



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

PIANO TRIENNALE OFFERTA FORMATIVA

2016-2019

IL PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA è stato elaborato dal collegio dei docenti; DELIBERATO nella seduta del 20-01-2016, sulla base dell'Atto di Indirizzo del Dirigente prot.4756-C/16 del 25/09/2015; approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 20-01-2016.

Il Dirigente Scolastico
f.to Dott. Pasquale Sgaramella



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

INDICE

PREMESSA

SEZIONE 1 – DESCRIZIONE DELL'AMBIENTE DI RIFERIMENTO E DELLE RISORSE DISPONIBILI

1.1 Analisi del contesto e dei bisogni del territorio di riferimento.

1.2 Risorse professionali

1.3 Risorse strutturali

SEZIONE 2 – IDENTITÀ STRATEGICA

2.1 Priorità Strategiche

2.2 Proposte e pareri provenienti dal territorio e dall'utenza

2.3 Piano di Miglioramento

SEZIONE 3 – CURRICOLO DELL'ISTITUTO

3.1 Traguardi attesi in termini di competenze e obiettivi di apprendimento specifici degli indirizzi di studio

3.2 Piano Triennale Di Progettazione:

3.2.1. Iniziative di arricchimento e di ampliamento curricolare

3.2.2 Attività di Orientamento in entrata ed uscita

3.2.3 Attività di alternanza scuola-lavoro

3.2.4. Formazione degli studenti

3.3 Azioni della scuola in relazione ai Bisogni Educativi Speciali

3.4 Linee metodologiche e modalità di monitoraggio delle attività, orientamento degli studenti nella prosecuzione del percorso di studi/nell'inserimento occupazionale

3.5 Criteri e modalità di verifica e valutazione delle competenze degli studenti



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

SEZIONE 4 – ORGANIZZAZIONE

4.1 Modello organizzativo per la didattica

4.2 Regolamenti interni di Istituto

4.3 Articolazione degli Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

4.4 Reti e Convenzioni attivate per la realizzazione di specifiche iniziative

4.5 Piano di Informazione e formazione relativo alla sicurezza sul posto di lavoro (d. lgs. N. 81/08)

4.6 Piano di formazione del personale docente e ATA

ALLEGATI:

ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO DEL PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA

PIANO DI MIGLIORAMENTO

PIANO DIGITALE TRIENNALE



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

CONTATTI

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Codice Meccanografico: FGRH07000N

Via Luigi Vanvitelli , 1 Tel. 0883/656745 Fax 0883/657863

76016 MARGHERITA DI SAVOIA – BT

sito internet: www.ipssarmargherita.gov.it

Segreteria amministrativa

Direttore Servizi Generali Amministrativi: dott. V. IPPOLITO

PRESIDENZA: dott. Pasquale SGARAMELLA

dir 0883652761

e-mail: pasquale.sgaramella@istruzione.it



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

PREMESSA

La progettualità dell' **I.P.S.S.E.O.A. di MARGHERITA DI SAVOIA** si evidenzia nel presente Piano dell'Offerta Formativa che il Collegio dei docenti elabora per il triennio 2016-2019, al fine di indicare, in coerenza con gli obiettivi di miglioramento individuati nel RAV, le attività, le strategie, le risorse necessarie al raggiungimento degli obiettivi generali previsti dalle Indicazioni Nazionali (DPR 89/2010), dalle Linee Guida per gli Istituti Professionali (D.P.R. n. 87) e dagli obiettivi prioritari fissati dalla **Legge 107/2015**. Esso è rivedibile annualmente e rappresenta il documento fondamentale costitutivo dell'identità culturale e progettuale dell'Istituto ed esplicita la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa e organizzativa che la scuola intende adottare nell'ambito della propria autonomia. E', inoltre, un documento di impegno tra la scuola e il territorio incentrato sul rapporto scuola- studenti- famiglia e tiene conto di tutti i portatori di interesse che contribuiscono all'ampliamento dell'offerta formativa.

L' **I.P.S.S.E.O.A. di MARGHERITA DI SAVOIA**, con oltre mille studenti e n.43+1 classe serale funzionanti, si caratterizza per una generale base culturale di carattere umanistico, linguistico e tecnico-laboratoriale, che collega i saperi al saper fare, in un'ottica di scuola delle **competenze**.

Si propone, pertanto, di:

- Innalzare il livello di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, rispettandone i tempi e gli stili di apprendimento;
- Garantire il diritto allo studio, le pari opportunità di successo formativo e di istruzione permanente dei cittadini;
- Prevenire e recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica, in coerenza con il profilo educativo, culturale e professionale degli Indirizzi di studio.
- Realizzare una scuola aperta, quale laboratorio permanente di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica, di partecipazione e di educazione alla cittadinanza attiva.

