'intera formazione, garantirà la progressiva armonizzazione dei metodi, ovvero delle strategie didattiche, degli stili educativi, delle concezioni e delle pratiche di insegnamento e apprendimento. Inoltre per innalzare il livello dei risultati apprenditivi si dovrà, necessariamente, intervenire sulla preparazione dei docenti, a tal fine saranno programmati corsi di formazione per "svecchiare" e/o potenziare le loro competenze nella didattica. Occorre migliorare la progettazione didattica attraverso l'utilizzo di una didattica innovativa e laboratoriale che abbia come fine lo sviluppo delle competenze, prevedendo nella progettazione didattica la diversificazione degli stimoli per l'apprendimento, delle consegne, dei percorsi di apprendimento, adeguando i processi di insegnamento ai bisogni formativi di ciascun allievo valorizzandone le differenze; infatti, solo migliorando la metodologia didattica



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

attraverso una progettazione più vicina agli stili di apprendimento degli studenti si otterrà il miglioramento degli esiti.

La scuola intende programmare il proprio intervento formativo, inoltre, tenendo conto dei risultati degli scrutini e di quelli restituiti dall'INVALSI per migliorare il successo formativo dei propri alunni agendo anche sull'ambiente di apprendimento che tenga sempre più presente le esigenze di un'utenza che predilige la multimedialità e che impara meglio se posta in situazione di contesto.

Pertanto, in relazione a quanto esposto, per la programmazione di interventi mirati al miglioramento dell'offerta formativa, vengono individuati in ordine di preferenza i campi di potenziamento per il raggiungimento degli obiettivi formativi prefissati:

- 1) Potenziamento linguistico.
- 2) Potenziamento umanistico.
- 3) Potenziamento socio economico e per la legalità.
- 4) Potenziamento laboratoriale.
- 5) Potenziamento scientifico
- 6) Potenziamento artistico e musicale.
- 7) Potenziamento motorio.

### **FABBISOGNO DEI POSTI COMUNI, DI SOSTEGNO DELL'AUTONOMIA E DI POTENZIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA**

L'organico dell'autonomia è la risorsa fondamentale per la realizzazione dell'autonomia e dell'offerta formativa potenziata prevista dal Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF).

Tale organico infatti:

- ❖ *incrementa* le risorse di personale a disposizione;





## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

- ❖ rende più *stabile* nel tempo l'organico;
- ❖ consente di scegliere professionalità funzionali allo sviluppo di particolari attività;
- ❖ introduce più *flessibilità* nell'utilizzo del personale.

L'organico non è assegnato per ordini di scuola o per indirizzi, ma per l'intera istituzione scolastica, ed è commisurato alle esigenze didattiche, organizzative e progettuali, chiarite nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa

### ***L'organico previsto dal ddl 107/2015 prevede tre tipologie di posti:***

- posti comuni
  - posti di sostegno
  - posti per il potenziamento dell'offerta formativa → [non di diritto]
- } organico di diritto

La scelta delle classi di concorso dovrà tenere conto di quanto già richiesto per l'a.s. 2015/16, per evitare situazioni di eccessivo squilibrio nelle disponibilità totali delle singole aree disciplinari.

Anche per quanto riguarda i posti di sostegno si terrà conto di quanto richiesto per l'a.s. 2015/16, ricordando che saranno nominati 1 docente per ogni due alunni certificati con legge 104 articolo 3 comma 1 e 1 docente per ogni alunno con articolo 3 comma 3

In ogni caso la Scuola si riserva di effettuare in qualsiasi momento delle variazioni in eccesso o in difetto in riferimento al numero delle iscrizioni che verranno effettuate



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036

Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)

P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

ORGANICO SCUOLA (cod. meccanog rafico X)	A.S.	FABBISOGNO TRIENNIO			CLASSE DI CONCORSO (eventua le)	MOTIVAZIONI (Tempo pieno, tempo prolungato, pluriclassi , etc.)
		POSTI COMUNI	POSTI DI SOSTEGNO	POSTI ORGANICO POTENZIATO (*)		
RCRH080001	16/17	65	17	6	1 A013 3 A017 3 A019 4 A029 1 A038 6 A047 11 A050 05 A057 02 A060 05 246/A 06 346/A 09 50/C 05 51/C 02 52/C 02 RELIG	
	17/18	65	17	6	01 A013 03 A017 03 A019 04 A029 01 A038 06 A047 11 A050 05 A057 02 A060 05 246/A 06 346/A 09 50/C 05 51/C 02 52/C 02 RELIG	
	18/19	65	17	6	01 A013 03 A017 03 A019	



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

					04 A029	
					01 A038	
					06 A047	
					11 A050	
					05 A057	
					02 A060	
					05 246/A	
					06 346/A	
					09 50/C	
					05 51/C	
					02 52/C	
					02 RELIG	

### **Organico di Potenziamento**

**Il problema della qualità dei posti di potenziamento presenta tre aspetti:**

- la distribuzione dei contingenti regionali per ordine di scuola e per classi di concorso
- Il fabbisogno di posti, diversi per tipo di attività, espressi dai singoli Istituti;
- la conciliabilità tra la qualità dei posti nel contingente regionale e la qualità dei posti richiesti dalle scuole

Tale **problema** può dirsi risolto solo quando la **qualità dell'offerta** regionale / territoriale sarà adeguata alla **qualità della domanda** degli istituti



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### ***Ipotesi ripartizione per Istituto***

**Considerato che** nel ddl 107/15. Il riparto della dotazione organica tra le regioni è effettuato ... sulla base del numero degli alunni, per i posti del potenziamento”

**L’ipotesi più verosimile** è quella di basare il calcolo del contingente spettante ad ogni istituto sul parametro numero di alunni dell’istituto.

Per il corrente anno scolastico sono stati assegnati:

<b>ORGANICO DEL POTENZIAMENTO ASSEGNATO ALL’ISTITUTO</b>	
3 posti AD03 AREA TECNICA SOSTEGNO	da individuare
1 posto A019 discipline giuridiche	Galletta Giuseppe
2 posto 047 matematica	da individuare
1 posto A051 lettere e latino	Capozzoli Lucia (supplente docente di potenziamento)
1 posto A346 inglese	da individuare
1 posto A061 Storia dell’arte	Belfiore Statari Rosa

Per il successivo triennio in base alle **priorità** e i **traguardi** individuati nel RAV sono state formulate dei progetti che richiedono le seguenti risorse umane:

3 docenti di potenziamento di lettere

3 docenti di potenziamento matematica

3 docente di potenziamento lingua inglese

3 docente di potenziamento discipline giuridiche

9 docenti di potenziamento di sostegno AREA AD03



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

3 docenti di Accoglienza turistica

### FABBISOGNO DEI POSTI DEL PERSONALE TECNICO, AMMINISTRATIVO ED AUSILIARIO

*In base al **comma 14, punto 3, della legge n.107 del 13.07.2015** il fabbisogno relativo ai posti del personale amministrativo, tecnico e ausiliario, viene calcolato nel rispetto dei limiti e dei parametri stabiliti dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 119, tenuto conto di quanto previsto dall'articolo 1, comma 334, della legge 29 dicembre 2014, n. 190. La quantificazione del suddetto personale, andrà necessariamente fatta partendo dai dati storici della scuola ed effettuando una proiezione per i prossimi tre anni sulla scorta degli incrementi o decrementi del numero di alunni e classi.*

PLESSO/SEDE STACCATA e/o COORDINATA	N.CLASSI	N.ALUNNI	N.UNITA' DI PERSONALE
Collaboratori Scolastici	34	750	38
Assistenti Amministrativi	34	750	9 +2
Assistenti tecnici	34	750	9
Assistenti tecnici – Area: AR02	34	750	2
Istitutori		50	16 *
Cuochi		50	4
Guardarobieri		50	2
Infermieri		50	1

\* Il numero degli Istitutori viene calcolato in base al numero degli alunni frequentanti il Convitto e del numero dei Semiconvittori



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### IL CURRICOLO E ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

#### Articolazione del percorso

		Area Comune	Area Indirizzo	TOTALE	Alternanza Scuola- Lavoro
1° BIENNIO	Classe 1 <sup>^</sup>	20 h	12 h	<b>32</b>	
	Classe 2 <sup>^</sup>	20 h	13 h	<b>33</b>	
2° BIENNIO	Classe 3 <sup>^</sup>	15 h	17 h	<b>32</b>	
	Classe 4 <sup>^</sup>	15 h	17 h	<b>32</b>	
QUINTO ANNO	Classe 5 <sup>^</sup>	15 h	17 h	<b>32</b>	

Il Percorso curricolare è articolato in tre aree, l'area comune, l'area delle discipline di indirizzo e l'alternanza scuola-lavoro per il secondo biennio (terzo e quarto anno) e quinto anno. Il biennio comune costituisce il raccordo diretto con il percorso formativo della scuola media, consente l'esercizio e l'adempimento del diritto-dovere all'istruzione e alla formazione e, al tempo stesso, rappresenta il ponte verso le future scelte professionali.

Il percorso formativo curricolare è di **32** ore settimanali per tutte le classi, tranne per le classi seconde che esplicano un percorso curricolare di 33 ore.

Il percorso di ciascuno dei due anni in cui si articola il secondo biennio ed il quinto anno è costituito da:

- ✓ discipline umanistiche
- ✓ discipline scientifiche e d'indirizzo
- ✓ attività didattico - formativa - *finalizzata al conseguimento di una microspecializzazione coerente con la formazione professionale di indirizzo.*

Il Triennio si conclude con la partecipazione delle studentesse e degli studenti agli esami di stato conclusivi del corso di studi d'istruzione secondaria superiore e ad una valutazione della partecipazione dei discenti all'alternanza scuola-lavoro.





## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### PROFILO PROFESSIONALE E INDIRIZZI DI STUDIO

Con la riforma della scuola secondaria di secondo grado gli istituti professionali alberghieri assumono la seguente denominazione: **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**

#### Profilo

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

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

**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA** si suddivide nelle articolazioni sottostanti :

- ◇ **Enogastronomia (cucina) – Enogastronomia : prodotti dolciari artigianali e industriali /pasticceria )**
- ◇ **Servizi di sala e di vendita**
- ◇ **Accoglienza turistica**



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

	<b>BIENNIO COMUNE</b>		
I II	<b>SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA</b>		
III IV V	<b>ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"  CON OPZIONE PRODOTTI DOCLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI (PASTICCERIA)</b>	<b>ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E VENDITA"</b>	<b>ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"</b>
<b>PROFILO IN USCITA:</b>			
<b>TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA, CONSEGUITO CON ESAME DI STATO</b>			

### ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA (CUCINA)

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

**A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Enogastronomia" conseguono i risultati di apprendimento in termini di competenze.**

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



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### ARTICOLAZIONE ENOGASTROMIA: PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI (PASTICCERIA)

Nell'articolazione "**Prodotti dolciari artigianali e industriali**" ( Pasticceria) il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

**A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Enogastronomia" opzione " Produzioni dolciarie artigianali e industriali (Pasticceria) conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.**

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

### ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E VENDITA"

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



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

**A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nei “Servizi di sala e vendita”, conseguono i risultati di apprendimento descritti in termini di competenza.**

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

### ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

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

**A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione “Accoglienza turistica” consegue i risultati di apprendimento specificati in termini di competenze.**

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



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### QUADRO ORARIO

#### Quadro orario del primo biennio

INSEGNAMENTI GENERALI (AREA COMUNE PRIMO BIENNIO)

DISCIPLINE AREA COMUNE	1° BIENNIO (ore settimanali)	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4
STORIA	2	2
LINGUA INGLESE	3	3
MATEMATICA	4	4
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2
SCIENZE INTEGRATE ( <b>SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA</b> )	2	2
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>20</b>	<b>20</b>



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO (PRIMO BIENNIO)

DISCIPLINE	1° BIENNIO (ore settimanali)	
SCIENZE INTEGRATE ( <b>FISICA</b> )	2	
SCIENZE INTEGRATE ( <b>CHIMICA</b> )		2
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – <b>SETTORE CUCINA</b>	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – <b>SETTORE SALA E VENDITA</b>	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI DI <b>ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	2	2
SECONDA LINGUA STRANIERA ( <b>FRANCESE</b> )	2	2
GEOGRAFIA		1
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI COMPLESSIVE</b>	<b>32</b>	<b>33</b>





## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### Quadro orario del secondo biennio e del quinto anno

#### INSEGNAMENTI GENERALI (SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO)

DISCIPLINE	2° BIENNIO ore settimanali		QUINTO ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
STORIA	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO (SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO)

#### ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

DISCIPLINE	2° BIENNIO ore settimanali		QUINTO ANNO
SECONDA LINGUA STRANIERA ( <b>FRANCESE</b> )	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE <b>* 1 ORA IN PRESENZA CON INSEGNANTE DI CUCINA</b>	4	3	3
	*	*	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	6	4	4
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA		2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4	5	5
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	17	17	17
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI COMPLESSIVE</b>	32	32	32



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### Quadro orario del secondo biennio e del quinto anno

#### INSEGNAMENTI GENERALI (SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO)

DISCIPLINE	2° BIENNIO		QUINTO ANNO
	ore settimanali		
ITALIANO	4	4	4
STORIA	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO (SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO)

#### ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E VENDITA"

DISCIPLINE	2° BIENNIO ore settimanali		QUINTO ANNO
SECONDA LINGUA STRANIERA <b>(FRANCESE)</b>	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE <b>* 1 ORA IN COMPRESA CON INSEGNANTE DI SALA E VENDITA</b>	4	3	3
	*	*	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA		2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	6	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4	5	5
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	17	17	17
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI COMPLESSIVE</b>	32	32	32



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### Quadro orario del secondo biennio e del quinto anno

#### INSEGNAMENTI GENERALI (SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO)

DISCIPLINE	2° BIENNIO		QUINTO ANNO
	ore settimanali		
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
STORIA	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

**INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO** (SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO)

ARTICOLAZIONE "**ACCOGLIENZA TURISTICA**"

DISCIPLINE	2° BIENNIO ore settimanali		QUINTO ANNO
	SECONDA LINGUA STRANIERA ( <b>FRANCESE</b> )	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE * 1 ORE IN COMPRESENZA CON INSEGNANTE DI <b>PASTICCERIA</b>	4	2	2
		*	*
LABORATORIO DI SERVIZI ACCOGLIENZA TURISTICA	6	4	4
TECNICHE DI COMUNICAZIONE		2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	6	6
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI COMPLESSIVE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### Quadro orario del secondo biennio e del quinto anno

#### INSEGNAMENTI GENERALI (SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO)

DISCIPLINE	2° BIENNIO		QUINTO ANNO
	ore settimanali		
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
STORIA	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>

#### INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO (SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO)

##### ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" OPZIONE - Prodotti dolciari e artigianali e industriali (PASTICCERIA)

DISCIPLINE	2° BIENNIO		QUINTO ANNO
	ore settimanali		
SECONDA LINGUA STRANIERA ( <b>FRANCESE</b> )	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	3	3
<b>* 2 ORA IN COMPRESENZA CON INSEGNANTE DI PASTICCERIA</b>		*	*





## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA	9	3	3
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI		3	2
<b>* 2 ORA IN COMPRESENZA CON INSEGNANTE DI PASTICCERIA</b>		*	*
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA		2	2
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	2	3	4
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI COMPLESSIVE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### INTEGRAZIONE ED AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

#### INTEGRAZIONE ED AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

*“ L’integrazione scolastica ha come obiettivo lo sviluppo delle potenzialità della persona diversamente abile nell’apprendimento, nella comunicazione, nelle relazioni e nella socializzazione (...). L’esercizio del diritto all’educazione e all’istruzione non può essere impedito da difficoltà di apprendimento né da altre difficoltà derivanti dalla disabilità connesse all’handicap”*

( Legge 104/92- Linee guida per l’integrazione scolastica degli alunni con disabilità)

Per ciascuno alunno diversabile il Consiglio di classe elaborerà un Piano Educativo Individualizzato (P.E.I.) che preveda, sulla base della sua situazione individuale, i singoli obiettivi e, conseguentemente, i contenuti, le metodologie e le valutazioni.

