



**I.I.S.**  
"E. Ferrari"

**I.I.S. "E. FERRARI" - BATTIPAGLIA (SA)**

**PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA**



### **ISTITUTO PROFESSIONALE**

*Manutenzione e Assistenza Tecnica  
Industria ed Artigianato per il Made in Italy  
Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera  
Servizi Culturali e dello Spettacolo*

### **ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO**

*Agraria, Agroalimentare e Agroindustria  
Produzioni e Trasformazioni*

**Triennio 2022 – 2025**

*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola "E. FERRARI" è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del 22/12/2021 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. 16178 del 14/12/2021 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 03/01/2022 con delibera n. 67*

*Anno scolastico di predisposizione:  
2021/22*

*Periodo di riferimento:  
2022-2025*



## INDICE SEZIONI PTOF

### LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

1.1. Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

### LE SCELTE STRATEGICHE

2.1. Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti  
2.2. PRIORITÀ DESUNTE DAL RAV  
PRIORITA' E TRAGUARDI

### L'OFFERTA FORMATIVA

3.1. Insegnamenti attivati  
3.2. Monte ore previsto per l'insegnamento trasversale di educazione civica

### ORGANIZZAZIONE

4.1. Organizzazione

# LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

## ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

### Popolazione scolastica

**Opportunità:** Il rapporto studente insegnante è caratterizzato dal coinvolgimento fattivo degli studenti che usufruiscono di una offerta formativa contraddistinta da una forte prevalenza di attività laboratoriali e dall'impiego di metodologie didattiche innovative. Gli allievi, quasi tutti di livello socio-economico-culturale medio-basso, sono complessivamente corretti nel comportamento, maturano un senso di appartenenza alla comunità scolastica e partecipano con interesse alle iniziative orientate alla pratica. La presenza di cittadini non italiani , cresciuta notevolmente , è occasione di arricchimento degli aspetti socio culturali determinanti per la formazione degli studenti. In adesione alla mission, che è quella di formare competenze tali da comportare un rapido e fattivo inserimento nel mondo del lavoro, si è negli ultimi anni condotta una intelligente politica di apertura e di raccordo con il territorio, mediata dalla costituzione di un CTS, che da un lato ha portato alla stipula di reti, protocolli, convenzioni, nonché alla costruzione di progetti mirati di alternanza, dall'altro ha stimolato la curvatura del curriculum verso le richieste della comunità esterna.

**Vincoli:** Il contesto socio economico e culturale di provenienza degli studenti e' molto eterogeneo, con una alta incidenza di studenti provenienti da famiglie svantaggiate e o di cittadinanza non italiana. Gli allievi si mostrano talvolta poco motivati allo studio di materie dell'area comune, come dimostra la considerevole percentuale di sospensione del giudizio agli scrutini finali. Inoltre la presenza di cittadini non italiani , cresciuta notevolmente , costituisce, in alcuni casi , un rallentamento nella conduzione della didattica, anche a causa della saltuaria presenza della figura del mediatore linguistico, dato legato alla scarsa disponibilità delle necessarie risorse finanziarie da parte degli Enti Locali.

### Risorse economiche e materiali

**Opportunità:** La scuola è ospitata in una struttura di recente costruzione con ampi spazi e discrete dotazioni. La scuola dispone di numerosi laboratori, sale convegno, auditorium,



palestra e spazi esterni per le attività sportive; di recente è stata attivata anche la Biblioteca di istituto. La qualità di alcune strumentazioni in uso della scuola è di un buon livello; attualmente tutte le aule sono dotate di Monitor interattivi, per consentire lo svolgimento dell'attività didattica digitale integrata; il disagio provocato in passato dalle difficoltà di collegamento internet è stato superato con la "fibra". Le risorse economiche disponibili sono quelle derivanti dal contributi statali , dai contributi delle famiglie e, in caso di progettualità , da privati. La scuola è in possesso delle certificazioni necessarie alla sicurezza ed al superamento delle barriere architettoniche. Vincoli L'accessibilità della sede non è agevole per gli studenti provenienti dalle zone estreme del Comune di Battipaglia il cui territorio è di notevole estensione, nonchè per gli studenti pendolari provenienti dai Comuni limitrofi, a causa della non completa coincidenza degli orari delle varie autolinee con quelli delle lezioni.