L'impegno educativo dell' **I.P.S.S.E.O.A. di MARGHERITA DI SAVOIA** consiste, dunque, nell'aver come mission la formazione integrale della personalità dello studente, considerato nella sua dimensione fisica, intellettuale e sociale, contribuendo alla costruzione della identità personale come graduale affermazione dei caratteri distintivi e delle vocazioni del singolo e alla costruzione dell'autonomia personale, garantendo il pluralismo culturale ed ideologico,

attraverso un percorso educativo e formativo che coniughi tradizione ed innovazione. Pertanto la mission che l'Istituto dovrà proporsi sarà costruire ambienti di apprendimento idonei a favorire l'acquisizione di competenze valoriali, culturali e tecniche per garantire il successo formativo e un inserimento attivo nella società di ogni studente



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

Per l'attuazione di tale mission, nella promozione delle attività formative curricolari e non, l'istituto si propone come punto di riferimento per il territorio, attivando tutte le relazioni possibili con enti ed istituzioni pubbliche ed imprenditoria locale del turismo.

Intende individuare percorsi mirati, individualizzati e personalizzati, ai fini del recupero delle carenze e del contenimento della dispersione scolastica.

Garantisce il successo scolastico per tutti gli studenti con la personalizzazione dei percorsi formativi e con l'individualizzazione delle strategie apprenditive, valorizzando i diversi stili cognitivi degli studenti, nonché le risorse dell'organico potenziato

Tende all'integrazione delle risorse e delle capacità di ciascuno, per migliorare la qualità del servizio all'utenza, attraverso la disponibilità dei docenti alla formazione e all'aggiornamento delle proprie competenze professionali, al fine di innovare la didattica, e attraverso azioni volte a monitorare il funzionamento dell'organizzazione, a riflettere sugli esiti del POF, discutendo sui punti fragili dell'organizzazione per condividere percorsi di miglioramento

Si allegano:

Piano di Miglioramento

Piano triennale di intervento dell'animatore digitale

Piano di Monitoraggio



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

SEZIONE 1 – DESCRIZIONE DELL'AMBIENTE DI RIFERIMENTO E DELLE RISORSE DISPONIBILI

1.1 Analisi del contesto e dei bisogni del territorio di riferimento.

La Scuola opera in un territorio la cui economia è prevalentemente agricola, ma che ha da tempo scoperto nuove fonti di attività quali l'imprenditoria del turismo. Il territorio, pertanto è caratterizzato da un discreto sviluppo sociale ed economico e da una sicurezza civile di medio livello. Gli studenti, dunque, provengono da un vasto territorio circostante e di più province, da contesti economici medio – bassi, proiettati verso il miglioramento sociale ed economico. Alla scuola si chiede, pertanto, una preparazione culturale, la capacità di abituare i ragazzi al lavoro, di favorire l'acquisizione di comportamenti civili sia dal punto di vista dei rapporti interpersonali che sociali, la capacità di effettuare scelte adeguate alle proprie attitudini. Le risorse e le competenze presenti nel territorio, utili a conseguire gli obiettivi sopramenzionati, andrebbero implementate perché si limitano alla presenza di piccole realtà imprenditoriali specializzate nel settore primario e turistico e associazioni culturali con le quali sono stati realizzati convenzioni e accordi di rete. Allo stesso modo limitato è il contributo garantito dagli Enti Locali, dovuto alla sempre più pressante crisi economica e occupazionale, che impedisce forme di sostegno adeguate .

Per quanto attiene il personale docente, l' **I.P.S.S.E.O.A. di MARGHERITA DI SAVOIA** garantisce un modesto livello di stabilità nel proprio corpo docente, formato nella grande maggioranza da docenti pendolari motivati, però, al successo della proposta formativa della scuola e al conseguimento di obiettivi realistici, puntando alla qualità dell'offerta, per la scuola e per i suoi studenti. Gli stessi, inoltre, sono pronti ad accogliere le innovazioni didattico-metodologiche. E' avvertita, inoltre, l'esigenza di un aggiornamento efficace nei vari ambiti della professione docente,.

Il personale di segreteria e tecnico si distingue per la preparazione negli specifici ambiti di lavoro e soprattutto per la disponibilità a rispondere alle diverse esigenze dell'utenza.