Le singole Unità Didattiche potranno prevedere le modalità di intervento e le attività specifiche per l’alunno portatore di handicap, sempre nei limiti della competenza in



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

materia del docente interessato e specializzato, con il supporto dell'équipe socio-medico-psico-pedagogica e dell'operatore di supporto psicopedagogico, se operanti nell'Istituto.

È comunque da tener presente che l'obiettivo dell'educazione dell'alunno diversabile non può essere solo il raggiungimento di un certo grado di socializzazione, ma deve entrare anche nel merito dell'apprendimento.

Il consiglio di classe in cui è inserito l'alunno diversabile in un primo momento si occuperà della raccolta dei dati, delle notizie familiari e scolastiche, dei pareri medici, delle osservazioni delle abilità già acquisite e delle difficoltà di apprendimento; in un secondo momento, sulla base dei dati raccolti, programmerà il proprio intervento didattico, partendo da obiettivi realistici e realizzabili, attraverso metodi e mezzi fortemente individualizzati, per giungere a modelli di verifica e valutazione specifici e diversi dal resto della classe, se necessario. Il coordinamento di questa attività è affidato all'Operatore di supporto psicopedagogico, se presente.

Di volta in volta, infine, si farà richiesta dettagliata agli organi competenti per poter ottenere i docenti specializzati e tutti i mezzi tecnici e sussidi didattici che si riterranno necessari, nonché la presenza di assistente specialistico e/o domiciliare extrascolastico.

Ai sensi della C.M. n. 250 del 3/9/1985 sarà consentito agli operatori del territorio dei Centri esistenti se destinatari di delega da parte della A.S.L. della redazione della diagnosi funzionale e del profilo dinamico-funzionale degli alunni in situazione di handicap, effettuare opportuni interventi assistenziali e terapeutico-riabilitativi, durante l'orario delle lezioni, adeguatamente raccordati con l'attività scolastica, su alunni portatori di handicap, a richiesta dei genitori degli stessi. Le riunioni periodiche del Gruppo H saranno le occasioni per le verifiche del PEI e delle eventuali modifiche

L'individualizzazione del percorso educativo previsto dal PEI per l'alunno con disabilità può incidere, a seconda della tipologia di disabilità e della sua gravità, sui metodi di valutazione e sul valore legale del titolo di studio conseguito, in particolare, al termine del Secondo Ciclo di istruzione. L'articolo 9 del Regolamento sulla valutazione degli alunni prevede che, in sede di esame conclusivo del primo ciclo di istruzione le prove sono adattate in relazione agli obiettivi del PEI. Le prove differenziate hanno valore equivalente a quelle ordinarie ai fini del superamento dell'esame e del conseguimento del diploma di licenza. Nel caso in cui gli obiettivi previsti dal PEI non siano riconducibili ai programmi ministeriali, il percorso formativo consente l'acquisizione di un attestato di credito formativo valido anche per l'accesso ai percorsi integrati di istruzione e formazione (art. 9 D.P.R. 122/2009)



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### INTERVENTI A FAVORE DELL'INCLUSIONE

La scuola inoltre promuove interventi a favore dell'integrazione e dell'inclusione scolastica di tutti gli alunni in situazioni di difficoltà in ambito educativo e/o apprenditivo.

Gruppo di lavoro Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA)

L'Istituto favorisce il diritto degli alunni interessati dal disturbo specifico ad un proprio piano di studi personalizzato con strumenti compensativi e di supporto per il conseguimento degli obiettivi comuni a tutti gli alunni della classe.

### LINEE GUIDA SULL'INDIVIDUAZIONE/INCLUSIONE DEGLI ALUNNI BES

L'istituto IPSSA "Dea Persefone" si propone di potenziare la cultura dell'inclusione per rispondere in modo efficace alle necessità di ogni alunno che, con continuità o per determinati periodi, manifesti Bisogni Educativi speciali.

#### I BES

Nella definizione di BES ( Bisogni Educativi Speciali ) rientrano le seguenti categorie:

- ✓ Alunni con *disabilità* prevista dalla legge 104/92 con documentazione medica;
- ✓ Alunni con *disturbi evolutivi specifici* ( disturbi dell'apprendimento o DSA, deficit del linguaggio - della coordinazione motoria o ADHD ) previsti dalla legge 170/2010 con documentazione medica ;
- ✓ Alunni con *svantaggio socio-economico, linguistico o culturale* previsto dalla direttiva ministeriale del 27/12/2012 e dalla circolare n.8 del 6/03/2013 ; può esistere o meno documentazione medica .

#### II G.L.I.

Nella scuola è stato creato un Gruppo di lavoro per l'inclusione , il Collegio dei Docenti del 27.10.2015 con delibera n. 12 ne designa i seguenti professori :La Prof. ssa Canale Elena, il Prof.re Cotrona Aldo, il Prof. re Iacopino Carmelo, il Prof.re Idone Domenico, la Prof. ssa Gallo Antonia, il Prof.re Lizzi Cosimo, la Prof.ssa Monteleone Sara, la Prof.ssa Scarcello Assunta, la Prof.ssa Vadalà Daniela e la Prof.ssa Dicembre Silvana. Il gruppo predispose un piano annuale per l'inclusività, al fine di orientare scelte e iniziative di



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

personalizzazione dei singoli Consigli di classe dell'Istituto dopo l' identificazione degli alunni con BES. Il GLI svolge le seguenti funzioni:

- ✓ Rilevazione dei BES presenti nella scuola ;
- ✓ Elaborazione di una proposta di **PAI** ( *Piano Annuale per l'Inclusività* )\_da includere nel POF della scuola , da redigere al termine di ogni anno scolastico e da approvare al Collegio docenti entro il mese di Giugno.

Il **G.L.H.O.** è convocato dal Dirigente Scolastico ed è composto dall'intero Consiglio di Classe (insegnanti curricolari e di sostegno), operatori socio-sanitari dell'ASL (e/o dell'ente privato convenzionato) che seguono il percorso riabilitativo dell'alunno con disabilità, l'eventuale assistente per l'autonomia e la comunicazione e l'eventuale collaboratore o collaboratrice scolastica incaricato dell'assistenza igienica, i genitori dell'alunno ed un esperto di loro fiducia e/o dell'Associazione di cui fanno parte (previo accordo del Dirigente Scolastico che deve convocare ufficialmente l'esperto). Il GLHO ha il compito di predisporre il PEI (o PEP) e di verificarne l'attuazione e l'efficacia nell'intervento scolastico.

<b>Insegnanti Curricolari:</b>
1) Prof. ssa Canale Elena
2) Prof. Idone Domenico
3) Prof.ssa Vadalà Daniela
4) Prof.ssa Dicembre Silvana
<b>Insegnanti di Sostegno</b>
1) Prof.ssa Scarcello Assunta

2) Prof.ssa Monteleone Sara
3) Prof. Aldo Cotrona
4) Prof.ssa Melina Pinuccia
<b>Operatori A.S.L</b>
- Unità Multidisciplinare di Bovalino
<b>Genitori</b>
-Sig.ra Sonia Graziella

### NORMATIVA di riferimento

- ✓ Legge n.104/92 ( per la disabilità )
- ✓ Legge 170/2010 e allegato
- ✓ D.Lgs.196/2003 ( riservatezza dati personali )
- ✓ Direttiva ministeriale del 27/12/2012
- ✓ Circolare ministeriale n.8 del 6/03/2013
- ✓



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### MODULISTICA RELATIVA A TUTTI I BES DELLE DIVERSE CATEGORIE:

<p><i>Diversamente abili</i> ( con documentazione medica )</p> <p style="text-align: center;"><i>Art. 3 comma 3</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Art. 3 comma 1</i></p> <p style="text-align: center;"><i>DPCM</i></p>	<p>-PDF ( al passaggio di ciclo )</p> <p>- Scheda osservazione per PEI</p> <p>- PEI ( annuale )</p> <p>-Relazione finale</p>
<p><i>DSA</i> ( <i>Disturbi Specifici dell'Apprendimento</i> )</p> <p style="text-align: center;">con o senza documentazione medica</p>	<p>-Griglia di osservazione BES</p> <p>-Scheda di rilevazione BES</p> <p>-PDP</p> <p>(Misure dispensative e Strumenti compensativi)</p>
<p><i>BES</i> ( <i>Bisogni Educativi Speciali</i> )</p> <p style="text-align: center;">con o senza documentazione medica</p>	<p>-Griglia di osservazione BES</p> <p>-Scheda di rilevazione BES</p> <p>- PDP</p> <p>( Misure dispensative e Strumenti compensativi)</p>

### ORIENTAMENTO SCOLASTICO

Come cita la C.M. n.43 del 2009 compito principale della scuola e di ogni docente, attraverso la sua disciplina, è quello di aiutare lo studente nello sviluppo perché possa realizzare integralmente se stesso, potenziando le sue capacità per inserirsi in modo attivo e creativo nella società in rapida trasformazione. L'Istituto, collocandosi nel cuore di un'area a forte vocazione turistica, svolge la propria opera formativa con l'intento di rispondere alle esigenze di ruoli imprenditoriali e di maestranze altamente qualificate,



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036

Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)

P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

promuovendo attività formative legate fortemente al contesto socio- economico di riferimento, con particolare attenzione al settore **enogastronomico-turistico**, al quale sono indirizzate le figure professionali dell'Istituto ed al quale è rivolta l'offerta formativa, per consentire ai giovani l'acquisizione di competenze valide per un sicuro ed immediato inserimento nel mondo del lavoro. Tra le diverse strategie educative l'*Istituto Alberghiero* per agevolare l'inserimento dei giovani nella realtà lavorativa, svolge un'attenta opera di **Orientamento scolastico e professionale**. L' Orientamento va considerato come attività interna, attività in ingresso e attività in uscita. Tutte le discipline di studio devono favorire l'orientamento dello studente mediante un raccordo continuo e costante sia con la Scuola media, sia con l'Università e sia con il mondo del Lavoro. Questo orientamento trova la sua realizzazione in diverse attività che la scuola può e deve attuare, tra cui:

### **Orientamento in ingresso degli alunni della Scuola media**

- ✓ Produzione materiale informativo sulla scuola;
- ✓ Incontri di orientamento presso le scuole dell'obbligo del territorio e soprattutto presso i locali dell'Istituto Alberghiero;
- ✓ Messa a disposizione delle scuole medie del circondario, delle strutture e delle competenze professionali dei professori in servizio nell'istituto per visite guidate;
- ✓ Organizzazione di giornate di Scuola aperta per visita all'Istituto di alunni e genitori
- ✓ Attività di accoglienza per le classi prime.

### **Orientamento interno in vista della scelta dell'indirizzo del terzo anno**

- ✓ Visite guidate in Aziende agrituristiche, turistiche ed alberghiere,
- ✓ Incontri con esponenti del mondo del lavoro ed esperti appartenenti ad Associazioni di categoria,
- ✓ Partecipazione in forma di stage a eventi e iniziative a carattere professionale

### **Orientamento post-Diploma**

- ✓ Stage
- ✓ Incontri con esperti del mondo del lavoro,
- ✓ Visite ad Università





## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### STUDI UNIVERSITARI

#### SETTORE RISTORAZIONE

- Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari - Facoltà di Agraria - Università Mediterranea Reggio Calabria
- Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche - Università degli Studi di Messina
- Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione - Facoltà di Agraria - Unimi Milano
- Corso di laurea in Scienze gastronomiche ; Corso di laurea in Scienze tecnologie alimentari - Facoltà di Agraria Università di Parma
- Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia - Facoltà di Agraria Palermo - sede staccata di Marsala
- Corso di laurea in Scienze della Nutrizione e Gastronomia - Facoltà di Agraria - Università Telematica San Raffaele Roma

#### SETTORE TURISTICO

- Corso di Laurea in Scienze Turistiche - Università della Calabria - Rende (Cs)
- Corso di Laurea in Scienze del Turismo - Facoltà di Scienze della Formazione - Università degli Studi di Messina
- Corso di Laurea in Scienze dell'Amministrazione - Università della Calabria - Rende (Cs)
- Corso di Laurea in Scienze dell'Amministrazione e Organizzazione - Facoltà di Scienze della Formazione - Università degli Studi di Messina





## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

*Le attività di stage e i tirocini formativi, opportunamente progettati, offrono agli studenti la possibilità di osservare personalmente la realtà del territorio traendo informazioni e imparando a elaborare il proprio progetto di vita”(Linee Guida per gli istituti Professionali 28/7/2010)*

L'opportunità di realizzare l'apprendimento scolastico attraverso percorsi di alternanza tra Scuola Lavoro è stata offerta dalla legge n.53 del 28/03/2003 art. 4, che ha così superato una vecchia incomunicabilità tra i due mondi, il primo dei quali era deputato a dare istruzione, mentre il secondo era considerato limitato, in quanto dominato da logiche economiche e poco formative. Successivamente, con il Decreto Legislativo n. 77 del 15 aprile del 2005, viene disciplinata quale metodologia didattica del Sistema dell'Istruzione per consentire agli studenti che hanno compiuto il quindicesimo anno di età di realizzare gli studi del secondo ciclo anche alternando periodi di studio e di lavoro. La finalità prevista è quella di motivarli e orientarli e far acquisire loro competenze spendibili nel mondo del lavoro. L'alternanza scuola lavoro si fonda sull'intreccio tra le scelte educative della scuola, i fabbisogni professionali delle imprese del territorio, le personali esigenze formative degli studenti. Nel corrente anno scolastico si dà attuazione alla **Legge 13 Luglio 2015 n° 107**, che ha inserito organicamente questa strategia didattica nell'offerta formativa di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria di secondo grado come parte integrante dei percorsi di istruzione. Il ruolo dell'alternanza scuola lavoro nel sistema di istruzione ne esce decisamente rafforzato. Rispetto al corso di studi prescelto, la legge 107/2015 stabilisce un monte ore obbligatorio per attivare le esperienze di alternanza che dal corrente anno scolastico 2015/16 coinvolgeranno, a partire dalle classi terze, tutti gli studenti del secondo ciclo di istruzione.

Il nostro istituto è impegnato a definire in questo ambito, particolarmente importante per l'acquisizione di una professionalità qualificata e di una "cultura del lavoro", delle soluzioni efficaci, non disperdendo la ricchezza delle esperienze accumulate, con l'organizzazione delle attività di Alternanza scuola – lavoro, e con i numerosi rapporti di collaborazione con esperti, istituzioni locali, aziende. Le attività di alternanza si snoderanno per l'intero ciclo scolastico proponendo attività tecnico-pratiche di laboratorio, lezioni in aula didattica e periodi di formazione in azienda. I percorsi formativi di alternanza scuola lavoro saranno realizzati sulla base di **apposite convenzioni** stipulate con imprese, camere di commercio, industria, artigianato, commercio, agricoltura, terzo



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

settore che sono disposti a ospitare lo studente per il periodo dell'apprendimento. Affinché si realizzi una convenzione, l'istituzione scolastica si impegna a fare un'attenta e accurata valutazione del territorio in cui va ad inserirsi. Dopo questa fase di studio, le scuole individuano le realtà produttive con le quali poter avviare collaborazioni concrete: queste assumeranno sia la forma di accordi ad ampio raggio, a valenza pluriennale, sia di convenzioni operative per la concreta realizzazione dei percorsi. La programmazione delle attività del nostro istituto cercherà di seguire e inserirsi nei percorsi scolastici curriculari rispettando le varie programmazioni di classe.

Pertanto si proporrà quanto segue:

### **ANNO SCOLASTICO 2015/2016**

<b><u>PRIMO BIENNIO</u></b>	Oltre alla curriculare didattica di laboratorio è prevista la partecipazione a manifestazioni, concorsi interni, visite guidate.
<b><u>CLASSI TERZE</u></b>	<b>150 ore</b> di formazione in alternanza scuola lavoro da svolgere presso le aziende convenzionate presso il nostro istituto, secondo quanto previsto dalla legge 107/2015. Tale periodo sarà preceduto da un periodo di formazione in aula propedeutico all'attività aziendale.
<b><u>CLASSI QUARTE E QUINTE</u></b>	<b>70 ore</b> annuali di alternanza scuola lavoro da svolgere mediante: Approfondimento della qualità dei prodotti Formazione in strutture turistiche regionali Partecipazione a manifestazioni, concorsi interni ed esterni Visite guidate. Attività di laboratorio con esperti di settore, incontri, seminari,

### **ANNO SCOLASTICO 2016/2017**

<b><u>PRIMO BIENNIO</u></b>	Oltre alla curriculare didattica di laboratorio è prevista la partecipazione a manifestazioni, concorsi interni, visite guidate.
<b><u>CLASSI TERZE</u></b>	<b>150 ore</b> di formazione in alternanza scuola lavoro da svolgere presso le aziende convenzionate presso il nostro istituto, secondo quanto previsto dalla legge 107/2015. Tale periodo sarà preceduto da un periodo di formazione in aula propedeutico all'attività aziendale.