# LE SCELTE STRATEGICHE

## PRIORITÀ STRATEGICHE E PRIORITÀ FINALIZZATE AL MIGLIORAMENTO DEGLI ESITI

Aspetti Generali :MISSION DELL'ISTITUTO:

L'I.I.S. "Ferrari" ha una sana connotazione identitaria e territoriale, in grado di fornire adeguate risposte alle richieste del mercato del lavoro e cogliere con prontezza le eterogenee esigenze di occupazione, al fine di garantire il successo formativo e lavorativo dei propri studenti. Con i suoi corsi di studio : Istituto Professionale (Indirizzi: Industria e l'Artigianato per il Made in Italy, Manutenzione ed Assistenza tecnica, Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera) e Istituto Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria, rappresenta un punto di riferimento per la costruzione di professionalità vincenti a livello locale, nazionale e all'estero. Ha saputo evolversi alla luce dei cambiamenti sociali, economici e normativi e rappresenta ora un punto di riferimento e una consolidata risorsa per gli operatori economici del settore. VISION DELL'ISTITUTO: L'I.I.S. "Ferrari", in linea con la Strategia Europa 2020, intende fornire ai propri studenti i mezzi necessari per porli nelle condizioni di realizzare appieno le loro potenzialità e promuoverne l'occupabilità, all'insegna dei valori democratici, di coesione sociale, cittadinanza attiva e dialogo interculturale. Persegue il successo formativo promuovendo l'apprendimento permanente e modulando l'offerta formativa curriculare in funzione dei fabbisogni del mercato del lavoro, affinché il progressivo accorciamento del ciclo di vita di tecnologie e conoscenze non renda obsolete molte delle competenze costruite all'interno della scuola. Il Comitato Tecnico Scientifico (C.T.S.) istituito presso l'Istituto, al quale partecipano aziende, associazioni ed enti di formazione del territorio, svolge un fondamentale ruolo di raccordo tra gli obiettivi educativi della scuola, le innovazioni della ricerca scientifica e tecnologica, le esigenze del territorio e i fabbisogni professionali espressi dal mondo produttivo, contribuendo a connettere le filiere produttive locali e l'istituzione scolastica, utile anche per razionalizzare l'offerta formativa e moltiplicare le opportunità di inserimento degli studenti nei contesti operativi. In adesione alla mission, si intende proseguire in una

intelligente politica di apertura e di raccordo con il territorio, mediata dal C.T.S., che da un lato favorirà la stipula di reti, protocolli, convenzioni, nonché la costruzione di progetti mirati di alternanza, dall'altro proseguirà a stimolare la curvatura del curriculum verso le richieste della comunità esterna. L'I.I.S. "Ferrari" intende inoltre dare il proprio contributo attivo nel perseguimento degli obiettivi dell'Agenda ONU 2030 per la Sostenibilità Globale impegnandosi, in particolare, per i seguenti obiettivi:

Ob. 1) Azzerare la fame, realizzare la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile

Ob. 4) Offrire un'educazione di qualità, inclusiva e paritaria e promuovere le opportunità di apprendimento durante la vita per tutti

Ob. 5) Realizzare l'uguaglianza di genere e migliorare le condizioni di vita delle donne

Ob. 7) Assicurare l'accesso all'energia pulita, a buon mercato e sostenibile per tutti

Ob. 8) Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro decoroso per tutti Ob. 11) Rendere le città e le comunità sicure, inclusive, resistenti e sostenibili

Ob. 12) Garantire modelli di consumo e produzione sostenibili

A tal fine, l'ampliamento dell'offerta formativa sarà prevalentemente dedicato al rapporto con il territorio per la Sostenibilità Globale; inoltre l'Istituto ha aderito alla Rete Nazionale delle Scuole Green

## PRIORITÀ DESUNTE DAL RAV PRIORITA' E TRAGUARDI

Risultati Scolastici :	
------------------------	--



Priorità: Favorire il successo formativo	Traguardi Ridurre del 10 % la percentuale di alunni collocati nelle fasce basse del rendimento scolastico; Diminuire del 20% gli abbandoni ed i trasferimenti degli studenti delle prime classi.
--	--