Inoltre, la stabilità, della Dirigenza è garanzia di continuità nelle definizioni delle scelte strategiche e nel sostegno all'individuazione e all'attuazione delle prospettive di miglioramento.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

1.2 – Risorse professionali

La scuola è dotata delle seguenti risorse professionali:

ORGANICO DOCENTI 2015/2016

CLASSI FUNZIONANTI: 43+1

MATERIA	N. CATTEDRE	ORE RESIDUE
A050 - LETTERE	13	16
A346 - INGLESE	7	3
A246 - FRANCESE	4	17
A546 - TEDESCO	0	11
A446 - SPAGNOLO	1	3
A047 - MATEMATICA	8	4
A038 - FISICA	1	2
A013 - CHIMICA	1	0
A019 - DIRITTO	4	0
A017 - DIRITTO E TEC, AMMIN.	4	9
A057 - ALIMENTAZIONE	5	17
A060 - SCIENZE INTEGRATE	2	2
A039 - GEOGRAFIA	0	10
C500 - LAB. CUCINA	8	17
C510 - LAB.SALA VEND.	7	7
C520 - LAB ACC. TURIST	3	6
A029 - ED. FISICA	4	14
RELIGIONE CATTOLICA	2	7
A036 - TEC. DI COMUNIC.	0	6



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

ORGANICO DOCENTI DI SOSTEGNO

AREA DISCIPLINARE	POSTI DI SOSTEGNO
AD01 – SCIENTIFICA	5
AD02 - UMAN. – LING. – MUSIC.	8
AD03 – TEC. PROF. – ART.	15

Per l'anno scolastico in corso è stato assegnato alla scuola il seguente

ORGANICO DI POTENZIAMENTO

CLASSE DI CONCORSO	POSTI DI POTENZIAMENTO
A019 – DISC. GIURIDICHE ED ECON.	2
A025 – DISEGNO E STORIA DELL'ARTE	1
A029 – EDUCAZIONE FISICA II GRADO	1
A047 – MATEMATICA	2
A050 – LETTERE ISTR. SEC. II GRADO	1
A076 – TRATT. TESTI	1
A546 – LING. STRAN. (TEDESCO)	1
ADO3- SOSTEGNO AREA TEC.PROF.ART	3

PERSONALE ATA

DSGA	1
ASSISTENTI AMMINISTRATIVI	7
ASSISTENTI TECNICI	5
COLLABORATORI SCOLASTICI	16



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

1.3 – Risorse strutturali

L'istituto, attraverso un attento impiego delle risorse finanziarie interne e l'erogazione di fondi strutturali europei per la realizzazione di progetti FESR, negli anni si è dotato di laboratori di natura informatica e laboratori propri del settore professionale.

La scuola dispone di:

n. 2 Laboratori informatico-multimediale; n. 1 Laboratorio di Informatica; n. 1 Laboratorio di Scienze degli Alimenti, n. 1 Laboratorio di Ricevimento e n. 2 Laboratori di Enogastronomia-Sala Bar.

Il laboratorio multimediale della sede Centrale è adibito anche a Test Center per la certificazione di Informatica ECDL

Tuttavia è necessario rinnovare gli arredi e implementare la strumentazione dei laboratori ed integrare il patrimonio tecnologico in dotazione dell'istituto con ulteriori LIM da assegnare a tutte le aule (almeno per 30), al fine di assicurare il pieno utilizzo del registro elettronico, introdurre/potenziare in tutte le classi metodologie di insegnamento/apprendimento di tipo personalizzato, sostenere l'apprendimento collaborativo, motivandolo.

Le risorse strutturali presenti nell'Istituto, seppure in numero sufficiente e funzionali alla realizzazione dell' Offerta Formativa, necessitano di adeguamenti ed implementazioni tecnologiche.

Le risorse finanziarie sono quelle erogate dallo Stato: il contributo volontario delle famiglie, i Fondi europei, i Fondi nazionali per le progettualità specifiche.

La completa realizzazione della progettualità e la qualità della stessa dipendono dall'entità delle risorse finanziarie erogate.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

SEZIONE 2 – IDENTITÀ STRATEGICA

2.1 Priorità Strategiche

Si ritiene che i processi connessi al miglioramento qualitativo degli esiti degli studenti, della professionalità docente, degli ambienti di apprendimento e dei rapporti con le famiglie ed il territorio costituiscano la chiave di attivazione per il raggiungimento delle priorità connesse alle performance scolastiche (benchmarking) e alla customer satisfaction

Pertanto, le priorità strategiche, fissate sulla base normativa vigente ed in particolare sul comma 7 della legge 107, per il servizio di istruzione e formazione nel triennio di riferimento sono le seguenti:

Valorizzazione dei processi INCLUSIVI e LABORATORIALI, nonché delle lingue straniere, inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning ed il conseguimento di certificazioni esterne.

Individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli studenti.

Sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza attiva e democratica nel rispetto delle differenze e in un'ottica di inclusione; valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, rispetto delle differenze e dialogo tra le culture, sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri;

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

Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio; sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

2.2 Proposte e pareri provenienti dal territorio e dall'utenza

Nella fase di ricognizione preliminare alla stesura del Piano, sono stati sentiti rappresentanti del territorio: Ente Locale, Ente Provincia Bat, Associazionismo, Genitorialità, Imprenditoria locale del turismo e delle professioni. In esito a tali rapporti, sono stati stabiliti contatti e sono state avanzate proposte che coincidono con le finalità, la mission e la vision dell'Istituto .