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

<b><u>CLASSI QUARTE</u></b>	<p><b>150 ore</b> di formazione in alternanza scuola lavoro così ripartite:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 30 ore di formazione in aula didattica o laboratorio sui prodotti tipici. Le lezioni saranno tenute da esperti del settore;</li> <li>• 120 ore di attività da svolgere nelle aziende convenzionate con il nostro istituto.</li> </ul>
<b><u>CLASSI QUINTE</u></b>	<p>70 ore annuali di alternanza scuola lavoro da svolgere mediante:</p> <p>Approfondimento della qualità dei prodotti</p> <p>Formazione in strutture turistiche regionali</p> <p>Partecipazione a manifestazioni, concorsi interni ed esterni</p> <p>Visite guidate. Attività di laboratorio con esperti di settore, incontri , seminari.</p>

### ANNO SCOLASTICO 2017/2018

<b><u>PRIMO BIENNIO</u></b>	Oltre alla curriculare didattica di laboratorio è prevista la partecipazione a manifestazioni, concorsi interni, visite guidate.
<b><u>CLASSI TERZE</u></b>	<b>150 ore</b> di formazione in alternanza scuola lavoro da svolgere presso le aziende convenzionate presso il nostro istituto, secondo quanto previsto dalla legge 107/2015. Tale periodo sarà preceduto da un periodo di formazione in aula propedeutico all'attività aziendale.
<b><u>CLASSI QUARTE</u></b>	<p><b>150 ore</b> di formazione in alternanza scuola lavoro così ripartite:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 30 ore di formazione in aula didattica o laboratorio sui prodotti tipici. Le lezioni saranno tenute da esperti del settore;</li> <li>• 120 ore di attività da svolgere nelle aziende convenzionate con il nostro istituto.</li> </ul>
<b><u>CLASSI QUINTE</u></b>	<p><b>100 ore</b> di formazione in alternanza scuola lavoro così ripartite:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 30 ore di formazione in aula didattica o laboratorio sui prodotti tipici. Le lezioni saranno tenute da esperti del settore;</li> <li>• 70 ore di attività da svolgere nelle aziende convenzionate con il nostro istituto.</li> </ul>



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

**Al termine del percorso scolastico gli allievi avranno svolto un minimo di 400 ore di alternanza scuola lavoro assolvendo l'obbligo di legge.** Le competenze acquisite costituiranno credito sia ai fini della prosecuzione del percorso scolastico o formativo per il conseguimento del diploma, sia per gli eventuali passaggi tra i sistemi ivi compresa l'eventuale transizione nei percorsi di apprendistato. Al termine del percorso, quindi, vengono rilasciati attestati di frequenza, certificati di competenze e crediti.

### RACCORDO CON ISTITUZIONI, ORGANI TERRITORIALI E IMPRESE

Il raccordo tra scuola, territorio e mondo del lavoro è importante ai fini di una progettazione didattica che coniughi e valorizzi tutte le forme di sapere.

Il collegamento con il settore operativo di competenza - Alberghi, Ristoranti, Agenzie di viaggi fornisce alla programmazione di Istituto valide indicazioni in ordine agli obiettivi professionali da perseguire . Di seguito le iniziative del nostro istituto da realizzare nel triennio 2016-19.

**Viaggi d'istruzione:** Viaggi d'istruzione in linea con gli indirizzi di studio, collegati ai settori aziendale, turistico e alberghiero al fine di approfondire le tematiche oggetto di studio.

**Itinerari storico-turistico-aziendali:** Visite guidate al fine di conoscere il tessuto storico, turistico, economico e religioso della Calabria e del Mezzogiorno in genere.

**Alternanza scuola-lavoro:** Oltre alla curriculare didattica di laboratorio è prevista la partecipazione a manifestazioni, concorsi interni, visite guidate. Laboratorio con esperti di settore. Rapporto immediato e diretto con il mondo del lavoro tramite accordi ecc.

**Partecipazione a manifestazioni , gare e kermesse** per mettere in pratica la preparazione professionale acquisita dagli allievi. Gli alunni di tutti i corsi che dimostrano impegno e capacità professionali elevate vengono selezionati annualmente per la partecipazione a gare di settore, indette dagli Istituti Alberghieri territoriali, extra-territoriali . La partecipazione a tali gare, indipendentemente dai risultati, concorre ad aumentare il credito scolastico degli allievi partecipanti.

**Gare organizzate dal Ministero della Pubblica Istruzione** per dare modo agli Studenti più capaci di mettere in evidenza le loro abilità e competenze.

**Attività sportive** Partecipazione a campionati sportivi studenteschi e tornei.

**Assemblee** Durante l'anno scolastico è prevista una serie di assemblee degli studenti con lo scopo di:



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

- Promuovere la pratica della democrazia
- Favorire la socializzazione
- Far maturare il senso di appartenenza alla collettività scolastica
- Incentivare la condivisione dei risultati conseguiti nelle attività svolte

**Promozione di Gare e Manifestazioni Professionali** per la valorizzazione delle eccellenze.

**Cinema / Teatro** Partecipazione ad attività teatrali e partecipazione a proiezioni cinematografiche.

**Expo-scuola** Partecipazione ed organizzazione di eventi, manifestazioni e fiere.

Avvalersi dei finanziamenti che saranno messi a disposizione dai Fondi Strutturali Europei **Progetti P.O.N – P.O.R .** e dalla legge 107 della Buona Scuola

### **Raccordi con il territorio e le istituzioni**

- *Regione Calabria Amministrazione*
- *Scuole medie di primo e di secondo grado*
- *RETE con scuole*
- *Università*
- *Federazione Italiana Cuochi*
- *Enti ed Associazioni di servizi sociali*
- *Agenzie di lavoro*
- *Hotel, ristoranti, compagnie di navigazione nazionali e internazionali*
- *A.V.I.S. di Locri (Protocollo d'intesa deliberato giorno 08.01.2015 – delibera n. 28)*

## PROGETTI PER L'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

### **PROGETTI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**

**TITOLO “ Addetto produzioni enogastronomiche del Mediterraneo”.** Il presente progetto si svilupperà in tre annualità: inizio anno scolastico 2015/2016 classi terze; termine anno scolastico 2017/2018 classi quinte.



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### **OFFERTA FORMATIVA EUROPEA –P.O.N.**

L'Istituto, consapevole del ruolo fondamentale riconosciuto all'innovazione e all'adeguamento dei sistemi di istruzione/formazione quali fattori di sviluppo, organizza, attingendo ai fondi comunitari, progetti relativi a Piano operativo nazionale (PON) e ai Fondi Europei Strutturali Regionali(FESR). Pertanto, ad integrazione degli obiettivi generali dichiarati, nel programmare l'ampliamento dell'Offerta Formativa e le attività extracurricolari si propone di:

- ✓ di rafforzare l'apprendimento delle competenze chiave, ovvero delle competenze di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personale, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione
- ✓ aprirsi alla prospettiva europea e mediterranea, favorendo gli scambi, il confronto culturale e didattico, gemellaggi o partnership con scuole di altri Paesi europei ed extraeuropei e viaggi di istruzione e di studio all'estero;
- ✓ sviluppare negli alunni la coscienza civile, la solidarietà reciproca e con i lontani, il rispetto di sé stessi e del patrimonio collettivo.
- ✓

### **PROGETTI MIUR**

#### **FABBISOGNO DI INFRASTRUTTURE E ATTREZZATURE MATERIALI**

Strettamente collegata ai punti precedenti la necessità di implementare sempre di più e sempre meglio le dotazioni tecnologiche dell'istituto attraverso l'accesso a fonti di finanziamento statali, comunitarie o private. Si potrebbe far menzione dei progetti già approvati in fase di realizzazione o anche a quelli già presentati ed in attesa di autorizzazione rimarcando la complementarietà di tali attrezzature/strutture con li fabbisogni formativi sopra citati nel PTOF e, soprattutto, con la necessità di una didattica che valorizzi gli stili di apprendimento e cognitivi degli studenti anche al fine di una personalizzazione dell'intervento formativo.





## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

<b>PLESSO/SEDE STACCATA e/o COORDINATA</b>	TIPOLOGIA DOTAZIONE TECNOLOGICA	MOTIVAZIONE DELLA SCELTA	FONTE DI FINANZIAMENTO
SEDE CENTRALE	Con la nota, pervenuta da parte della Dirigente dell'Istituto Agrario "Einaudi" di Palmi, con prot. N. 8911, si chiede la partecipazione del nostro Istituto ad una rete, avente come capofila l'Istituto sopra menzionato, finalizzata alla costituzione di laboratori territoriali per l'occupabilità, da realizzare in esecuzione del Decreto MIUR del 4/09/2015 prot.n. 657.	<p>DELIBERA N.26 del Collegio Docenti di giorno 08/01/2016 Adesione a rete per la realizzazione di laboratori territoriali per l'occupabilità.</p> <p>Dotarsi di laboratori quali luoghi aperti al territorio per stimolare la crescita professionale, le competenze e l'autoimprenditorialità, prevedendo il coinvolgimento non solo degli studenti inseriti nei corsi regolari di formazione, ma anche dei giovani cosiddetti NEET (<i>Not engaged in Education, Employment, or Training</i>).</p>	<p>Il budget stabilito per il suddetto Progetto è di 750.000 euro.</p> <p>Si prevede un cofinanziamento delle Scuole della Rete per un importo di 1.000 euro ciascuna.</p> <p>Il Progetto per il Laboratorio territoriale risulta in perfetta coerenza con le finalità educative e professionali del nostro Istituto che si caratterizza per una grande apertura al territorio oltre che per un'altrettanto significativa vocazione inclusiva.</p>
SEDE CENTRALE	DGR n. 4271 del 20.03.2013 approvazione piano triennale 2013-2015 per la costituzione dei polo tecnico – professionali della regione calabria	<p>laboratorio accoglienza</p> <p>40 ore di cui 10 ore in aula e 30 ore visite in strutture di eccellenza</p> <p>laboratorio pasticceria del bergamotto</p>	<p>9900 euro</p> <p>9900 euro</p>





## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

	Con il quale il nostro Istituto fa parte del Polo Turistico del Bergamotto	40 ore di cui 10 ore in aula e 30 ore visite in strutture di eccellenza  laboratorio pasticceria acquisto attrezzature ed implementazione	58.245]euro
SEDE CENTRALE	Rete Regionale ( D.D. n.50 /2015 e Avviso Pubblico U.S.R. Calabria prot. N. AOODRCAL/14749 del 4 dicembre 2015) riguarda la formazione dei docenti e, in particolare, di un animatore digitale in ciascuna Istituzione Scolastica;	Vista la richiesta di adesione del Liceo Scientifico "P.Metastasio" di Scalea per la costituzione di una Rete Regionale nell'ambito del P.N.S.D. ( Piano Nazionale Scuole Digitali);  Preso atto che la finalità della costituzione della Rete Regionale in oggetto ( D.D. n.50 /2015 e Avviso Pubblico U.S.R. Calabria prot. N. AOODRCAL/14749 del 4 dicembre 2015) riguarda la formazione dei docenti e, in particolare, di un animatore digitale in ciascuna Istituzione Scolastica;  Considerato che è necessario costituire	



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

		<p>degli snodi formativi distribuiti in tutte le province;</p> <p>Vista la L.107 e, in particolare, l'art.1 c.56;</p> <p>Visto il D.M. 851/ del 27/10/2015- Piano Nazionale Scuola Digitale;Con delibera,n 27 del Collegio Docenti</p>	
--	--	--	--

### PROGETTI DEL POTENZIAMENTO

<b>PROGETTO ORGANICO POTENZIAMENTO</b> CORSO "ACCOGLIENZA TURISTICA"	
Classi coinvolte:	Alunni delle classi I e II
Risorse umane	Prof.ssa Rosa Belfiore, docente Organico di potenziamento di Storia dell'arte, Prof.ssa Inglese (nome ) docente Organico di potenziamento, Prof.ssa Capozzoli Organico Potenziamento Prof.ssa di Accoglienza Turistica
Priorità cui si riferisce	Approfondimento e arricchimento contenuti "ACCOGLIENZA TURISTICA"
Situazione su cui interviene	Nonostante non rientri tra le criticità emesse dal RAV, poiché il Corso di Accoglienza Turistica nel Triennio rischia di scomparire per la mancanza di iscritti, con questa attività progettuale si cercherà di invogliare gli alunni delle classi II a iscriversi al corso triennale di "accoglienza turistica" e a preparare gli alunni delle classi I ad avere un approccio positivo con questo indirizzo di studi.



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

Attività previste	Svolgimento di un'attività di ricerca-azione, e di tutte quelle attività necessarie a trasmettere agli alunni suddetti la conoscenza del settore Accoglienza Turistica
Risorse umane (ore) / area	I corsi di approfondimento saranno tenuti da docenti appartenenti all'organico di potenziamento come parte del proprio orario di servizio. Non sono previsti costi
Altre risorse necessarie	Le normali dotazioni didattiche e di laboratorio già esistenti a scuola.
Stati di avanzamento	La nostra Scuola vuole potenziare il numero degli iscritti nel triennio di Accoglienza turistica .
Valori / situazione attesi	Ridotto numero di iscritti al Triennio di Accoglienza turistica. Elevare il numero degli iscritti per poter formare almeno una classe terza di Accoglienza Turistica

<b>Lingua inglese alunni classi III A – III B</b> <b>Titolo: " ENGLISH IN THE WORLD"</b>	
Destinatari	Alumni Scuola Secondaria 2° grado
Risorse umane	Organico di potenziamento docente di Inglese
Priorità cui si riferisce	Allineare i debiti in Inglese delle classi III A e III B a quelli delle altre sezioni
Situazione su cui interviene	Da un'attenta analisi del Rapporto di Autovalutazione e dal PDM si evince che nonostante la nostra scuola tenda verso il miglioramento continuo del servizio offerto, ottenuto mediante un'innovazione consapevole, condivisa e controllata che ne rafforzi l'identità e ne migliori la qualità, esiste qualche criticità inerente il livello della lingua inglese per alcune classi del nostro Istituto (III A enogastronomia e III B enogastronomia)
	Svolgimento di un'attività di ricerca-azione, e di tutte quelle attività



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

Attività previste	necessarie a garantire il recupero e il potenziamento della lingua inglese e in particolare: <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Far comprendere l'importanza delle lingue straniere come strumento di comunicazione con altri paesi, in particolar modo nell'ambito dell'Unione Europea</li> <li>❖ Favorire l'acquisizione di strumenti di confronto fra la propria e le altre culture, sviluppando con la riflessione sulla propria lingua e sulla propria realtà socio-culturale, la consapevolezza della propria identità culturale e la comprensione e l'accettazione dell'altro.</li> </ul>
Risorse umane (ore) / area	I corsi di approfondimento saranno tenuti da docenti appartenenti all'organico di potenziamento come parte del proprio orario di servizio. Non sono previsti costi
Altre risorse necessarie	Le normali dotazioni didattiche e di laboratorio già esistenti a scuola.
Stati di avanzamento	Non superare i 10 debiti formativi in Inglese per ciascuna delle classi interessate.
Valori / situazione attesi	Qualche criticità inerente il livello della lingua inglese per alcune classi del nostro Istituto (III A enogastronomia e III B enogastronomia). Migliorare la criticità suddetta portando le due classi a un livello tale da non superare i 10 debiti formativi in Inglese per ciascuna delle classi interessate.