Risultati Nelle Prove Standardizzate Nazionali	
Priorità Migliorare i risultati degli studenti nelle prove standardizzate nazionali	Traguardi Ridurre la differenza in Matematica rispetto a classi con ESCS simile del 10%; Allineare il punteggio medio almeno al benchmark regionale

Competenze Chiave Europee	
Priorità Consapevolezza del ruolo centrale della Costituzione a livello di Ordinamento Centrale e Periferico, e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza. Acquisizione di uno stile di vita coerente con la salvaguardia dell'ambiente e rispettoso dei diritti fondamentali delle persone. Avvalersi responsabilmente della comunicazione virtuale	Traguardi Aumento della percentuale di: Studenti del triennio con voto condotta pari o superiore a 8; Genitori esercitanti il diritto voto; Corretta differenziazione e smaltimento rifiuti; Partecipanti progetti sviluppo capacità imprenditoriale; Capacità acquisire dal web informazioni e competenze utili e consapevolezza dei rischi  Diminuzione delle sanzioni nel biennio

Risultati A Distanza	
Priorità Progettare ed implementare un sistema di monitoraggio dei risultati	Traguardi Monitorare nel triennio i risultati a distanza di almeno il 20% degli alunni diplomati,



ottenuti dagli studenti dopo gli esami di Stato	distribuiti in modo proporzionale negli indirizzi di studio
---	---

#### OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI (ART. 1, COMMA 7 L. 107/15)

ASPETTI GENERALI Per il triennio 2022 / 2025 la scuola individua come proprie finalità, all'interno di quelle indicate dall'art. 1 comma 1 l.107/15 le seguenti:

Innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, rispettandone i tempi e gli stili di apprendimento;

Prevenire e recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica;

Garantire il diritto allo studio, le pari opportunità di successo formativo e di istruzione permanente dei cittadini

Nella prospettiva di una scuola inclusiva sono progettati interventi di educazione, formazione ed istruzione adeguati alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti ed ai diversi stili di apprendimento, finalizzati a promuovere il successo formativo e migliorare l'efficacia del processo di insegnamento-apprendimento, coerentemente con le priorità definite dal RAV . Costituiscono riferimento ineludibile le Raccomandazioni del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018 relative alle Competenze chiave per l'apprendimento permanente, per rendere effettivo il diritto a una istruzione formazione ed apprendimento permanente e di qualità e per consentire agli alunni di partecipare pienamente alla società e gestire con successo le transizioni nel mercato del lavoro.

#### OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA

1 ) 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

2 ) potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche

3 ) 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

4 ) potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica

5 ) 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 personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

6 ) apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e 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

7 ) alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi 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.

# L'OFFERTA FORMATIVA

## INSEGNAMENTI ATTIVATI

Si indicano di seguito i quadri orari per gli indirizzi attivati:

Manutenzione ed Assistenza tecnica

Industria ed Artigianato per il Made in Italy;

Enogastronomia ed ospitalità Alberghiera;

Servizi per il Turismo e Lo spettacolo (dall'anno scolastico 2022-2023)

Indirizzo <i>"Manutenzione e assistenza tecnica"</i>  <b>Articolo 3, comma 1, lettera d) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61</b>				
Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo <b>"Manutenzione e assistenza tecnica"</b> pianifica ed effettua, con autonomia e responsabilità coerenti al quadro di azione stabilito e alle specifiche assegnate, operazioni di installazione, di manutenzione/riparazione ordinaria e straordinaria, nonché di collaudo di piccoli sistemi, macchine, impianti e apparati tecnologici.				
Discipline area generale	Ore annue			
	Biennio		Triennio	
	I	II	III	IV
				V

Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Geografia	1	1			
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)		2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	2	2			

Scienze integrate (fisica)	2	2			
Scienze integrate (chimica)	2				
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	6	6	4	4	4
Tecnologie meccaniche e applicazioni	Apparati Rif. Codice AteCo C.33.14:Riparazione e manutenzione di apparecchiature elettroniche		5	5	4
Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni			5	4	4
Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione			4	5	6
Tecnologie meccaniche e applicazioni	Mezzi di Trasporto Rif. Codice AteCo G.45.2 Manutenzione e riparazione di autoveicoli		5	4	4
Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni			5	5	4
Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione			4	5	6
Indirizzo "Industria e artigianato per il Made in Italy"					