2.3 Piano di Miglioramento

Il Piano di miglioramento dell'Istituzione Scolastica, così come scaturito dal Rapporto di Autovalutazione, è il necessario presupposto e punto di riferimento sul quale costruire il progetto triennale dell'offerta formativa ed individuare le priorità di intervento. Le scelte progettuali e i relativi obiettivi formativi sono strettamente legati agli obiettivi di esito e di processo individuati nel Rapporto di Autovalutazione

PRIORITA' E TRAGUARDI - *Esiti degli studenti*

AREA	DESCRIZIONE DELLA PRIORITA'	TRAGUARDO
Risultati scolastici	1. Ridurre la percentuale di studenti con sospensione del giudizio.	Ridurre la percentuale degli studenti sospesi di almeno il 6% per avvicinarsi ai valori medi provinciali, regionali e nazionali.
Risultati delle prove standardizzate nazionali	2. Ridurre la variabilità dei risultati tra le classi.	Ridurre la percentuale della variabilità dei risultati tra le classi di almeno il 3%.
	3. Diminuire la quota di studenti collocata nei livelli 2 in italiano e 1 e 2 in matematica.	Diminuire di almeno tre punti la percentuale degli alunni collocati nei livelli indicati.
Competenze chiave e di cittadinanza	4. Migliorare le competenze degli studenti.	Migliorare i risultati degli studenti nelle prove invalsi sia di italiano che di matematica per avvicinarsi a quelli regionali e nazionali.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

RELAZIONE TRA OBIETTIVI DI PROCESSO E PRIORITA' STRATEGICHE

AREA DI PROCESSO	OBIETTIVI DI PROCESSO
Curricolo, progettazione e valutazione	Progettare un curriculum di scuola.
	Inserire nella progettazione del curriculum per competenze prove di valutazione autentiche e rubriche di valutazione e prove per classi parallele.
	Incrementare i momenti collegiali di analisi relativi alla revisione della programmazione comune per aree disciplinari.
	Incrementare le attività di recupero e potenziamento delle competenze.
Ambiente di apprendimento	Dotare il maggior numero di aule di LIM e computer.
	Migliore utilizzo dei laboratori affinché ne usufruisca un numero maggiore di studenti.
Inclusione e differenziazione	Inserire nelle progettualità individuali azioni di relazione con soggetti che, a vario titolo, vogliono attivare sinergie con il mondo della scuola.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

AREA DI PROCESSO	OBIETTIVI DI PROCESSO
Continuità e orientamento	Prevedere incontri con i docenti dell'ordine di scuola inferiore per discutere dello sviluppo verticale del curricolo.
	Individuare ed utilizzare strumenti atti al monitoraggio degli studenti diplomati.
Orientamento strategico e organizzazione della scuola	Utilizzare metodologie didattiche innovative.
Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane	Favorire corsi di aggiornamento professionale.
Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie	Migliorare le relazioni con la genitorialità attraverso il loro coinvolgimento in momenti decisionali e nelle progettualità
	Ampliare percorsi di stage e inserimenti lavorativi.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

SEZIONE 3 – CURRICOLO DELL'ISTITUTO

3.1 Traguardi attesi in termini di competenze e obiettivi di apprendimento specifici degli indirizzi di studio

Il progetto educativo dell' **I.P.S.S.E.O.A. di MARGHERITA DI SAVOIA** si ispira ai principi fondamentali della Costituzione Italiana, ed unisce il valore della tradizione con l'apertura al nuovo, integrando il patrimonio del passato con i migliori fermenti della società e della cultura contemporanea. È particolare cura dell'Istituto, infatti, favorire in tutti gli studenti il rapporto vitale con il sapere, la curiosità verso la conoscenza, il gusto per la cultura e la bellezza.

I nostri percorsi formativi, inoltre, sono specificamente caratterizzati dal fatto che le discipline, insegnate con criteri formativi e scientificamente trattate, sono finalizzate allo sviluppo a tutto tondo dello studente ossia all'acquisizione di competenze trasversali necessarie e richieste anche nei contesti lavorativi, quali il rigore metodologico, la ricchezza linguistica ed espressiva, la capacità di analisi critica, la capacità di porsi e risolvere problemi, la flessibilità responsabile nell'affrontare situazioni, cambiamenti e problemi complessi. Dunque, l'impostazione didattica della nostra scuola e la scelta delle attività si propongono di armonizzare l'acquisizione di saperi disciplinari sistematicamente organizzati con la padronanza di abilità e competenze tecnico-professionali.

La presenza del DIPLOMA intermedio di QUALIFICA al terzo anno ha imposto una revisione del carico di ore in favore delle discipline professionalizzanti tecnico-pratiche.