<b>Titolo :Prove Invalsi</b>	
Destinatari	Alunni del Biennio Scuola Secondaria 2° grado
Risorse umane	Docenti Matematica, Italiano (organico di potenziamento Capozzoli Lucia A051)
Priorità cui si riferisce	Migliorare i risultati di Italiano e Matematica nelle Prove Invalsi
	Da un'attenta analisi del Rapporto di Autovalutazione e dal PDM si evince che nonostante la nostra scuola tenda verso il miglioramento continuo del servizio offerto, ottenuto mediante un'innovazione consapevole, condivisa e controllata che ne rafforzi l'identità e ne migliori la qualità, esiste un valore elevato di criticità negli esiti delle prove standardizzate nazionali,



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

Situazione su cui interviene	sia in italiano che matematica, che non sono soddisfacenti sia perché inferiori alla media nazionale e regionale nonché rispetto quelle scuole con background socio-economico e culturale simile, sia perché evidenziano una certa variabilità interna tra le classi dimostrando che l'Istituto fatica a garantire equi livelli di competenze essenziali a tutti gli alunni che finiscono il biennio. L'esperienza dimostra inoltre che le prove invalsi vengono svolte con una certa svogliatezza perché gli alunni non ne percepiscono l'importanza. Da ciò nasce l'esigenza di una progettazione didattica che innalzi il livello delle competenze di chiave, italiano-lingue straniere nonché le competenze matematico logico-scientifiche
Attività previste	Svolgimento di un'attività di ricerca-azione, e di tutte quelle attività necessarie a garantire il miglioramento degli esiti delle Prove Invalsi
Risorse umane (ore) / area	I corsi di approfondimento per l'anno scolastico 2015-2016: saranno tenuti per quanto riguarda italiano dal docente di potenziamento mentre il docente di matematica sarà retribuito con il FIS
Altre risorse necessarie	Le normali dotazioni didattiche e di laboratorio già esistenti a scuola.
Stati di avanzamento	Potenziare il livello di partenza delle prove standardizzate dell'Invalsi
Valori / situazione attesi	Il valore di partenza degli alunni delle classi seconde a cui sono state somministrate le prove invalsi si aggira attorno a un punteggio medio di 38 per italiano e 28 matematica mentre quello di istituti analoghi della provincia di Reggio Calabria si aggira intorno a 58 italiano e 45 matematica.  Si vuole innalzare il livello di partenza del 5% fino a raggiungere alla fine del triennio almeno il livello delle altre scuole della Provincia

### **TITOLO: L'italiano per comunicare, l'italiano per studiare**

"Alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda per alunni stranieri".

Destinatari	Alunni Scuola Secondaria 2° grado
Risorse	Docente di Italiano



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

umane																																									
Priorità cui si riferisce	<i>Potenziamento italiano come seconda lingua per alunni stranieri</i>																																								
Situazione su cui interviene	Nonostante non rientri tra le criticità emesse dal RAV, data l'elevata frequenza di alunni stranieri nel nostro Istituto si è cercato di potenziare l'italiano per questi soggetti permettendo loro un facile inserimento nel contesto scolastico. Sulle problematiche relative all'inserimento scolastico e su quelle relative all'accoglienza delle famiglie, la nostra scuola si propone di porre in atto strategie e interventi flessibili, modulabili in base agli effettivi bisogni degli alunni e delle famiglie, per evitare che la non conoscenza dell'italiano si trasformi in insuccesso/ritardo scolastico accumulato e porti ad un abbandono precoce della scuola, che vanifica spesso anche il percorso di integrazione sociale.																																								
Attività previste	Svolgimento di un'attività di ricerca-azione, e di tutte quelle attività necessarie a garantire un facile inserimento nel contesto scolastico																																								
Risorse umane (ore) / area	<p>I corsi di approfondimento saranno tenuti da docenti retribuiti dal FIS</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>descrizione causale*</th> <th>n.ore</th> <th>Q.tà</th> <th>costo orario / unitario</th> <th>totali</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Docente di Lettere</td> <td>50</td> <td>1</td> <td>35 €</td> <td>€ 1.750,00</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>€ -</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>€ -</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>€ -</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>€ -</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>€ -</td> </tr> <tr> <td>IMPORTO FINALE DA IMPEGNARE</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>€ 1.750,00</td> </tr> </tbody> </table>	descrizione causale*	n.ore	Q.tà	costo orario / unitario	totali	Docente di Lettere	50	1	35 €	€ 1.750,00					€ -					€ -					€ -					€ -					€ -	IMPORTO FINALE DA IMPEGNARE				€ 1.750,00
descrizione causale*	n.ore	Q.tà	costo orario / unitario	totali																																					
Docente di Lettere	50	1	35 €	€ 1.750,00																																					
				€ -																																					
				€ -																																					
				€ -																																					
				€ -																																					
				€ -																																					
IMPORTO FINALE DA IMPEGNARE				€ 1.750,00																																					
Altre risorse necessarie	Le normali dotazioni didattiche e di laboratorio già esistenti a scuola.																																								
Stati di avanzamento	Far sì che l'italiano per gli alunni stranieri diventi seconda lingua mediante un processo didattico di Alfabetizzazione e perfezionamento																																								
Valori / situazione	Il livello della lingua italiana è piuttosto basso tra gli innumerevoli alunni stranieri frequentanti la nostra Scuola. Potenziare la lingua madre tra gli																																								





## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

attesi	alunni suddetti portandola ad un livello quanto meno accettabile
--------	--

<b>Titolo: Cittadini a Scuola</b> Cittadinanza e legalità	
Destinatari	Alunni Scuola Secondaria 2° grado
Risorse umane	Professore Giuseppe Galletta Docente di Diritto ed Economia
Priorità cui si riferisce	<i>Potenziamento delle competenze sociali e civiche</i>
Situazione su cui interviene	<p>Da un'attenta analisi del Rapporto di Autovalutazione e dal PDM si evince che nonostante la nostra scuola tenda verso il miglioramento continuo del servizio offerto, ottenuto mediante un'innovazione consapevole, condivisa e controllata che ne rafforzi l'identità e ne migliori la qualità, esiste qualche criticità inerente il livello di cittadinanza attiva che per buona parte degli studenti è accettabile; sono presenti alcune situazioni(classi, plessi, ecc.) nelle quali le competenze sociali e civiche sono scarsamente sviluppate (collaborazione tra pari, responsabilità e rispetto delle regole).</p> <p>La Scuola adotta criteri comuni per la valutazione del comportamento, ma non utilizza strumenti per valutare il raggiungimento delle competenze di cittadinanza degli studenti. Da ciò nasce l'esigenza di questo progetto</p>
Attività previste	Svolgimento di un'attività di ricerca-azione, e di tutte quelle attività necessarie a garantire il recupero e il potenziamento delle competenze di cittadinanza
Risorse umane (ore) / area	I corsi di approfondimento saranno tenuti da docenti appartenenti all'organico di potenziamento come parte del proprio orario di servizio. Non sono previsti costi
Altre risorse necessarie	Le normali dotazioni didattiche e di laboratorio già esistenti a scuola.





## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

Stati di avanzamento	Raggiungimento delle competenze sociali e civiche da parte di tutti gli alunni frequentanti
Valori / situazione attesi	Buona parte degli alunni possiede già un buon livello di comportamento, che si cercherà di estenderlo a tutta la popolazione studentesca della Scuola

<b>Titolo: Insieme per migliorarsi</b> <b>POTENZIAMENTO e RECUPERO</b> Competenze chiave	
Destinatari	Alunni del Biennio Scuola Secondaria 2° grado
Risorse umane	Docenti Matematica, Italiano ,Inglese
Priorità cui si riferisce	<i>Miglioramento delle competenze chiave degli studenti del biennio</i>
Situazione su cui interviene	Da un'attenta analisi del Rapporto di Autovalutazione e dal PDM si evince che nonostante la nostra scuola tenda verso il miglioramento continuo del servizio offerto, ottenuto mediante un'innovazione consapevole, condivisa e controllata che ne rafforzi l'identità e ne migliori la qualità, esiste una criticità inerente gli esiti degli scrutini soprattutto nel biennio , Da ciò nasce l'esigenza di una progettazione didattica che innalzi il livello delle competenze di chiave, italiano-lingue straniere nonché le competenze matematico logico-scientifiche
Attività previste	Svolgimento di un'attività di ricerca-azione, e di tutte quelle attività necessarie a garantire il recupero e il potenziamento delle competenze chiave



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

Risorse umane (ore) / area	I corsi di approfondimento saranno tenuti da docenti appartenenti all'organico di potenziamento come parte del proprio orario di servizio. Non sono previsti costi Ci si riserva di modificare tale prospetto nel caso non ci dovessero essere nominati nella nostra Scuola, per i prossimi due anni scolastici (2016-17 - 2017-18) docenti dell'organico di potenziamento delle suddette discipline.
Altre risorse necessarie	Le normali dotazioni didattiche e di laboratorio già esistenti a scuola.
Stati di avanzamento	Nel corso del biennio migliorare la percentuale degli alunni ammessi alla classe successiva e ridurre quella degli alunni con sospensione di giudizio
Valori / situazione attesi	Il valore di partenza degli alunni sospesi si aggira intorno al 40% per le classi prime e del 26% classi seconde e per quanto riguarda la percentuale degli ammessi alla classe successiva sia per la classe prima che per la classe seconda si aggira intorno al 70%; il valore atteso finale a maggio 2017 deve essere almeno del 4% superiore al valore di partenza

<b>TITOLO "Dall'antichità ad oggi il cibo nell'arte"</b>	
Storia dell'Arte	
Classi coinvolte:	Tutti gli alunni che non si avvalgono dell'insegnamento della religione Cattolica.
Risorse umane	Organico di potenziamento :Prof.ssa Rosa Belfiore Statari docente Storia dell'Arte A061
Priorità cui si riferisce	Attività alternativa alla religione cattolica
Situazione su cui interviene	Nonostante non rientri tra le criticità emesse dal RAV, data l'elevata frequenza nel nostro Istituto di alunni che non si avvalgono della religione cattolica numerose circolari e note ministeriali (ultima la C.M. n.18 del 4 luglio del 2013) giustificano le ragioni che impongono alle scuole di regolare le attività alternative.  E' pacifico che gli alunni che non si avvalgono della religione cattolica abbiano diritto a vedersi riconosciuto un insegnamento alternativo



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

Attività previste	Svolgimento di un'attività di ricerca-azione, e di tutte quelle attività necessarie a coinvolgere tutti quegli alunni durante l'ora di religione che non si avvalgono della stessa
Risorse umane (ore) / area	I corsi di approfondimento saranno tenuti da una docente appartenente all'organico di potenziamento come parte del proprio orario di servizio. Non sono previsti costi
Altre risorse necessarie	Le normali dotazioni didattiche e di laboratorio già esistenti a scuola.
Stati di avanzamento	La nostra Scuola vuole determinare, per gli alunni non avvalentesi, attività alternative alla religione cattolica e incaricare specifici docenti allo svolgimento di queste ultime, fatta salva comunque la possibilità di astenersi.
Valori / situazione attesi	Assenza di attività alternative alla religione cattolica. Utilizzando docenti dell'organico di Potenziamento avviare le attività suddette. Poiché <i>LA MANCATA ATTIVAZIONE DELL'INSEGNAMENTO ALTERNATIVO PUÒ INCIDERE SULLA LIBERTÀ RELIGIOSA DELLO STUDENTE O DELLE FAMIGLIA: LA SCELTA DI SEGUIRE L'ORA DI RELIGIONE POTREBBE ESSERE PESANTEMENTE CONDIZIONATA DALL'ASSENZA DI ALTERNATIVE FORMATIVE, PERCHÉ TALE ASSENZA VA, SIA PURE INDIRETTAMENTE AD INCIDERE SU UN ALTRO VALORE COSTITUZIONALE, CHE È IL DIRITTO ALL'ISTRUZIONE SANCITO DALL'ART. 34 COST. CIÒ EVIDENTEMENTE NON CONTRADDICE IL CARATTERE FACOLTATIVO DELL'INSEGNAMENTO ALTERNATIVO: TALE INSEGNAMENTO È, E DEVE RESTARE, FACOLTATIVO PER LO STUDENTE, CHE PUÒ CERTAMENTE NON SCEGLIERLO SENZA ESSERE DISCRIMINATO, MA LA SUA ISTITUZIONE DEVE CONSIDERARSI OBBLIGATORIA PER LA SCUOLA</i>



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

<b>PROGETTO POTENZIAMENTO</b>	
Inclusività	
Titolo: Una Scuola aperta a..... Tutti	
Destinatari	Alunni Scuola Secondaria 2° grado
Risorse umane	Docente di sostegno
Priorità cui si riferisce	Inserimento e inclusione alunni diversamente abili e DSA
Situazione su cui interviene	Nonostante non rientri tra le criticità emesse dal RAV, data l'elevata frequenza nel nostro Istituto di alunni con bisogni educativi speciali certificati e non, con quest'attività formativa si vuole garantire il diritto all'istruzione, potenziando l'inserimento e l'inclusione della suddetta tipologia di alunni attraverso vera interattività, personalizzazione e individualizzazione degli apprendimenti
Attività previste	Svolgimento di un'attività di ricerca-azione, e di tutte quelle attività laboratoriali multimediali necessarie finalizzate al miglioramento dell'autonomia, delle relazioni, delle competenze, in un contesto di solidarietà e collaborazione reciproca
Risorse umane (ore) / area	I corsi di approfondimento saranno tenuti da docenti appartenenti all'organico di potenziamento come parte del proprio orario di servizio. Non sono previsti costi
Altre risorse necessarie	Le normali dotazioni didattiche e di laboratorio già esistenti a scuola.
Stati di avanzamento	Raggiungimento delle competenze necessarie a migliorare il coinvolgimento, il senso di responsabilità, la concentrazione e l'autonomia di lavoro relativamente ad alcuni compiti;
Valori / situazione attesi	Potenziare le capacità logiche e di astrazione attraverso una didattica tecnologica innovativa (LIM e laboratorio multimediale)



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### PROGETTI DELL'AUTONOMIA RIFERITI ALL'ANNO IN CORSO

#### DISCIPLINA ENOGASTRONOMIA

- Progetto " *Il bergamotto: gusto e salute*" professore Reitano Pasquale
- Progetto " *La Cucina celiaca nella ristorazione moderna*" professore Rosario Panetta
- Progetto " *Panificazione e impasti lievitati*" professore Francesco Panetta
- Progetto: " *Cucina creativa*" professori Cosimo Pasqualino e Pasquale Pangallo
- Progetto " *Il maiale nero re incontrastato della nostra tavola*" professore P.Pangallo
- Progetto " *L'arte della decorazione*" professore Giuseppe Pantaleo

#### DISCIPLINA SALA -BAR

- Progetto " *Latte Art*" professore Cosimo IZZI
- Progetto " *Addobbi di sala e di bar e decorazioni al tavolo*" professore Salvatore Marando

#### DISCIPLINA SCIENZA DEGLI ALIMENTI

- Progetto " *La mia dieta equilibrata*" professoressa Maria Amelia Carella
- Progetto " *Educazione alimentare*" professoressa Margherita Sergi
- Progetto: " *Educazione al consumo degli alimenti*" professore Rodolfo Di Paola

#### DISCIPLINA ITALIANO

- Progetto " *Potenziamento abilità letterarie Biennio*" professoressa Elena Canale



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

- Progetto "Recupero e Potenziamento Area Letteraria mediante anche l'utilizzo del computer" Professori Lipari Dominella e Aldo Cotrona

### **DISCIPLINA MATEMATICA :**

- Progetto "Matematica e Computer" professoressa Immacolata Filippone

### **DISCIPLINA INGLESE**

- Progetto classi quinte "Towards the State Exsam!!!!" professoressa Iris Mustica e Mariangela Legato
- Progetto classi prime "English at work" professoressa Iris Mustica e Mariangela Legato

\*I progetti verranno finanziati in base alle risorse economiche disponibili del fondo d'istituto adottando per la selezione , qualora non ci fosse la copertura finanziaria, il criterio delle priorità in relazione ai bisogni formativi evidenziati nel RAV.