**Articolo 3, comma 1, lettera c) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61**

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Industria e artigianato per il *Made in Italy***" interviene con autonomia e responsabilità, esercitate nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, nei processi di lavorazione, fabbricazione, assemblaggio e commercializzazione di prodotti industriali e artigianali, nonché negli aspetti relativi alla ideazione, progettazione e realizzazione dei prodotti stessi, anche con riferimento alle produzioni tipiche locali. Le sue competenze tecnico professionali sono riferite ad aree di attività specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio e gli consentono di intervenire nei processi industriali ed artigianali con adeguate capacità decisionali, spirito di iniziativa e di orientamento anche nella prospettiva dell'esercizio di attività autonome nell'ambito dell'imprenditorialità giovanile.

Discipline area generale	Ore annue				
	Biennio		Triennio		
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			

Geografia	1	1			
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)		2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
Scienze integrate (fisica)	2				
Scienze integrate (chimica)	1	1			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	6	6	7	6	6
Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi			5	5	4

Progettazione tecnica – abbigliamento, moda e costume	Rif. Codice ATECO C.14 Confezione di articoli in pelle e pellicceria	6	6	6
Tecniche di distribuzione e marketing			1	2

**Indirizzo *"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"***

**Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"** possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Discipline area generale	Ore annue				
	Biennio		Triennio		
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3



Diritto ed economia	2	2			
Geografia	1	1			
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	1	2			
Scienze integrate (fisica)	1				
Scienze integrate (chimica)		1			
Scienza degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2			

Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	3			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	Enogastronomia Rif. Codice ATECO (I – Attività dei servizi di alloggio e ristorazione <b>56 Attività dei servizi di Ristorazione 56.2</b> Fornitura Di Pasti Preparati (CATERING) E Altri Servizi Di Ristorazione )		4	4	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			7	7	6
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita					2
Scienza e cultura dell'alimentazione	Servizi di sala e divendita Rif. Codice ATECO (I – Attività dei servizi di alloggio e ristorazione <b>56 Attività dei servizi di Ristorazione 56.3</b> Bar ed altri esercizi simili senza cucina		4	3	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina				2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita					

		7	6	5
Scienza e cultura dell'alimentazione	Accoglienza turistica	4	2	4
	Rif. Codice ATECO			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	55: Alloggio	4	4	4
	N - Noleggio, Agenzie di viaggio, servizi di supporto alle imprese		2	2
Tecniche di comunicazione	79 Attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour operator e servizi di prenotazione e attività connesse	7	7	5
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica				

**ALLEGATI:**

3H -Servizi culturali e dello spettacolo QO biennio triennio.pdf

## MONTE ORE PREVISTO PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Il curriculum d'istituto di Educazione Civica contempla, per ogni classe la ripartizione oraria dell'insegnamento tra le discipline coinvolte al fine di garantirne la ratio trasversale.

A tal fine i docenti, sulla base della programmazione già svolta in seno al CdC, previa definizione dei traguardi di competenza e degli obiettivi di apprendimento, potranno proporre attività didattiche che sviluppino, in modo sistematico e progressivo, conoscenze e abilità relative ai nuclei fondamentali sopra indicati, avvalendosi di unità didattiche di singoli docenti e/o di unità di apprendimento e/o moduli interdisciplinari trasversali condivisi da più docenti, nonché avendo cura di definire il tempo dedicato a ciascuna azione didattica, onde documentare l'assolvimento della quota oraria minima annuale prevista di 33 ore. La realizzazione e il coordinamento delle attività avvengono attraverso l'utilizzo della quota di

autonomia del 20%, configurata come uno spazio apposito entro l'orario settimanale, alla stregua delle altre discipline del curricolo, senza pregiudicare la trasversalità e l'imputazione collegiale dell'insegnamento all'interno del CdC.