3.2 PIANO TRIENNALE DI PROGETTAZIONE

3.2.1. Iniziative di arricchimento e di ampliamento curricolare

Tra gli obiettivi formativi prioritari (di cui al comma 7 della legge 107) l' **I.P.S.S.E.O.A. di MARGHERITA DI SAVOIA** ha individuato quelli che intende perseguire nel prossimo triennio, sulla base dei seguenti criteri:

- ✓ risultati emersi dal Rapporto di Autovalutazione e dal Piano di Miglioramento;
- ✓ volontà di mantenere e potenziare obiettivi e ambiti formativi già proposti e sperimentati negli anni precedenti come fondamentali nella proposta formativa del nostro istituto;
- ✓ integrare l' offerta formativa con l'indirizzo di PASTICCERIA INDUSTRIALE E ARTIGIANALE E L'OPERATORE NELLE STRUTTURE TERMALI E SPA.
- ✓ potenziare la possibilità di intervento didattico di supporto nelle situazioni di criticità



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

Tali obiettivi costituiscono il necessario punto di riferimento per definire le intenzionalità della scuola circa l'ampliamento dell'offerta formativa.

OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI

Valorizzazione dei processi INCLUSIVI E LABORATORIALI; 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 CLIL);

L' **I.P.S.S.E.O.A. di MARGHERITA DI SAVOIA** individua nel potenziamento dell'INCLUSIONE scolastica e del diritto allo studio degli alunni con BES un obiettivo prioritario e caratterizzante dei suoi indirizzi. La cultura umanistica, infatti, essendo innanzitutto strumento indispensabile di formazione dell'uomo e del cittadino e di conservazione della nostra storia e della nostra identità, è valido "sistema di orientamento" e contribuisce ad attivare collegamenti con il mondo del lavoro. In secondo luogo, avendo quale suo prioritario obiettivo formativo "la valorizzazione e il potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento alla lingua italiana" attraverso "la adozione e la valorizzazione di percorsi individualizzati", "garantisce il successo formativo del maggior numero possibile di alunni nel breve e nel medio termine. Infine, . Inoltre l'apertura al settore linguistico europeo favorisce l'internazionalizzazione del sapere e degli apprendimenti, nonché l'integrazione del nostro istituto al sistema scolastico europeo. L'attività curricolare sarà affiancata da un'ampia offerta integrativa di opportunità di formazione, per consentire agli studenti di potenziare le proprie competenze linguistiche e laboratoriali anche in ambiti non previsti nel curriculum (attività esperenziali).



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per le Programmazioni
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

LE PROGETTUALITA'

a.s.	
2015-2016	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Partecipazione in rete al progetto previsto dall' Avviso pubblico D.D.G.USR Puglia del 9 ottobre 2015 "Avvio procedura per la selezione ed il finanziamento dei progetti previsti dal DM 435, art. 25 lettera a) finalizzati all'implementazione del Sistema Nazionale di Valutazione, con particolare riferimento alla progettazione e all'attuazione dei Piani di Miglioramento." ✓ Progetto Orientamento ✓ Progetto Autovalutazione ✓ Progetti Attività Esperenziali ✓ Progetto Biblioteca ✓ Progetti IDEI ✓ Progetto Certificazione Linguistica (Inglese, Francese, Tedesco, Spagnolo) ✓ Progetto Laboratorio di Giornalismo "Reporter in Classe: L'Eco della Piazza" ✓ Progetto "L'Educazione Alimentare" ✓ Progetto Orientamento Formativo Dior ✓ Progetto Wedding & Event Planner ✓ Progetto E TWINNING "Il cibo: Amore/Odio" ✓ Progetti ERASMUS: Gemellaggi con paesi come la Francia per scambi di stage professionali ✓ Partecipazione ad avvisi per l'accesso a finanziamenti PON-FESR ✓ INAIL -Prevenzione - ✓ INCLUSIVITA'
2016- 2017	Progetti annuali o di respiro triennale in coerenza con l'obiettivo.
2017- 2018	
2018-2019	



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio; sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro

Nell'ottica di una didattica innovativa e competitiva, in sintonia con la L 107 e le continue sollecitazioni del piano PNSD, "lo sviluppo delle competenze digitali degli studenti, l'utilizzo critico e consapevole dei Social Network e dei media (lett. h)" consentono di proiettare gli studenti nel mondo del lavoro contemporaneo, facilitando anche il superamento delle barriere nazionali. "Il potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio, oltre a rientrare nell'ambito della didattica innovativa, favorisce sia l'acquisizione di un metodo di studio consapevole e di una verifica, in chiave metacognitiva, del proprio processo di apprendimento, sia lo sviluppo di percorsi di ricerca, utilizzando l'interattività tra contenuti testuali e multimediali. Infine la "valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con le comunità locali", consente di intervenire sulla criticità evidenziata nel RAV, a proposito del rapporto scuola- famiglia. Infatti, le competenze laboratoriali si qualificano anche come efficace utilizzazione dei moderni mezzi digitali, ai fini di una comunicazione in rete che sviluppi, arricchisca e promuova il rapporto con il mondo-ambiente (famiglie, **mondo del lavoro**, terzo settore, comunità locali) cui l'Istituto si rivolge.