### **PROGETTI DELL'AUTONOMIA AREA CONVITTO RIFERITI ALL'ANNO IN CORSO**

<i>EDUCATORI</i>	TITOLO DEL PROGETTO
<i>SCHIMIO, URSINO</i>	<b>ALIMENTAZIONE</b>
<i>NAPOLI, FAZZARI, ANZALDO</i>	<b>CINEMA</b>
<i>GIACOBBE ,COTRONEO, MARINO</i>	<b>EDUCAZIONE MUSICALE</b>
<i>FILIPPONE, LAGANÀ, CALABRESE</i>	<b>SPORT</b>
<i>POLICARO, LENTINI,</i>	<b>POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE CIVILI E SOCIALI</b>





## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### PIANO DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEI DOCENTI E PERSONALE ATA E FORMAZIONE DEGLI STUDENTI

Nell'ambito dei processi di Riforma e Innovazione della scuola, la formazione costituisce una leva strategica fondamentale per lo sviluppo professionale dei docenti, per il necessario sostegno agli obiettivi di cambiamento e per un'efficace politica delle risorse umane. Il piano di formazione del personale docente, che l'art.1, comma 124 della legge 107/2015 definisce come obbligatoria, permanente e strutturale, dovrà inevitabilmente recepire le criticità emerse dal RAV e le istanze rivenienti dal PDM, in coerenza con gli obiettivi formativi ritenuti prioritari ed evidenziati nel suddetto documento. Gli **obiettivi prioritari** che si intendono perseguire attivando corsi di formazione e aggiornamento per il personale docente sono i seguenti:

- ✓ Motivare/rimotivare alla professione
- ✓ Rafforzare le competenze progettuali, valutative, organizzative e relazionali in riferimento alla qualità del servizio scolastico
- ✓ Rafforzare le competenze psico – pedagogiche
- ✓ Saper affrontare i cambiamenti e le nuove esigenze che la società propone e che comportano l'acquisizione di nuove strategie, soprattutto in campo socio – didattico
- ✓ Attivare iniziative finalizzate al confronto con altri soggetti operanti nella società, da cui poter trarre spunti e riflessioni che comportino una ricaduta didattica positiva nel lavoro quotidiano svolto dal docente in classe
- ✓ Adeguare la mediazione didattica alle richieste della Nuova Riforma
- ✓ necessità di promuovere la sicurezza sul posto di lavoro
- ✓ migliorare l'efficacia e l'efficienza del servizio amministrativo

Per realizzare tali obiettivi si agirà su due fondamentali linee:

1. Organizzare corsi interni, sia predisposti dall'Istituto che da scuole in Rete, per favorire uno sviluppo professionale proattivo, con particolare attenzione alla promozione di approcci e culture nuove nei confronti del proprio ruolo e dei compiti ad esso connessi





## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

2. Favorire la partecipazione a corsi esterni inerenti la didattica innovativa per ogni singola disciplina e/o che rispondano ad esigenze formative del sistema scolastico nel suo complesso.

Si farà ricorso, volta per volta e secondo le esigenze, alle risorse sotto indicate:

1. Personale docente interno alla scuola che abbia acquisito competenze in determinati settori affini alle esigenze sopra evidenziate
2. Soggetti esterni che offrono la possibilità di mettere in opera un'attività di consulenza mediante seminari e incontri – dibattito
3. Formazione a distanza e apprendimento in rete
4. Creazione di una rete di formazione tra scuole che operi con modalità di ricerca – azione e ponga in relazione le esperienze formative vissute con le azioni didattiche svolte in classe

### **Il piano di aggiornamento dei docenti e personale ATA prevede:**

Corso base sicurezza per tutti i dipendenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

Corso sulle conoscenze delle tecniche di primo soccorso

Corso antincendio ed evacuazione

Corso di aggiornamento didattico- metodologico e valutativo ( solo docenti)

- Metodologie didattiche di insegnamento-apprendimento orientate allo studio dei casi, al learning by doing, all 'apprendimento in contesti formali, non formali ed informali;
- Metodologie didattiche di insegnamento-apprendimento orientate all'uso delle nuove tecnologie applicate alla didattica;
- Metodologie didattiche di insegnamento apprendimento finalizzate alla gestione delle dinamiche relazionali e comportamentali all'interno dei gruppi classe;
- Metodologie didattiche di insegnamento apprendimento sulla didattica per competenze;
- Altre tematiche individuate dal collegio docenti



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### PIANO NAZIONALE SCUOLA DIGITALE

Il Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD) ha l'obiettivo di modificare gli ambienti di apprendimento per rendere l'offerta formativa di ogni istituto coerente con i cambiamenti della società della conoscenza e con le esigenze e gli stili cognitivi delle nuove generazioni.

Gli ambienti in cui la scuola ed i nostri studenti sono immersi sono ricchi di stimoli culturali molteplici ma anche contraddittori. Occorre un'organizzazione didattica che aiuti a superare la frammentazione della conoscenza e ad integrare le discipline in nuovi quadri d'insieme. Per questo occorre trasformare gli ambienti di apprendimento, i linguaggi della scuola, gli strumenti di lavoro ed i contenuti.

L'innovazione digitale rappresenta per la scuola l'opportunità di superare il concetto tradizionale di classe, per creare uno spazio di apprendimento aperto sul mondo nel quale costruire il senso di cittadinanza e realizzare "UNA CRESCITA INTELLIGENTE, SOSTENIBILE E INCLUSIVA", le tre priorità di Europa 2020.

Non più la classe in laboratorio ma il laboratorio in classe: una strategia tante azioni

Il **D.M. 851 del 27 ottobre 2015**, in attuazione dell'**art.1, comma 56 della legge 107/2015**, ne ha previsto l'attuazione del Piano Digitale le Scuole.

Il nostro Istituto , nella stesura del Piano Digitale si atterrà alle tre macro aree: Formazione interna; Coinvolgimento della comunità scolastica; Creazione di soluzioni innovative cercando di perseguire i seguenti obiettivi:

- a) realizzazione di attività volte allo sviluppo delle competenze digitali degli studenti;
- b) potenziamento degli strumenti didattici e laboratoriali necessari a migliorare la formazione e i processi di innovazione delle istituzioni scolastiche;
- c) adozione di strumenti organizzativi e tecnologici per favorire la governance, la trasparenza e la condivisione di dati, nonché lo scambio di informazioni tra dirigenti, docenti e studenti e tra istituzioni scolastiche e MIUR



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

- d) formazione dei docenti per l'innovazione didattica e sviluppo della cultura digitale per l'insegnamento e l'apprendimento delle competenze lavorative, cognitive e sociali degli studenti;

La nostra Scuola in coerenza con le direttive ministeriali ha nominato come animatore digitale il Prof. Aldo Cotrona che avrà il compito:

- Stimolare la formazione interna alla scuola negli ambiti del PNSD (Piano Nazionale Scuola Digitale), attraverso l'organizzazione di laboratori formativi (senza essere necessariamente un formatore), favorendo l'animazione e la partecipazione di tutta la comunità scolastica alle attività formative;
- Favorire la partecipazione e stimolare il protagonismo degli studenti nell'organizzazione di laboratori e altre attività, anche strutturate, sui temi del PNSD, anche attraverso momenti formativi aperti alle famiglie e ad altri attori del territorio, per la realizzazione di una cultura digitale condivisa;
- Individuare soluzioni metodologiche e tecnologiche sostenibili da diffondere all'interno degli ambienti della scuola coerenti con l'analisi dei fabbisogni della scuola stessa, anche in sinergia con attività di assistenza tecnica condotta da altre figure.

Il Prof. Aldo Cotrona si riserva di allegare al seguente PTOF l'intervento formativo non appena il MIUR nei prossimi giorni pubblicherà le specifiche Linee guida per la redazione del Piano Digitale

### VIAGGI D'ISTRUZIONE

I viaggi di istruzione e le visite guidate, intese come esperienza di apprendimento e di arricchimento culturale e professionale, sono organizzate nel rispetto delle C.C.M.M. n. 623 del 02/10/1996 e n. 291 del 14/10/1992 con le quali vengono impartite direttive per visite e viaggi d'istruzione e connesse attività sportive.

Le visite didattiche programmate nei Consigli di classe e i viaggi d'istruzione programmati dal "Comitato viaggi", rispondono ai seguenti obiettivi:

- realizzare una più efficace integrazione tra scuola e mondo del lavoro con visite, in Italia come all'estero, in aziende, unità di produzione o mostre, nonché la



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

partecipazione a manifestazioni nelle quali gli studenti possano entrare in contatto con le realtà economiche e produttive attinenti ai rispettivi indirizzi di studio. In questa tipologia di viaggi rientrano, oltre quelli aventi carattere di esercitazioni didattiche, sempre nell'ambito dell'istruzione professionale (crociere didattiche ed esercitazioni in mare, tirocini turistici, ...) anche e presso le realtà aziendali nazionali ed estere;

- allargare gli orizzonti culturali dei ragazzi offrendo loro la possibilità di entrare a contatto con realtà diverse da quelle abituali e note;
- promuovere la conoscenza del patrimonio ambientale, artistico e storico sia regionale che nazionale ed estero
- sviluppare il senso di appartenenza dei giovani all'Europa;
- favorire gli scambi culturali con istituzioni scolastiche europee;
- favorire la socializzazione degli allievi e consolidare i rapporti all'interno del gruppo-classe.

Le uscite didattiche sono organizzate nell'ambito della città o in località raggiungibili in giornata per consentire agli alunni di tutte le classi di partecipare ad attività di valore formativo (come visite a musei, centri di ricerca, laboratori universitari, mostre, convegni, kermesse...) prevista dalla programmazione didattica dei Consigli di classe e del Collegio dei Docenti. La scuola partecipa a tutte le attività promosse dalle istituzioni territoriali che prevedono anche un impegno esterno alla scuola purché abbiano la finalità di arricchire il patrimonio socio-culturale dei propri allievi e che siano previste dalla programmazione didattica dei Consigli di classe e del Collegio dei Docenti.

## LE RISORSE DELLA SCUOLA: IL PERSONALE E GLI STUDENTI

### PERSONALE DOCENTE, ATA E ISTITUTORI

Il personale che opera all'interno dell'Istituzione scolastica è rappresentato da tre diverse categorie:

- 1) ATA ( Amministrativi, Tecnici, Ausiliari, Cuochi, Infermieri, Guardarobieri )
- 2) Docenti
- 3) Istitutori



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

per complessive 170 unità.

L'organico del Personale docente ed ATA è così costituito per l'anno scolastico 2015/16:

- Direttore SGA (1 Unità)
- Assistenti Amministrativi ( 9 unità ) ;
- Assistenti Tecnici ( 9 unità) ;
- Istitutori ( 16 unità);
- Collaboratori Scolastici ( 38 unità);
- Cuochi (4 unità);
- Guardarobieri (2 unità);
- Infermieri ( 1 unità);
- Personale Docente ( 78 unità di cui 11 docenti di sostegno).

### CLASSI E ALUNNI

AS. 2015/2016					
INDIRIZZO	CLASSE	SEZIONE	MASCHI	FEMMINE	TOTALE
ENOGAS.OSPITAL.ALBERGH. BIENNIO COMUNE	1	A	20	9	29
BIENNIO COMUNE ENOGAS.OSPITAL.ALBERGH.	1	B	24	6	30
BIENNIO COMUNE ENOGAS.OSPITAL.ALBERGH	1	C	17	8	25
. BIENNIO COMUNE ENOGAS.OSPITAL.ALBERGH	1	D	14	14	28
BIENNIO COMUNE ENOGAS.OSPITAL.ALBERGH	1	E	20	14	24
BIENNIO COMUNE ENOGAS.OSPITAL.ALBERGH	1	F	16	10	26
BIENNIO COMUNE ENOGAS.OSPITAL.ALBERGH	1	G	17	8	25



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

<b>BIENNIO COMUNE ENOGAS.OSPITAL.ALBERGH</b>	<b>1</b>	<b>H</b>	<b>19</b>	<b>2</b>	<b>21</b>
<b>BIENNIO COMUNE ENOGAS.OSPITAL.ALBERGH</b>	<b>1</b>	<b>I</b>	<b>15</b>	<b>9</b>	<b>24</b>
<b>BIENNIO COMUNE ENOGAS.OSPITAL.ALBERGH</b>	<b>2</b>	<b>A</b>	<b>13</b>	<b>8</b>	<b>21</b>
<b>BIENNIO COMUNE ENOGAS.OSPITAL.ALBERGH</b>	<b>2</b>	<b>B</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>21</b>
<b>BIENNIO COMUNE ENOGAS.OSPITAL.ALBERGH</b>	<b>2</b>	<b>C</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>25</b>
<b>BIENNIO COMUNE ENOGAS.OSPITAL.ALBERGH</b>	<b>2</b>	<b>D</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>18</b>
<b>BIENNIO COMUNE ENOGAS.OSPITAL.ALBERGH</b>	<b>2</b>	<b>E</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>18</b>
<b>BIENNIO COMUNE ENOGAS.OSPITAL.ALBERGH</b>	<b>2</b>	<b>F</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>20</b>
<b>BIENNIO COMUNE ENOGAS.OSPITAL.ALBERGH</b>	<b>2</b>	<b>G</b>	<b>17</b>	<b>3</b>	<b>19</b>
<b>BIENNIO COMUNE ENOGAS.OSPITAL.ALBERGH</b>	<b>2</b>	<b>H</b>	<b>16</b>	<b>7</b>	<b>23</b>
<b>TRIENNIO –ENOGASTRON.</b>	<b>3</b>	<b>A</b>	<b>16</b>	<b>7</b>	<b>23</b>
<b>TRIENNIO –ENOGASTRON</b>	<b>3</b>	<b>B</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>22</b>
<b>TRIENNIO –ENOGASTRON</b>	<b>3</b>	<b>C</b>	<b>21</b>	<b>2</b>	<b>23</b>
<b>TRIENNIO –ENOGASTRON</b>	<b>3</b>	<b>D</b>	<b>20</b>	<b>3</b>	<b>23</b>
<b>TRIENNIO-PRODOTTI DOLCIARI ARTIG.</b>	<b>3</b>	<b>E</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>14</b>
<b>TRIENNIO –SALA E VENDITA</b>	<b>3</b>	<b>F</b>	<b>12</b>	<b>7</b>	<b>19</b>



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

<b>TRIENNIO-PRODOTTI DOLCIARI ARTIG.</b>	<b>3</b>	<b>G</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>14</b>
<b>TRIENNIO-ENOGASTRONOMIA.</b>	<b>4</b>	<b>A</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>20</b>
<b>TRIENNIO-ENOGASTRONOMIA.</b>	<b>4</b>	<b>B</b>	<b>21</b>	<b>6</b>	<b>27</b>
<b>TRIENNIO-ENOGASTRONOMIA.</b>	<b>4</b>	<b>C.ART.</b>	<b>14</b>	<b>1</b>	<b>15</b>
<b>TRIENNIO- SALA E VEND.IPENENOGASTRONON</b>	<b>4</b>	<b>C.ART.</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>15</b>
<b>TRIENNIO-ENOGASTRONOMIA.</b>	<b>4</b>	<b>D</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>17</b>
<b>TRIENNIO-PRODOTTI DOLCIARI ARTIG.</b>	<b>4</b>	<b>E</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>26</b>
<b>TRIENNIO-ENOGASTRONOMIA</b>	<b>5</b>	<b>A</b>	<b>20</b>	<b>3</b>	<b>23</b>
<b>TRIENNIO-ENOGASTRONOMIA</b>	<b>5</b>	<b>B</b>	<b>13</b>	<b>2</b>	<b>15</b>
<b>TRIENNIO-ENOGASTRONOMIA</b>	<b>5</b>	<b>C</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>16</b>
<b>TRIENNIO-ENOGASTRONOMIA</b>	<b>5</b>	<b>D-ART</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>11</b>
<b>TRIENNIO-PRODOTTI DOLCIARI ARTIG.INDISTR.</b>	<b>5</b>	<b>D.ART</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>TRIENNIO- SALA E VENDITA</b>		<b>F-ART.</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>19</b>
<b>TRIENNIO-ACCOGL. TURIST.</b>		<b>F-ART</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>5</b>

L'Istituto è frequentato da un totale di 750 alunni





## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### LA VALUTAZIONE

#### LA VALUTAZIONE DIDATTICA

*“Si tratta di accertare non ciò che lo studente sa ma ciò che sa fare con ciò che sa”*  
(Wiggins, 1993)

La valutazione non va considerata un momento isolato, sia pure nel contesto di una serie di acquisizioni richieste ai fini giuridici, bensì un processo che si svolge sotto il segno della continuità, controllata via via nel tempo e sistematicamente confrontata con le acquisizioni precedenti, con l'efficacia degli interventi predisposti e con il raggiungimento o meno dei traguardi assegnati. Valutare significa, dunque, fissare i criteri e sistemi per verificare quali obiettivi siano stati raggiunti. L'alunno diventerà soggetto attivo e consapevole del proprio processo di apprendimento se conoscerà:

- ✓ dove arrivare (obiettivo);
- ✓ il percorso da compiere (iter operativo);
- ✓ dove è arrivato (risultato raggiunto).