CLASSI	CONTITOLARITA': DISCIPLINE COINVOLTE  ( 33 ore annue)
CLASSI PRIME	<b>IPSIA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diritto ed economia (h 11)</li> <li>• Storia (h 2)</li> <li>• Italiano (h 4)</li> <li>• Religione (h 2)</li> <li>• Scienze motorie (h 2)</li> <li>• TIC (h 8)</li> <li>• Geografia (h 2)</li> <li>• Lingua inglese (h 2)</li> </ul>
	<b>IPSEOA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diritto ed economia (h 11)</li> <li>• Storia (h 2)</li> <li>• Italiano (h 4)</li> <li>• Religione (h 2)</li> <li>• Scienze motorie (h 2)</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• TIC (h 8)</li><li>• Geografia (h 2)</li><li>• Lingua inglese (h 2)</li></ul>
<b>CLASSI SECONDE</b>	<b>IPSIA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Diritto ed economia (h 11)</li><li>• Storia (h 2)</li><li>• Italiano (h 4)</li><li>• Religione (h 2)</li><li>• Scienze motorie (h 2)</li><li>• TIC (h 8)</li><li>• Geografia (h 2)</li><li>• Lingua inglese (h 2)</li></ul>
	<b>IPSEOA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Diritto ed economia (h 11)</li><li>• Storia (h 2)</li><li>• Italiano (h 4)</li><li>• Religione (h 2)</li><li>• Scienze motorie (h 2)</li><li>• TIC (h 8)</li><li>• Geografia (h 2)</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lingua inglese (h 2)</li></ul>
<b>CLASSI TERZE</b>	<p><b>IPSIA (per tutti gli indirizzi):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Diritto e TA-Potenziamento A045/A046 (h 17) in sostituzione di Italiano</li><li>• Storia (h 2)</li><li>• Religione (h 2)</li><li>• Scienze motorie (h 2)</li><li>• Lingua inglese (h 4)</li></ul> <p>Inoltre:</p> <p><b>Man. e Ass. Tecn.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologie meccaniche e applicazioni (h 2)</li><li>• Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni (h 2)</li><li>• Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione (h 2)</li></ul> <p><b>Made in Italy Artigianato:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Progettazione tecnica – abbigliamento, moda e costume (h. 6)</li></ul> <p><b>IPSEOA (per tutti gli indirizzi):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Storia (h 2)</li><li>• Religione (h 2)</li><li>• Scienze motorie (h 2)</li><li>• Lingua inglese (h 4)</li></ul>



Inoltre:

**Enogastronomia**

- Diritto e T.A. (h.13)
- Italiano (h.4)
- Lab. Cucina (h.2)
- Lab. Sala (h. 2)
- Scienze Alimenti (h. 2)

**Sala:**

- Diritto e T.A. (h.14)
- Italiano (h.4)
- Lab. Sala (h. 2)
- Scienze Alimenti (h. 3)

**Dolciaria:**

- Diritto e TA-Potenziamento A045/A046 (h 17) in sostituzione di Italiano
- Lab. Pasticceria (h.3)
- Tecn. Org. (h. 3)



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Scienze Alimenti (h. 3)</li></ul> <p><b>Acc. Tur:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>•Diritto e T.A. (h.13)</li><li>•Italiano (h.4)</li><li>•Lab. Accoglienza (h.3)</li><li>•Scienze Alimenti (h. 3)</li></ul>
<b>CLASSI QUARTE</b>	<p><b>IPSIA (per tutti gli indirizzi):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Diritto e TA-Potenziamento A045/A046 (h 17) in sostituzione di Italiano</li><li>• Storia (h 2)</li><li>• Religione (h 2)</li><li>• Scienze motorie (h 2)</li><li>• Lingua inglese (h 4)</li></ul> <p>Inoltre:</p> <p><b>Man. e Ass. Tecn.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologie meccaniche e applicazioni (h 2)</li><li>• Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni (h 2)</li><li>• Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione (h 2)</li></ul> <p><b>Made in Italy Artigianato:</b></p>