Pertanto, la possibilità di utilizzo della metodologia e degli spazi attrezzati di laboratorio è uno degli obiettivi ai quali la nostra scuola intende prestare nel prossimo triennio particolare attenzione.

Infatti, l'Istituto sarà attento a cogliere tutte le opportunità per migliorare ed implementare i laboratori esistenti (quelli propri dell'Indirizzo e altri) , crearne nuovi ed attrezzare il maggior numero possibile di aule con LIM e software applicativi con propri finanziamenti e attraverso la partecipazione ad avvisi per l'accesso a finanziamenti PON-FESR.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

LE PROGETTUALITA'

a.s.	
2015-2016	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Partecipazione all'Avviso pubblico n. prot. 12810 del 15 ottobre 2015 rivolto alle Istituzioni scolastiche statali per la realizzazione di ambienti digitali Programma Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “ Per la Scuola –competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014-2020, con un progetto che prevede il tipo di intervento (modulo) “Aule “aumentate” dalla tecnologia”, di cui all'azione 10.8.1 Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica ✓ Partecipazione all'avviso per l'accesso ai finanziamenti PON – FESR per la costruzione di reti LAN/WLAN nella scuola (in attesa di finanziamento) ✓ Formazione docenti ✓ Formazione studenti ✓ Partecipazione ad avvisi per l'accesso a finanziamenti PON-FESR
2016-2017	Progetti annuali o di respiro triennale in coerenza con l'obiettivo.
2017-2018	
2018-2019	



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

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.

Lo sviluppo delle competenze in materia di Cittadinanza attiva e democratica viene conseguito attraverso la conoscenza della Carta Costituzionale e la riflessione sui principi che la ispirano. Esso individua le finalità, le mete valoriali, l'orizzonte educativo che dà un "senso" realmente formativo all'apprendimento dei saperi per la formazione di uno studente quale cittadino democratico e attivo, culturalmente e solidalmente aperto all'altro, consapevole dei suoi diritti e doveri e per questo competente in ambito giuridico ed economico finanziario; responsabile rispetto al principio di legalità alla coscienza ecologica e alla valorizzazione del patrimonio culturale. In tale orizzonte formativo "ogni" studente è chiamato a far parte e quindi è prevista l'attivazione di tutte le strategie di inclusione e integrazione individualizzata. In tale ottica, pertanto, il "potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economica", e quindi la acquisita "consapevolezza dei diritti e dei doveri" di ciascuno (d), costituendo di fatto una novità e un ampliamento dell'offerta formativa, è utile alla scuola al fine di garantire il successo formativo del numero maggiore possibile di alunni nel breve e nel medio termine (Prima priorità del RAV). Il "potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con BES"(l) rappresenta, d'altra parte, un'altra priorità presente nel RAV dell'Istituto. L'"educazione all'autoimprenditorialità" (d), così come lo "sviluppo di comportamenti responsabili ispirati al rispetto della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali" (e) si configura, infine, come azione relativa all'Obiettivo di processo individuato nel RAV Attivare collegamenti con il mondo del lavoro..

I progetti previsti avranno come obiettivi fondamentali e trasversali

- ✓ l'Educazione all'assunzione di responsabilità nonché alla solidarietà ed alla cura dei beni comuni, in costante collaborazione con le istituzioni del territorio;
- ✓ l'Educazione interculturale e alla pace, con progetti specifici che consentiranno agli studenti di praticare il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture
- ✓ la formazione dei futuri cittadini, nella consapevolezza dei diritti e dei doveri, nella pratica quotidiana del confronto e della partecipazione democratica alle scelte collettive;
- ✓ il miglioramento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria, secondo le indicazioni della U.E.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

LE PROGETTUALITA'

a.s.	
2015-2016	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Progetto Made in Italy (in attesa di approvazione) ✓ Progetto di Cittadinanza Attiva e Costituzione Progetto di Cittadinanza Attiva e Costituzione (Insegnamento alternativo alla R C) ✓ Progetto FIXO - YEI azioni in favore dei giovani neodiplomati in transizione istruzione-lavoro
2016-2017	Progetti annuali o di respiro triennale in coerenza con l'obiettivo.
2017-2018	
2018-2019	



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

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;

Il campo individua la necessità del potenziamento delle attività motorie-sportive e delle conoscenze di norme comportamentali relative prevalentemente all'igiene posturale e alimentare. Ciò al fine di garantire un adeguato sviluppo psico-fisico degli allievi e il consolidamento di un corretto stile di vita, spesso non esente da rischi relativi alla sedentarietà e a cattive abitudini alimentari

LE PROGETTUALITA'

a.s.	
2015-2016	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Progetto Made in Italy (in attesa di approvazione). ✓ Progetto adesione Giochi Sportivi Studenteschi.
2016-2017	Progetti annuali o di respiro triennale in coerenza con l'obiettivo.
2017-2018	
2018-2019	



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

3.2.2. Attività di Orientamento in entrata ed uscita

L'attività di orientamento si articola in tre fasi, distribuite nei tre diversi momenti del percorso scolastico ed intese come strettamente dipendenti tra di loro in quanto finalizzate allo sviluppo di strategie di scelta alle quali ogni studente deve ricorrere per affrontare adeguatamente il suo futuro professionale.