La valutazione, intesa nel suo complesso di misurazione e di valutazione in senso stretto, risponde alle tre seguenti finalità:

1. **Serve allo studente**, che deve conoscere in ogni momento la sua posizione nei confronti delle mete formative da raggiungere; in particolare gli serve all'inizio dei corsi per accertarsi della corretta scelta della scuola ad al termine dei corsi per individuare il percorso successivo;
2. **Serve alla scuola** (singoli docenti, Consigli di classe, Collegio docenti, Consiglio d'Istituto), per adeguare la propria struttura e i metodi di insegnamento al fine di meglio corrispondere alle richieste implicite degli studenti e alla domanda sociale;
3. **Serve alla società**, nel senso più ampio del termine, che deve essere garantita sulla reale consistenza dei titoli di studio (abilità, conoscenze, comportamenti) rilasciati con valore legale dalle scuole.

#### a) Valutazione degli apprendimenti:

La valutazione che si basa su continue verifiche dell'attuazione del progetto didattico è così articolata:



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

- ✓ Valutazione **iniziale** della reale situazione di partenza degli allievi attraverso prove d'ingresso e/o questionari;
- ✓ Valutazione formativa **in itinere** al fine di valutare il processo di insegnamento apprendimento le eventuali difficoltà che emergono, in tal caso sarà possibile attuare le opportune modifiche e le opportune attività integrative e di recupero;
- ✓ Valutazione **finale** , al fine di misurare i risultati finali cui sono pervenuti gli alunni in relazione agli obiettivi prefissati e programmati. L'alunno ha diritto di conoscere in ogni momento, i risultati della verifica ed i criteri di ed i risultati della valutazione delle singole prove.

### b) Strumenti di verifica:

Gli strumenti di verifica possono essere costituiti da:

- ✓ Griglia di osservazione dei comportamenti;

Prove strutturate (o prove oggettive), che possono essere del tipo:

- ✓ vero/falso
- ✓ a risposta multipla
- ✓ a completamento
- ✓ di corrispondenza o di messa in relazione

Prove semistrutturate:

- ✓ saggi brevi
- ✓ riassunti
- ✓ esercizi
- ✓ risoluzione di casi
- ✓ prove di comprensione

### c) valutazione orale degli apprendimenti (tabella)

#### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE VERIFICHE ORALI

VOTO	CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
	Complete,approfondite e critiche degli	Ottima padronanza della terminologia	◇ Capacità di effettuare scelte motivate riguardo ai procedimenti



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

<b>OTTIMO 9-10</b>	argomenti	specifica	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ risolutivi</li> <li>◇ Continua e incisiva partecipazione al dialogo educativo</li> <li>◇ Attitudine ed interesse particolare per la disciplina</li> </ul>
<b>BUONO 8</b>	Buone	Buona padronanza della terminologia specifica	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ Capacità di orientamento su qualsiasi argomento, con collegamenti disciplinari</li> <li>◇ Vivo interesse per la disciplina</li> </ul>
<b>DISCRETO 7</b>	Sostanzialmente complete	Discreta proprietà di linguaggio	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ Normali capacità logiche</li> <li>◇ Capacità di affrontare l'argomento richiesto e di organizzare la soluzione con chiarezza e ordine</li> <li>◇ Continua partecipazione al dialogo educativo</li> </ul>
<b>SUFFICIENTE 6</b>	Conoscenze di base degli argomenti	Sufficiente proprietà di linguaggio	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ Capacità di risolvere i quesiti richiesti in modo corretto anche se a volte meccanico e non completamente autonomo</li> <li>◇ Normali capacità logiche</li> <li>◇ Frequente partecipazione al dialogo in classe</li> </ul>
<b>MEDIOCRE 5</b>	Conoscenza degli argomenti con qualche lacuna non	Linguaggio non sempre appropriato	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ Difficoltà di elaborazione e di esposizione</li> <li>◇ Lieve partecipazione al dialogo in classe</li> </ul>



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

	grave		
<b>INSUFFICIENTE 4</b>	Possesso di informazioni frammentarie e non sempre corrette	Carenti capacità di discussione	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ Deboli capacità logiche</li> <li>◇ Poca attitudine per la disciplina e poco interesse per essa</li> <li>◇ Sporadica partecipazione al dialogo educativo</li> </ul>
<b>SCARSO 3</b>	Gravi lacune nella conoscenza degli argomenti svolti	Inadeguata proprietà di linguaggio	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ Difficoltà nell'affrontare i quesiti proposti</li> <li>◇ Scarsa attitudine per la disciplina disinteresse per essa</li> <li>◇ Inesistente o scarsa partecipazione al dialogo educativo</li> </ul>
<b>PESSIMO 2</b>	Disconosce gli argomenti trattati	Proprietà di linguaggio inesistente	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ Completo disinteresse per la disciplina totale , non partecipazione al dialogo educativo</li> </ul>

### d) Criteri di valutazione dell'apprendimento:

Per essere promossi alla classe successiva gli alunni devono aver conseguito una valutazione di sufficienza (6, sei) in tutte le discipline; gli alunni che nel corso dell'anno scolastico hanno conseguito una valutazione non sufficiente in una o più discipline, ma che non pregiudichi la frequenza alla classe seguente, sono promossi con debito formativo e sono tenuti a recuperare tale debito all'inizio del successivo anno scolastico attraverso corsi di recupero (IDEI) organizzati dall'Istituto. Nel caso tale debito non venisse colmato entro lo scrutinio finale, il Consiglio di classe può decidere di non ammettere l'alunno alla classe successiva.



# Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

## SCHEDE DI VALUTAZIONE INFRAQUADRIMESTRALE

### BIENNIO

### ASPETTO FORMATIVO

MATERIA	VALUTAZIONE							RECUPERO DEBITI 1° QUADRIMESTRE				
	Molto scarso	Scarso	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Dis creto	Buono	Ottimo	Eccellente	Nessuno	Parziale	Totale
<b>ITALIANO</b>												
STORIA												
INGLESE												
FRANCESE												
MATEMATICA												
DIRITTO ED ECONOMIA												
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)												
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)												
SCIENZE INTEGR. (BIOLOGIA)												

Da compilarsi solo nel secondo quadrimestre e relativamente ai debiti del primo



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

SCIENZA DEGLI ALIMENTI												
LABORATORIO DI CUCINA												
LABORATORIO DI SALA												
LABORATORIO DI ACC.TURIST.												
GEOGRAFIA												
ED. FISICA												
RELIGIONE												



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### ASPETTO COMPORTAMENTALE

MATERIA	FREQUENZA			IMPEGNO			PARTECIPAZIONE AL DIALOGO E.		
	Scarsa	Saltuaria	Assidua	Superfic.	Adeguate	Rigoroso	Scarsa	Saltuaria	Assidua
ITALIANO									
STORIA									
INGLESE									
FRANCESE									
MATEMATICA									
DIRITTO ED ECONOMIA									
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)									
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)									
SCIENZE INTEGR. (BIOLOGIA)									
SCIENZA DEGLI ALIMENTI									
LABORATORIO DI CUCINA									
LABORATORIO DI SALA									
LABORATORIO DI ACC.TURIST.									





## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

GEOGRAFIA						
ED. FISICA						
RELIGIONE						

### SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

#### ASPETTO FORMATIVO

MATERIA	VALUTAZIONE							RECUPERO DEBITI 1° QUADRIMESTRE				
	Molto	Scarso	Insufficiale	Mediocre	Sufficienti	Dis	Buono	Ottimo	Eccelle	Nessu	Parzial	Totale
ITALIANO												
STORIA												
INGLESE												
FRANCESE												
MATEMATICA												
DIRITTO E AMMINISTRAT. TEC.												

Da compilarsi solo nel secondo quadrimestre e relativamente ai debiti del primo





## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### ASPETTO COMPORTAMENTALE

MATERIA	FREQUENZA			IMPEGNO			PARTECIPAZIONE AL DIALOGO E.		
	Scarsa	Saltuaria	Assidua	Superfic.	Adeguate	Rigoroso	Scarsa	Saltuaria	Assidua
ITALIANO									
STORIA									
INGLESE									
FRANCESE									
MATEMATICA									
DIRITTO E TEC. AMMINISTRAT.									
SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE									
TECN.DI COMUNICAZIONE									
TEC.DI ORGANIZZAZIONE GEST.PROCESSI PRODUTTIVI									
LABORATORIO DI PASTICCERIA									
LABORATORIO DI CUCINA									
LABORATORIO DI SALA									



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

LABORATORIO DI ACC.TURIST.								
CHIMICA DEI PRODOTTI DOLCIARI								
ED. FISICA								
RELIGIONE								

### VOTO DI COMPORTAMENTO

Visto il Decreto Legge n. 137 del 1/09/08, convertito in legge n. 169 del 30/10/08, recante "Disposizioni urgenti in materia di istruzione e di università", il comportamento valutato in sede di scrutinio intermedio e finale è quello tenuto dallo studente "durante tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica anche in relazione alla partecipazione delle attività e agli interventi educativi realizzati dalle istituzioni scolastiche anche fuori dalla loro sede";

- la valutazione di tale comportamento è espressa in decimi;
- il voto di condotta attribuito dal Consiglio di Classe concorre alla valutazione formativa e intende valorizzare gli studenti che hanno dimostrato di partecipare in maniera consapevole alla vita scolastica;
- il voto di condotta insufficiente (inferiore a sei decimi) determina la non ammissione alla classe successiva o all'esame conclusivo del ciclo di studi.

Tenendo conto dei fattori sopra elencati, il voto di condotta viene attribuito dall'intero Consiglio di Classe riunito per gli scrutini in base ai seguenti criteri:

- **frequenza e puntualità**
- **rispetto del Regolamento d'Istituto e delle sue norme disciplinari**
- **partecipazione attiva alle lezioni**
- **collaborazione con insegnanti e compagni**
- **rispetto degli impegni scolastici**



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

Per l'attribuzione del voto dovranno essere soddisfatti almeno 4 descrittori.

La sospensione dalle lezioni per fatti gravi comporterà automaticamente l'attribuzione voto 6 anche in presenza di descrittori positivi.

La sospensione dalle lezioni per fatti gravissimi comporterà automaticamente l'attribuzione

voto 5 anche in presenza di descrittori positivi.

Il voto attribuito a ciascun allievo scaturirà dalla media dei voti proposti da ogni docente del consiglio di Classe.

<b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Interesse e partecipazione attiva alle lezioni</li><li>Regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche</li><li>Rispetto degli altri e delle istituzioni scolastiche</li><li>Ruolo propositivo all'interno della classe</li><li>Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto e delle sue norme disciplinari</li><li>Ottima socializzazione</li></ul>
<b>9</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Costante partecipazione alle lezioni e nell' adempimento dei doveri scolastici</li><li>Equilibrio nei rapporti interpersonali</li><li>Rispetto delle norme disciplinari d'Istituto</li><li>Ruolo positivo e collaborazione nel gruppo classe</li></ul>



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

8	<p>Regolarità nell'attenzione e partecipazione alle attività scolastiche</p> <p>Svolgimento puntuale dei compiti assegnati</p> <p>Osservazione delle norme relative alla vita scolastica</p> <p>Adeguate partecipazione al funzionamento del gruppo classe</p>
7	<p>Interesse alterno per alcune discipline</p> <p>Rapporti non sempre sereni con gli altri</p> <p>Sporadici episodi di disturbo dell'attività didattica e di mancata applicazione del Regolamento d'Istituto, quali ad esempio ritardi, non puntuali giustificazioni delle assenze</p> <p><b>N. 2 note disciplinari o ammonimento scritto – senza sospensione dalle lezioni – per comportamenti reiterati e non gravi</b></p>
6	<p>Disinteresse per le attività didattiche</p> <p>Funzione negativa nel gruppo classe</p> <p>Inosservanza delle norme del Regolamento d'Istituto che hanno determinato</p> <p><b>N. 1 sospensione dalle lezioni ( non dovuta ad episodi di bullismo )</b></p> <p>varie note disciplinari (4)</p> <p>Assenze non giustificate.</p>



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

5

Completo disinteresse per le attività didattiche

Comportamento gravemente scorretto nel rapporto con insegnanti e compagni

Assiduo disturbo delle lezioni

Funzione totalmente negativa nel gruppo classe

Inosservanza delle norme del regolamento d'istituto.

**N. 1 sospensione dalle lezioni ( dovuta ad episodi di bullismo e/o a gravissime scorrettezze nei confronti del personale della scuola )**

### CREDITO FORMATIVO

Le esperienze che danno luogo al credito formativo sono acquisite al di fuori della scuola, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona e della crescita umana, civile e culturale quali quelli relativi alle attività culturali, artistiche e ricreative, alla formazione professionale, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione ed allo sport. Le esperienze, condotte nel triennio, dovranno essere documentate ( l'attestazione sarà rilasciata da Enti, Associazioni, datori di lavoro) e riferirsi all'anno in corso. Il Consiglio di Classe procede alla valutazione delle esperienze sopra elencate, tenendo conto della rilevanza qualitativa delle medesime, sulla base dei seguenti parametri che il Collegio delibera per assicurare omogeneità nelle decisioni:

- 1) Partecipazione a conferenze, seminari, attività culturali ed artistiche ( 0,20 punti ogni 10 ore fino ad un max di 1 punto)
- 2) Tirocini formativi, esperienze di lavoro ( 0,20 punti ogni 10 ore fino ad un max di 1 punto)
- 3) Corsi di formazione ( 0,20 punti ogni 10 ore fino ad un max di 1 punto)
- 4) Patente ECDL ( 0,20 punti ogni 10 ore fino ad un max di 1 punto)
- 5) Corsi di lingua straniera effettuati all'estero ( 1 punto)
- 6) Attività sportiva praticata in società sportive ( 1 punto)





## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

- 7) Attività di volontariato, di tutela dell'ambiente, attività di utilità sociale (0,20 punti ogni 10 ore fino ad un max di 1 punto).

Il riconoscimento del credito formativo non può comportare il cambiamento della banda di oscillazione, può solo determinare l'attribuzione del punteggio min o max della banda. Verranno valutate le esperienze maturate nel periodo compreso tra l'8 giugno 2014 ed il 31 maggio 2015. La documentazione relativa ai crediti formativi dovrà pervenire all'Ufficio Alunni della segreteria dell'Istituto entro il 30 Maggio 2015, per consentirne l'esame e la valutazione da parte del Consiglio della classe di appartenenza dell'allievo

Il Consiglio di Classe attribuisce ad ogni alunno che ne sia meritevole, nello scrutinio finale di ciascuno degli ultimi tre anni della scuola secondaria superiore, un apposito punteggio per l'andamento degli studi, denominato Credito Scolastico. A tal fine, i docenti, nell'attribuire i voti sia in corso d'anno sia nello scrutinio finale, utilizzano l'intera scala decimale di valutazione.

La somma dei punteggi ottenuta nei tre anni costituisce il Credito Scolastico che si aggiunge ai punteggi riportati dai candidati agli Esami di Stato nelle prove d'esame scritte e orali. **Tale Credito non può essere complessivamente superiore a 25 punti.** L'attribuzione del Credito Scolastico ad ogni alunno, da parte del Consiglio di Classe, va deliberata, va motivata e va verbalizzata.