	<ul style="list-style-type: none"><li>• Progettazione tecnica – abbigliamento, moda e</li><li>• costume (h. 4)</li><li>• Tecniche di distribuzione e marketing (h. 2)</li></ul>
	<p><b>IPSEOA (per tutti gli indirizzi):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Storia (h 2)</li><li>• Religione (h 2)</li><li>• Scienze motorie (h 2)</li><li>• Lingua inglese (h 4)</li></ul> <p>Inoltre:</p> <p><b>Enogastronomia</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>•Diritto e T.A. (h.14)</li><li>•Italiano (h.4)</li><li>•Lab. Cucina (h.3)</li><li>•Scienze Alimenti (h. 2)</li></ul> <p><b>Sala:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Diritto e T.A. (h.14)</li><li>• Italiano (h.4)</li><li>• Lab. Cucina (h.2)</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Scienze Alimenti (h. 3)</li></ul> <p><b>Dolciaria:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Diritto e T.A. (h.14 )</li><li>• Lab. Pasticceria (h.3)</li><li>• Tecn. Org. (h. 2)</li><li>• Scienze Alimenti (h. 2)</li><li>• Analisi e controlli chim. (h. 2)</li></ul> <p><b>Acc. Tur:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>•Diritto e T.A. (h.14)</li><li>•Italiano (h.4)</li><li>•Lab. Accoglienza (h.3)</li><li>•Scienze</li></ul>
<b>CLASSI QUINTE</b>	<p><b>IPSIA (per tutti gli indirizzi):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Diritto e TA-Potenziamento A045/A046 (h 17) in sostituzione di Italiano</li><li>• Storia (h 2)</li><li>• Religione (h 2)</li><li>• Scienze motorie (h 2)</li><li>• Lingua inglese (h 4)</li></ul>



	<p>Inoltre:</p> <p><b>Man. e Ass. Tecn.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologie meccaniche e applicazioni (h 2)</li><li>• Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni (h 2)</li><li>• Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione (h 2)</li></ul> <p><b>Made in Italy Artigianato:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Progettazione tecnica - abbigliamento, moda e</li><li>• costume (h. 4)</li><li>• Tecniche di distribuzione e marketing (h. 2)</li></ul>
	<p><b>Iipseoa per tutti gli indirizzi):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Storia (h 2)</li><li>• Religione (h 2)</li><li>• Scienze motorie (h 2)</li><li>• Lingua inglese (h 4)</li></ul> <p>Inoltre:</p> <p><b>Enogastronomia</b></p>



- Diritto e T.A. (h.14)
- Italiano (h.4)
- Lab. Cucina (h.3)
- Scienze Alimenti (h. 2)

**Sala:**

- Diritto e T.A. (h.14)
- Italiano (h.4)
- Lab. Cucina (h.2)
- Scienze Alimenti (h. 3)

**Dolciaria:**

- Diritto e T.A. (h.14 )
- Lab. Pasticceria (h.3)
- Tecn. Org. (h. 2)
- Scienze Alimenti (h. 2)
- Analisi e controlli chim. (h. 2)

**Acc. Tur:**

- Diritto e T.A. (h.14)
- Italiano (h.4)
- Lab. Accoglienza (h.3)



	•Scienze Alimenti (h. 2)
--	--------------------------





# ORGANIZZAZIONE

## ORGANIZZAZIONE

La scuola incentiva la partecipazione dei docenti ai gruppi di lavoro su tematiche varie inerenti la progettualità l'inclusione e la valutazione. I gruppi di lavoro o dipartimenti producono materiale utile che poi diffondono e condividono per consentirne il confronto che avviene in presenza o attraverso una area dedicata sul sito web della scuola. Gli insegnanti hanno una percezione positiva del confronto professionale e favoriscono lo scambio di informazione tra colleghi. La scuola utilizza le informazioni sulle competenze del personale per poter migliorare la gestione delle risorse umane. Vengono assegnati molti incarichi come dimostrato dall'organigramma molto articolato e tutti i compiti risultano suddivisi sulla base di competenze certificate. Il peso attribuito ai diversi criteri dal Comitato per la valutazione dei docenti è stato ritenuto adeguato dai docenti della scuola e condiviso. Le professionalità sono valorizzate attraverso il coinvolgimento continuo in ogni forma di attività progettuale ed organizzativa

**ALLEGATI:**

Funzionigramma.pdf