L'orientamento in ingresso è la fase all'inizio del percorso scolastico che svolge l'importante funzione di passaggio tra la scuola secondaria di I grado e la scuola secondaria di II grado. Gli studenti, infatti, affrontano il delicato passaggio tra la scuola secondaria di I grado a quella di II grado. L'Istituto, pertanto, promuove attività di orientamento alla scelta in quanto è importante in questa fase promuovere negli studenti la consapevolezza delle proprie capacità, valorizzando motivazioni e cercando di abbattere ostacoli allo sviluppo di interessi specifici. E' necessaria, infatti, una conoscenza reale e approfondita del percorso scolastico che si deve affrontare, attraverso occasioni di riflessione sulle reali motivazioni, sulle aspettative, sugli ambiti verso i quali ogni studente ha evidenziato interesse e predisposizione. Inoltre sono promossi incontri con gli alunni delle classi terze della scuola secondaria di primo grado e attività di continuità (progetti mirati) con questo segmento scolastico svolte dai docenti e da alunni tutor, allo scopo di promuovere il confronto e favorire il più possibile una scelta consapevole e autonoma. Sono inoltre promosse attività di accoglienza, con cui gli studenti sono accompagnati ad un graduale ingresso nella nuova scuola, attraverso progetti mirati. Inoltre, l'Istituto organizza Open day, ovvero promuove incontri rivolti agli studenti e alle loro famiglie durante i quali i docenti e gli studenti frequentanti l'Istituto illustrano le caratteristiche specifiche dei tre indirizzi e si confrontano con le necessità individuali degli interessati.

L'orientamento in itinere ai ns. indirizzi, consiste in attività di orientamento e ri-orientamento che accompagna gli studenti in tutto il percorso con l'importante funzione di rimuovere in disagio scolastico e abbattere l'insuccesso sia scolastico che professionale. Le attività di orientamento in itinere accompagnano lo studente per tutto il suo percorso professionale, supportandolo nella verifica continua delle proprie motivazioni, dei propri punti di forza e di debolezza e nella conferma consapevole delle scelte che avranno un impatto sulle proprie scelte di vita. Gli Interventi avvengono all'interno delle discipline di indirizzo impartite, valorizzando la funzione orientante degli argomenti trattati.

L'orientamento in uscita, che interessa gli alunni delle classi quarte e quinte dell'istituto ed ha luogo per l'intero anno scolastico. Sono organizzati interventi mirati quali:

- partecipazione alla giornata di orientamento nell'ambito del "Salone dello studente".
- partecipazione a incontri di informazione con Università italiane e con il mondo del lavoro.

3.2.3. Implementazione dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione

L'istituzione Scolastica, stabilendo strette relazioni con il mondo produttivo e le pubbliche amministrazioni, organizza, da sempre, attività di alternanza scuola – lavoro per gli studenti delle classi IV e V, in coerenza con la normativa nazionale e regionale e in relazione alla formazione curricolare e professionale.

L'alternanza scuola-lavoro porta a motivare e rimotivare gli studenti, stabilisce un collegamento stretto fra quanto gli alunni apprendono in classe e quanto possono apprendere nel mondo del



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

lavoro e costituisce un'efficace transizione verso il mondo lavorativo. Ciò ne fa uno dei pilastri portanti dell'istruzione professionale, ampiamente realizzato dalla nostra scuola.

3.2.4. Formazione degli studenti

Conoscenza delle tecniche di primo soccorso; Educazione alla parità dei sessi; Prevenzione della violenza di genere e di tutte le discriminazioni. Educazione alla diversità.

Saranno promosse attività di formazione riguardanti le conoscenze delle tecniche di primo soccorso (comma 10, L107/2015), nonché attività di formazione in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (comma 33, L. 107/2015) vista l'estensione e la generalizzazione di alternanza scuola-lavoro. Inoltre saranno promosse attività per assicurare l'attuazione dei principi di pari opportunità e di prevenzione della violenza di genere e di tutte le discriminazioni, avvalendosi della collaborazione della ASL, del RSPP e delle Associazioni ONLUS.