Il Collegio dei Docenti nella seduta del 16/12/2014, all'unanimità, delibera l'adozione della seguente tabella (allievi del secondo biennio e del quinto anno)



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

CREDITO SCOLASTICO (punti)			
Media dei voti	Classe TERZA	Classe QUARTA	Classe QUINTA
M = 6	3-4	3-4	4-5
6 < M ≤ 7	4-5	4-5	5-6
7 < M ≤ 8	5-6	5-6	6-7
8 < M ≤ 9	6-7	6-7	7-8
9 < M ≤ 10	7-8	7-8	8-9

Il voto di comportamento concorre al calcolo della media dei voti. Per quanto riguarda l'attribuzione del punteggio minimo o massimo indicato nella tabella, il C.D. stabilisce, all'unanimità i seguenti criteri:

- A)** Il C.d.C. potrà attribuire il punteggio max di ciascuna banda di oscillazione se lo studente riporterà elementi positivi in almeno 2 delle voci seguenti:
- 1) Credito formativo da valutare secondo i parametri sopra illustrati;
  - 2) Parte decimale della media dei voti uguale o maggiore di 5 (0,5; 0,6; 0,7 ecc)
  - 3) Assiduità della frequenza scolastica, tenendo conto che viene considerato assiduo un alunno che si è assentato non più di 30 gg nel corso dell'anno scolastico: dal computo delle assenze verranno detratte quelle dovute alla partecipazione a stages, concorsi, giochi sportivi studenteschi, corsi di formazione, di lingua straniera...
  - 4) Partecipazione attiva e responsabile agli Organi Collegiali;
  - 5) Partecipazione attiva e responsabile alle attività integrative e ai progetti proposti dalla scuola ed espressi nel POF
- B)** Per gli allievi per i quali, nello scrutinio di giugno, si decidesse la sospensione del giudizio, il C.d.C., nel successivo scrutinio finale, fermo restando quanto espresso



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

nel punto **A)** , potrà attribuire il punteggio massimo della banda di oscillazione solo se l'alunno avrà riportato una valutazione pienamente sufficiente in tutte le prove di recupero

- C)** Per gli alunni ammessi alla classe successiva o all'Esame di Stato con "voto di Consiglio", il C.d.C. si riserva di attribuire il punteggio minimo della banda di oscillazione.

### AUTOVALUTAZIONE D'ISTITUTO

A partire dall'anno scolastico 2014/15 ogni scuola (statale e paritaria) ha avuto l'obbligo di valutare se stessa, in attuazione del **Regolamento sul sistema nazionale di valutazione** (D.P.R. 28.03.2013 n. 80, entrato in vigore dal 19/07/2013), che prevede l'**autovalutazione delle istituzioni scolastiche** e ne indica il procedimento nei seguenti punti:

- ✓ *analisi e verifica del proprio servizio sulla base dei dati resi disponibili dal sistema informativo del Ministero, delle rilevazioni sugli apprendimenti e delle elaborazioni sul valore aggiunto restituite dall'Invalsi, oltre a ulteriori elementi significativi integrati dalla stessa scuola;*
- ✓ *elaborazione di un rapporto di autovalutazione in formato elettronico, secondo un quadro di riferimento predisposto dall'Invalsi, e formulazione di un piano di miglioramento.*

La **Circolare 47 del 21 ottobre 2014**, contiene istruzioni dettagliate sul processo di autovalutazione degli istituti, con la quale viene trasmessa la **Direttiva n. 11 del 18 settembre 2014** sulle priorità strategiche del Sistema Nazionale di Valutazione per gli anni scolastici 2014/15, 2015/16 e 2016/17.

### GLI SCOPI DELLA VALUTAZIONE.

La valutazione è finalizzata al miglioramento della qualità dell'offerta formativa e degli apprendimenti e sarà particolarmente indirizzata:

1. alla riduzione della dispersione scolastica e dell'insuccesso scolastico;



## **Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"**

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

2. alla riduzione delle differenze tra scuole e aree geografiche nei livelli di apprendimento degli studenti;
3. al rafforzamento delle competenze di base degli studenti rispetto alla situazione di partenza;
4. alla valorizzazione degli esiti a distanza degli studenti con attenzione all'università e al lavoro



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### L'ORGANIGRAMMA E COMPITI E FUNZIONI

#### DIRIGENTE SCOLASTICO E COMPONENTI DELLO STAFF DI DIREZIONE

**DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Adriana Labate**

<b>STAFF DI DIREZIONE palazzo Scuteri /Morgante</b>	<b>STAFF DI DIREZIONE CONVITTO</b>
<p>I collaboratore Elena Canale</p> <p>II collaboratore Enza Mastroianni (coordinatrice attività plesso Morgante)</p> <p>Collaboratore Francesco Panetta coordinatore attività plesso Scuteri e referente “ prevenzione dei fenomeni di bullismo e gestione situazioni di disagio giovanile”.</p>	<p>Coordinatore attività convitto: Domenico Lentini</p> <p>Vicario attività convittuali :Sergio Policaro</p>
<p><b>STAFF gruppo di lavoro per l'applicazione della Legge 13 Luglio 2015 n° 107</b></p> <p>Aldo Cotrona</p> <p>Daniela Lucia Belziti</p> <p>Domenico Idone</p> <p>Dominella M. Lipari</p> <p>Cosimo Lizzi</p> <p>Sara Monteleone</p> <p>Giuseppe Pantaleo</p> <p>Assunta Scarcello</p> <p>Margherita Sergi</p>	



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### DIPARTIMENTI ( O AREE DISCIPLINARI)

In base alle Linee Guida della Riforma sono stati istituiti i Dipartimenti disciplinari e pluridisciplinari che hanno il compito di *“promuovere e sostenere la condivisione degli obiettivi educativi e la diffusione delle metodologie più efficaci per migliorare i risultati di apprendimento degli studenti”*.

I dipartimenti favoriscono il raccordo e la realizzazione della didattica per competenze, valorizzano la dimensione collegiale dei docenti, per migliorare la qualità del processo di insegnamento-apprendimento. Il dipartimento è l'organismo composto dai docenti di un'area disciplinare. Con delibera del Collegio docenti del 05/09/2014 vengono individuate le seguenti quattro aree disciplinari quali articolazioni funzionali del collegio ai sensi dell'art. 7 D. Lvo. 297/94:

<b>UMANISTICO- LETTERARIO</b> Coordinatrice Prof.ssa Lipari Dominella	Italiano–Storia -Geografia- Religione- Tecnica. Delle Comun.).
<b>SCIENTIFICO</b> Coordinatore Prof.re Di Paola Rodolfo.	Matematica – Scienze integrate Fisica , Chimica, Disc. Meccaniche e Tecnologiche – Educazione Fisica – Scienza degli Alimenti.
<b>TECNICO - PROFESSIONALE</b> Coordinatore Prof.re Panetta Rosario	Laboratorio di Enogastronomia – Laboratorio di Sala Bar – Laboratorio di Accoglienza Turistica.
<b>LINGUISTICO</b> Coordinatrice Prof.ssa Legato Mariangela	Inglese – Francese .
<b>GIURIDICO- ECONOMICO</b> Coordinatore Prof..re Idone Domenico	Diritto – D.T.A.
<b>SOSTEGNO</b>	Area Scientifica - Area Umanistica - Area Tecnica



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

I **compiti dei Dipartimenti**, nel rispetto delle competenze deliberative del Collegio dei Docenti, dei Consigli di Classe e nel rispetto della libertà di insegnamento dei Docenti, sono i seguenti:

- ✓ Definizione del valore formativo e delle competenze dell'area disciplinare.
- ✓ Individuazione delle competenze, conoscenze, abilità in uscita scandite per anno scolastico, differenziate per specificità di indirizzo.
- ✓ Attività di ricerca e coordinamento per lo svolgimento di prove di verifica disciplinari comuni.
- ✓ Attività di coordinamento nell'adozione dei libri di testo comuni a più corsi dello stesso indirizzo, ferme restando le competenze deliberative del Consiglio di Classe e del Collegio dei Docenti.

Per agevolare l'organizzazione e dare un nuovo impulso ad una scuola che si attiva per essere "scuola dell'autonomia" è fondamentale il decentramento dei compiti, delle responsabilità e delle funzioni di coordinamento e di integrazione delle azioni collettive. Per questo motivo è stato nel corso dell'anno sono previste riunioni pomeridiane dal Dirigente Scolastico, con i suoi collaboratori, con i coordinatori di plesso i docenti assegnatari delle funzioni strumentali e i coordinatori di classe e i coordinatori dei dipartimenti. In questo modo si intende garantire chiarezza di gestione, efficacia di comunicazione, maggior condivisione delle iniziative.

### COORDINATORI E SEGRETARI DI CLASSE

I coordinatori :

1. Costituiscono il punto di riferimento per i Docenti, Genitori, Studenti riguardo i problemi della classe, in stretta collaborazione con il Dirigente Scolastico;
2. Coordinano la programmazione di classe, provvedendo a redigere il Documento Programmatico sulla base dei Piani di Lavoro annuali dei docenti;
3. Predispongono una corretta ed essenziale verbalizzazione, in particolare relativamente al debito formativo ed eventuale recupero (con riferimento alle prove di verifica effettuate);
4. Mantengono i contatti (anche telefonici) con i genitori degli studenti, fornendo tempestive informazioni (con modelli predisposti o tramite segreteria) sul profitto,





## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

sugli esiti delle verifiche relative al debito formativo, sul comportamento e sulla partecipazione dei loro figli alla vita scolastica;

5. Hanno cura che siano messi agli atti e conservati i documenti del Consiglio di Classe (Registro dei Verbali, Programmazioni, prove di verifica e relativi esiti del debito formativo, comunicazioni alle famiglie e quant'altro possa giovare ad un approfondito e articolato monitoraggio della classe);
6. Annotano fatti e comportamenti sul Registro di Classe, controllano le firme dei docenti, svolgono il controllo mensile delle assenze degli studenti e relative giustificazioni, notificano ai genitori, predispongono Tabella Assenze.

### COMITATO DI VALUTAZIONE

Legge 13 luglio 2015 n. 107 “Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti”.

#### ART.1 Comma 129

Dall'inizio dell'anno scolastico successivo a quello in corso alla data di entrata in vigore della presente legge, l'articolo 11 del testo unico di cui al decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297, è sostituito dal seguente:

«Art. 11. -- (Comitato per la valutazione dei docenti). Presso ogni istituzione scolastica ed educativa è istituito, senza nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica, il comitato per la valutazione dei docenti.

2. Il comitato ha durata di tre anni scolastici, è presieduto dal dirigente scolastico ed è costituito dai seguenti componenti: a) tre docenti dell'istituzione scolastica, di cui due scelti dal collegio dei docenti e uno dal consiglio di istituto; b) due rappresentanti dei genitori, per la scuola dell'infanzia e per il primo ciclo di istruzione; un rappresentante degli studenti e un rappresentante dei genitori, per il secondo ciclo di istruzione, scelti dal consiglio di istituto c) un componente esterno individuato dall'Ufficio scolastico regionale tra docenti, dirigenti scolastici e dirigenti tecnici.

3. Il comitato individua i criteri per la valorizzazione dei docenti sulla base: a) della qualità dell'insegnamento e del contributo al miglioramento dell'istituzione scolastica, nonché del successo formativo e scolastico degli studenti; b) dei risultati ottenuti dal docente o dal gruppo di docenti in relazione al potenziamento delle competenze degli



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

alunni e dell'innovazione didattica e metodologica, nonché della collaborazione alla ricerca didattica, alla documentazione e alla diffusione di buone pratiche didattiche; c) delle responsabilità assunte nel coordinamento organizzativo e didattico e nella formazione del personale.

4. Il comitato esprime altresì il proprio parere sul superamento del periodo di formazione e di prova per il personale docente ed educativo. A tal fine il Comitato è composto dal dirigente scolastico, che lo presiede, dai docenti di cui al comma 2, lettera a) ed è integrato dal docente a cui sono affidate le funzioni di tutor. 5. Il comitato valuta il servizio di cui all'articolo 448 su richiesta dell'interessato, previa relazione del dirigente scolastico; nel caso di valutazione del servizio di un docente componente del comitato, ai lavori non partecipa l'interessato e il consiglio di istituto provvede all'individuazione di un sostituto. Il comitato esercita altresì le competenze per la riabilitazione del personale docente, di cui all'articolo 501».

***Come da art. 11 del Decreto Legislativo 16 aprile 1994, n. 297, presso ogni Istituto scolastico è istituito il comitato per la valutazione del servizio dei docenti.***

Il comitato è formato, oltre che dal Dirigente Scolastico, che ne è il Presidente, da 2 o 4 docenti quali membri effettivi e da 1 o 2 docenti quali membri supplenti, a seconda che la scuola abbia sino a 50 oppure più di 50 docenti. I membri del Comitato sono eletti dal Collegio dei Docenti nel suo seno. Il Comitato dura in carica un anno scolastico. Le funzioni di segretario del comitato sono attribuite dal presidente ad uno dei docenti membro del Comitato stesso. Il Comitato di valutazione del servizio esercita altresì le competenze previste dagli articoli 440 e 501 in materia di anno di formazione del personale docente dell' Istituto e di riabilitazione del personale docente.

**\*I componenti del Comitato di Valutazione poiché devono ancora essere individuati saranno inseriti successivamente**

### INCONTRI E COMUNICAZIONI SCUOLA-FAMIGLIA

Tutte le comunicazioni con le famiglie avvengono attraverso **Colloqui Ufficiali** che si svolgono attraverso due incontri nell'arco dell'anno, uno per quadrimestre. I docenti si rendono inoltre disponibili ogni qualvolta le famiglie lo richiedono, concordando incontri in orari non coincidenti con l'attività didattica. I genitori degli studenti vengono contattati



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

dai coordinatori di classe per fornire informazioni relative a iniziative didattiche, viaggi, andamento didattico –disciplinare assenze eccessive degli alunni, corsi di professionalizzazione ecc.

### AREA EDUCATIVA DEL CONVITTO

#### IL CONVITTO ANNESSO

Il Convitto Annesso all' Istituto Professionale Alberghiero di Stato di Locri (R.C.) oltre ad essere l'istituzione che assicura il carattere residenziale dei corsi di studio, rappresenta un mezzo particolarmente idoneo a rendere più proficue le attività didattiche ed educative, e la formazione professionale degli allievi non residenti che vengono da lontano e possono soggiornare per seguire le attività didattiche, creando così una sinergia Scuola/Famiglia/Convitto, al fine di svolgere una funzione di servizio ed, al tempo stesso, di educazione per una migliore crescita umana e professionale della persona.

Il Piano dell' Offerta Formativa del Convitto annesso all'Istituto I.P.S.S.A. di LOCRI è strutturato nel rispetto delle esigenze degli alunni, della loro realtà socio-culturale di provenienza e delle loro precedenti esperienze: rappresenta la sintesi delle scelte educative, organizzative, comunicative ed operative che caratterizzano l'offerta formativa del Convitto per assicurare la residenzialità agli allievi che abitano lontano dalle scuole e contribuire nella lotta all'insuccesso scolastico. Si sviluppa attraverso l'individuazione di:

- ❖ Finalità formative generali
- ❖ Fabbisogni specifici
- ❖ Obiettivi cognitivi
- ❖ Individuazione e gestione delle risorse umane e materiali del Convitto
- ❖ Individuazione dei criteri e degli strumenti per la valutazione e la verifica dei livelli di partenza, in itinere e finali.



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### Informazioni sul Convitto

Il Convitto annesso all' Istituto Professionale Alberghiero di stato di Locri (R.C.) situato nello stesso edificio della Scuola (Plesso Morgante) è così disposto:

- al piano terzo: salone di ingresso, sala di ricevimento, sala da pranzo attrezzata.
- al quarto piano: dieci camere a quattro letti, cinque letti e una a otto letti e la camera dell'Istitutore di servizio, infermeria, sei bagni, due gruppi docce e guardaroba.

### Storia del Convitto

L'Istituto è dotato di Convitto e il regime normale degli alunni è l'internato. Possono tuttavia essere ammessi alunni semiconvittori ed esterni appartenenti a famiglie residenti nelle vicinanze dell'Istituto" art.3 R.D. 31 agosto 1933,n.2166

Naturalmente oggi la situazione è diversa:

- la maggior parte degli alunni sono esterni;
- sono convittori, di norma, gli alunni che, risiedendo lontano dalla scuola, hanno una necessità abitativa vera e propria. Questi, generalmente, si recano a casa il sabato e la domenica ed hanno la possibilità di uscire in permesso pomeridiano durante la settimana;
- attualmente il Convitto è solo maschile;
- i ragazzi che abitano relativamente vicino all'Istituto possono entrare in Convitto come semiconvittori fermandosi al termine delle lezioni e tornando a casa dopo lo studio, alle ore 18,30 dal lunedì al venerdì;
- possono essere ammessi alla mensa del Convitto, per esigenze di studio o di lavoro pertinenti all'andamento scolastico, gli alunni esterni frequentanti l'Istituto stesso nonché i docenti ed il personale dell'Istituto, previo acquisto del buono pasto prescritto e prenotazione del pasto entro le ore 9:00 antimeridiane, presso il personale a ciò preposto dal Dirigente scolastico



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### **Le condizioni ambientali**

#### **La rappresentazione dei bisogni dell'utenza**

Le famiglie si interessano prioritariamente ai principi di cittadinanza e legalità ossia al rispetto delle regole sociali e civiche, quindi al "benessere alimentare" e in terzo luogo a come e quanto i ragazzi siano seguiti nello studio:

- sul primo punto è garantita la particolare attenzione del personale educativo;
- il vitto è sicuramente genuino e curato nella qualità e quantità;
- lo studio si effettua in aula o nelle sale appositamente attrezzate a seconda delle esigenze con l'attenta sorveglianza del personale educativo;

### **Le risorse umane**

Personale educativo: Istitutori;

Personale tecnico: Infermiere, Cuochi e Guardarobieri;

Personale ausiliario: Collaboratori scolastici.

Un medico esterno assiste gli allievi all'occorrenza.

### **Le risorse materiali**

I convittori dispongono di dieci ambienti per il riposo notturno, sei sale per lo studio e la ricreazione, ci sono poi i locali tecnici elencati quali cucina, ecc.

### **I costi**

La retta mensile per il Convitto è di € 30,00 e di 5,00 il pasto per gli esterni

### **La Formazione**

#### **Finalità Formative Generali**

Tenuto conto degli elementi emersi dall'analisi del contesto socio-culturale degli alunni, l'offerta formativa del Convitto si articola e si struttura intorno alle seguenti finalità educative che costituiranno il punto di riferimento vincolante nella selezione e nella proposta delle metodologie e degli obiettivi:



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

- a) Realizzare la convivenza e l'integrazione tra gli alunni basate sulla cooperazione, sullo scambio e sull'accettazione produttiva, come valori ed opportunità di crescita
- b) Realizzare l'uguaglianza delle opportunità educative nel rispetto delle esigenze specifiche
- c) Promuovere la conoscenza delle regole civili e sociali, dei diritti e dei doveri
- d) Sostenere gli alunni nella progressiva conquista dell'autonomia di giudizio, di scelta, di assunzione di impegni, nell'inserimento attivo nella società e nel lavoro, sulla base del rispetto dell'altro, del dialogo e della partecipazione al bene comune;
- e) Stimolare la conoscenza di se stessi, la valorizzazione della propria identità, il rafforzamento delle potenzialità positive
- f) Stimolare la ricerca dei giusti canali per l'espressione dei propri bisogni
- g) Stimolare l'individuazione e l'attivazione delle risorse personali
- h) Stimolare l'acquisizione del concetto di salute inteso come sviluppo della persona umana nelle sua specificità e globalità e nel rapporto propositivo con il mondo esterno
- i) Promuovere la coscienza di appartenere ad una comunità civile e ad un ambiente naturale da conoscere e rispettare
- j) Fornire una formazione adeguata al momento storico ed economico

Il raggiungimento degli obiettivi formativi sarà possibile attraverso la collaborazione e l'apporto della pluralità delle componenti educative che interagiscono con gli alunni e che sono chiamate a potenziare le iniziative formative ed a favorire la ricerca di strategie comuni.

### **Età**

Fino a qualche anno fa l'età andava dai 14 anni ai 18/19, e si pensava di non accogliere i maggiorenni. Oggi l'età si è elevata di molto, soprattutto per l'arrivo degli stranieri, che qualche volta iniziano gli studi già maggiorenni. La disponibilità di camere da tre fino a 6 posti agevola una divisione per età omogenee.





## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### Obiettivi Cognitivi

"In un quadro coordinato di rapporti e di intese con i docenti delle scuole frequentate e di rispetto dell'autonomia culturale e professionale" l'Istituto stimolerà i convittori e semiconvittori a:

- 1) Acquisire i contenuti fondamentali generali
- 2) Essere in grado di concentrarsi con attenzione attiva e costante
- 3) Saper accumulare informazioni in maniera consapevole
- 4) Saper organizzare le conoscenze e utilizzarle per l'esecuzione di compiti e la risoluzione di problemi
- 5) Saper analizzare e comprendere globalmente il testo e/o gli argomenti, enucleando le parti e i concetti significativi e saperli esporre in modo semplice e chiaro.

In Convitto porrà particolare attenzione a proposte di tipo extra curricolari finalizzate a:

- 1) osservare, riconoscere, individuare per distinguere, comparare, catalogare ed associare
- 2) saper individuare la connessione e l'interdipendenza tra i contenuti, i fenomeni, i problemi di ordine scientifico-economico, sociale, politico, artistico, culturale

### La Ricerca e lo Sviluppo

#### Piano annuale delle attività:

dovrà prevedere:

- ✓ finalità e obiettivi particolari, metodologie, organizzazione dell'attività educativa, scelte pedagogiche (differenziazione per classi e per scuole) interventi di sostegno e recupero, integrazione, differenziazione, pertinenza e condivisione.
- ✓ relazioni annuali delle attività programmate confronteranno risultati attesi con quelli raggiunti.

### Nuovi progetti

Le nuove attrezzature medialiali (LIM), del Convitto permetteranno la realizzazione di nuovi progetti, tra il ludico e il didattico, che, apparentemente slegati tra loro, potranno





## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

integrarsi vicendevolmente creando una sorta di "memoria storica" multimediale utilizzabile dalle generazioni di convittori a venire:

**Allestimento mediateca, catalogazione e aggiornamento**(libri, enciclopedie, riviste, CD-Rom, VHS);

**Teatro, sport (tornei), cineforum, uscite** (cinema/teatro/gite)

**Documentari** (riprese di esperienze scolastiche, incontri, gite, ecc.)

**Enciclopedia di convitto** (raccolte tematiche di ricerche scolastiche, articoli, foto, ecc su CD-Rom)

### Formazione del personale

- a) piano annuale di aggiornamento
- b) corso di formazione sull' HACCP per il personale di cucina e mensa

### Documentazione

- a. produzione e conservazione della documentazione relativa ai convittori, compresa quella sanitaria, e a tutte le attività comunque inerenti la vita convittuale;
- b. diffusione del POF e del regolamento di Convitto;

### Organizzazione del lavoro

- a) Il Dirigente Scolastico è il responsabile del Convitto;
- b) L'Istitutore Coordinatore coadiuva il Capo d'Istituto nel funzionamento del Convitto sia ai fini del necessario coordinamento degli Istitutori sia ai fini del corretto svolgimento della vita comunitaria;
- c) Il Collegio degli Educatori individua progetti, moduli, strategie comunicative e metodologiche, criteri omogenei di verifica e valutazione;
- d) Il Collegio propone altresì il piano annuale delle attività specificamente connesse con la funzione educativa, indicando criteri e modalità per gli incontri con le famiglie e i docenti; formula ipotesi per la formazione e composizione delle squadre e per la formulazione dell'orario di servizio; esamina i casi di alunni che presentino particolari difficoltà di inserimento allo scopo di individuare le iniziative idonee a rimuovere tali difficoltà;



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036

Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)

P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

- e) Gli Istitutori svolgono attività educativa volta alla promozione del processo di crescita umana, civile e culturale, e di socializzazione degli allievi guidandoli e assistendoli nei vari momenti della vita in comune; organizzano gli studi e le attività di tempo libero, culturali, sportive e ricreative; partecipano alla formazione ed educazione degli allievi in un quadro coordinato di rapporti e di intese con i docenti delle scuole frequentate;
- f) Un' équipe di Istitutori segue i convittori nel doposcuola e durante le attività ricreative. E' in funzione anche il **semiconvitto** che garantisce a tutti gli studenti il servizio di doposcuola. Gli alunni, sono suddivisi in gruppi di studio, tenendo presente l'esigenza dei convittori e dei semiconvittori frequentanti le stesse classi di ritrovarsi nella medesima squadra. Ogni gruppo è seguito da un **istitutore referente** che cercherà di creare le condizioni migliori per uno studio proficuo; contemporaneamente sarà a disposizione di coloro che, trovandosi in una situazione di svantaggio o di difficoltà necessitano di consigli o di suggerimenti. Per il biennio, in particolare, ogni giorno l'istitutore referente del gruppo prenderà visione dei compiti assegnati agli alunni e garantirà il loro svolgimento. Gli studenti sono tenuti a comunicare i risultati scolastici ottenuti nelle varie discipline, dando modo così agli educatori di poter valutare la situazione scolastica. L'attività è obbligatoria, gli istitutori referenti in accordo con la famiglia hanno la facoltà di aumentare o diminuire il tempo di durata dello studio secondo i risultati e l'andamento scolastico.
- g) Il personale ATA del Convitto adempie alle funzioni proprie della figura professionale di appartenenza ed alle mansioni assegnate in conformità dell'interesse del corretto funzionamento dell'istituzione convittuale e nell'osservanza delle leggi e dei regolamenti.

### Organizzazione Semiconvitto

Così come per il Convitto, i semiconvittori vengono assistiti e guidati in ogni momento della loro vita in comune, nella organizzazione degli studi e delle attività di tempo libero, culturali, sportive e ricreative, nella definizione delle rispettive metodologie anche per gli aspetti psicopedagogici e di orientamento. Non vi è sovrapposizione alcuna con le funzioni svolte da altre componenti del personale docente dell'Istituto, bensì interazione partendo ed approfondendo le tematiche svolte dai docenti, seguendo un percorso integrato e parallelo con le materie curriculari, rafforzando in tal senso il rapporto con i



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

docenti pur conservando ogni operatore, specificità e autonomia professionale e culturale.

### **Valorizzazione e aspetti problematici**

Il vitto e la pulizia sono particolarmente curati;

### **Modalità di organizzazione del Collegio degli Educatori;**

E' possibile formare gruppi di lavoro e dare incarichi mirati ai singoli Istitutori;

### **Figure di funzionamento:**

- Istitutore Coordinatore è il collaboratore del Dirigente scolastico;
- referente di progetti;
- coordinatore di attività;

Relazioni annuali sulle attività con programmazione, risultati attesi raffrontati con i risultati raggiunti

### **Comunicazione delle attività svolte e dei risultati raggiunti**

- tra organismi: incontri con i consigli delle classi frequentate da convittori;
- con gli allievi: riunioni periodiche con i rappresentanti degli stessi e con l'assemblea dei convittori;
- con le famiglie: incontri con i rappresentanti delle famiglie e con le stesse;

### **Individuazione e gestione delle risorse umane e materiali del convitto**

- Formazione delle squadre: di norma per classi;
- Assegnazione del Personale Educativo alle stesse: tutti gli Istitutori, a rotazione, possono essere assegnati a tutte le squadre a causa del dimensionamento del Convitto;
- Formulazione dell'orario del Personale Educativo: secondo turni condizionati dal numero degli Istitutori;
- Formulazione dell'orario del personale A.T.A. del Convitto: secondo opportune turnazioni che assicurino il servizio nei vari settori;

Segreteria: è quella dell' Istituto dell'I.P.S.S.A. di Locri:



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### Verifica e Valutazione

**Verifica** rispetto a:

- ✚ allievi
- ✚ percorso educativo-metodologico programmato dagli Istitutori

Si realizza attraverso :

- ✚ colloqui con gli alunni
- ✚ colloqui con le famiglie
- ✚ colloqui con i docenti

### Valutazione

Dall'evolversi del processo formativo si possono differenziare competenze ed abilità. La valutazione è educativa e non giudiziale e analizza il prodotto e il percorso educativo utilizzato per ottenerlo: non si pronuncia sull'allievo.

Verifica e valutazione seguono tempi ben definiti:

#### **Fase iniziale diagnostica:**

- a) accerta i livelli individuali di partenza
- b) i requisiti

#### **Fase in itinere**

- a) rileva le difficoltà
- b) individua le cause
- c) modifica, se necessario, la programmazione

#### **Fase intermedia**

- a) determina il livello raggiunto, i progressi, i ritardi

#### **Fase finale**

- a) stabilisce il raggiungimento e/o il livello degli obiettivi educativi
- b) rileva l'efficacia e l'efficienza delle strategie utilizzate



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### **Strategie e Metodologie di Intervento**

#### **Livello di intervento**

Gli obiettivi educativi vengono definiti in rapporto al livello di partenza

**Per quanto riguarda il Regolamento, l'Organigramma e tutto ciò che riguarda il Convitto si possono visionare nella sezione Convitto del sito web della Scuola [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)**



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

### INDICE

<i>Piano Triennale dell'Offerta Formativa</i>	Pag. 1
<i>Premessa</i>	Pag. 2
<i>Principi del PTOF</i>	Pag. 3
<i>Ubicazione sede e breve storia dell'Istituto</i>	Pag. 3
<i>Contesto Territoriale di Riferimento</i>	Pag. 5
<i>Vision</i>	Pag. 5
<i>Mission</i>	Pag. 6
<i>Obiettivi del PDM ed individuazione degli obiettivi formativi per .....</i>	Pag. 7
<i>Individuazione delle Priorità</i>	Pag. 11
<i>Obiettivi di Processo</i>	Pag. 12
<i>Fabbisogno dei posti comuni, di sostegno dell'autonomia e di potenziamento....</i>	Pag. 13
<i>Fabbisogno dei posti del personale tecnico, amministrativo ed Ausiliario</i>	Pag. 18
<i>Il Curricolo ed articolazione del percorso formativo</i>	Pag. 19
<i>Profilo Professionale ed indirizzi di studio</i>	Pag. 20
<i>Articolazione Enogastronomia (cucina)</i>	Pag. 21
<i>Articolazione Enogastronomia: Prodotti dolciari artigianali e indust...</i>	Pag. 22
<i>Articolazione Sala e Vendita</i>	Pag. 22
<i>Articolazione Accoglienza Turistica</i>	Pag. 23
<i>Quadro Orario</i>	Pag. 24
<i>Inserimento alunni diversamente abili</i>	Pag. 33
<i>Interventi a favore dell'inclusione</i>	Pag. 35
<i>Linee guida sull'individuazione/inclusione alunni BES</i>	Pag. 35
<i>Il G.L.I – Gruppo Lavoro per l'Inclusione</i>	Pag. 35
<i>Il G.L.H.O – Gruppo di lavoro per l'handicap Operativo</i>	Pag. 36
<i>Modulistica relativa a tutti i BES delle diverse categorie</i>	Pag. 37
<i>Orientamento Scolastico</i>	Pag. 37



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

<i>Alternanza Scuola Lavoro</i>	Pag. 40
<i>Raccordo con Istituzioni, Organi territoriali ed Imprese</i>	Pag. 43
<i>Progetti per l'ampliamento dell'Offerta Formativa</i>	Pag. 44
<i>Progetti Potenziamento</i>	Pag. 48
<i>Progetti dell'Autonomia riferiti all'anno in corso</i>	Pag. 58
<i>Progetti dell'autonomia Area Convitto riferiti all'anno in corso</i>	Pag. 59
<i>Piano di Formazione e Aggiornamento dei Docenti e Personale ATA e .....</i>	Pag. 60
<i>Piano Nazionale Scuola Digitale</i>	Pag. 62
<i>Viaggi d'istruzione</i>	Pag. 63
<i>Le Risorse della Scuola : Il Personale e gli studenti</i>	Pag. 64
<i>La Valutazione</i>	Pag. 65
<i>Schede di valutazione infraquadrimestrale</i>	Pag. 72
<i>Voto di comportamento</i>	Pag. 78
<i>Credito Formativo</i>	Pag. 81
<i>Autovalutazione d'Istituto</i>	Pag. 81
<i>L'Organigramma – Organizzazione Collegiale della Scuola</i>	Pag. 86
<i>Dipartimenti o Aree disciplinari</i>	Pag. 87
<i>Coordinatori e Segretari di Classe</i>	Pag. 88
<i>Comitato di Valutazione</i>	Pag. 89
<i>Incontri e Comunicazioni Scuola Famiglia</i>	Pag. 90
<i>Area Educativa del Convitto</i>	Pag. 91