3.3 Azioni della scuola in relazione ai Bisogni Educativi Speciali

L' **I.P.S.S.E.O.A. di MARGHERITA DI SAVOIA** ha fatto suoi i principi che sono alla base del modello dell'integrazione scolastica italiana e che hanno contribuito a fare del sistema di istruzione italiano un luogo di conoscenza, sviluppo e socializzazione per tutti.

Il Gruppo di lavoro per l'inclusione svolge le seguenti funzioni: rilevazione dei BES presenti nella scuola; raccolta e documentazione degli interventi didattico-educativi posti in essere anche in funzione di azioni di apprendimento organizzativo in rete tra scuole; focus/confronto sui casi, consulenza e supporto ai colleghi sulle strategie/metodologie di gestione delle classi; rilevazione, monitoraggio e valutazione del livello di inclusività della scuola; raccolta e coordinamento delle proposte formulate dai singoli.

Strategie di intervento per i BES

La personalizzazione si salda con quanto deliberato rispetto alle tematiche dell'inclusione e del riconoscimento delle diversità, alla valorizzazione di ogni individuo nella comunità educante, alla capacità della scuola stessa di "individuare" soluzioni adeguate ai diversi problemi.

La necessità di elaborare un percorso individualizzato e personalizzato per studenti con bisogni educativi speciali, si esplica anche attraverso la redazione di un Piano Didattico Personalizzato, che serva come strumento di lavoro in itinere per gli insegnanti ed abbia la funzione di documentare alle famiglie le strategie di intervento programmate.

È opportuno ribadire che, in ogni caso, tutte queste iniziative hanno lo scopo di offrire maggiori opportunità formative attraverso la flessibilità dei percorsi, non certo di abbassare i livelli di apprendimento. Il Piano Didattico Personalizzato va inteso, quindi, come uno strumento per curvare la metodologia alle esigenze dell'alunno, o meglio alla sua persona, rimettendo alla esclusiva discrezionalità dei docenti la decisione in ordine alle scelte didattiche, ai percorsi da seguire ed alle modalità di valutazione. Le scuole – con determinazioni assunte dai Consigli di Classe, risultanti dall'esame della documentazione clinica presentata dalle famiglie e sulla base



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

di considerazioni di carattere psicopedagogico e didattico – possono avvalersi per tutti gli alunni con bisogni educativi speciali degli strumenti compensativi e delle misure dispensative previste dalle disposizioni attuative della Legge 170/2010.

3.4 Linee metodologiche e modalità di monitoraggio delle attività, orientamento degli studenti nella prosecuzione del percorso di studi/nell'inserimento occupazionale

L'insegnamento di ogni disciplina facente parte del curriculum di scuola deve contenere sempre indicazioni utili all'Orientamento degli studi e del mondo del lavoro.

Il monitoraggio avviene attraverso gli strumenti della ricerca sociale (questionari, interviste, ricerca – azione)

3.5 Criteri e modalità di verifica e valutazione delle competenze degli studenti

La valutazione è un processo complesso che si svolge nel tempo al fine di formulare un giudizio collegiale sui risultati conseguiti dallo studente sia sul piano dell'apprendimento sia in relazione agli aspetti metacognitivi e conativi (assiduità, partecipazione, impegno, metodo di studio, progressione dell'apprendimento) che il Collegio docenti e il Consiglio di classe hanno deliberato di sottoporre ad osservazione. Pertanto la "verifica" (orale, scritta o pratica) non va intesa come semplice misurazione del profitto, con la quale si attribuisce una "misura" (voto) al lavoro realizzato dallo studente nelle varie discipline.

La valutazione, pur basandosi su criteri oggettivi e trasparenti, è sempre individuale.

Le tappe del percorso didattico per arrivare al giudizio collegiale possono essere così riassunte:

- 1) accertamento, da parte del docente, delle conoscenze e delle abilità possedute dall'alunno, che si reputano indispensabili per affrontare un nuovo argomento (valutazione diagnostica): da quel livello partirà l'azione didattica, eventualmente con corsi di recupero;
- 2) accertamento, durante lo svolgimento del lavoro didattico, del modo in cui procede l'apprendimento, sia per permettere allo studente di autovalutarsi partecipando all'azione didattica senza drammatizzare l'errore, sia per consentire all'insegnante di adeguare la propria azione alle necessità dei singoli alunni, anche con percorsi di approfondimento e di sostegno (valutazione formativa);
- 3) accertamento delle conoscenze possedute dagli studenti e della loro capacità di utilizzarle in modo appropriato al termine di una parte significativa del lavoro svolto (valutazione sommativa).

Intendendo eliminare o per lo meno ridurre il peso della valutazione come centro attivo di conflitti, il C. D. ha fatto precedere la definizione dei relativi criteri dai seguenti principi:

- ✓ la valutazione non è il momento dell'autorità e del potere esercitato dal docente sullo studente, non esprime giudizi sulla persona, non è strumento di indebita pressione e di paura;
- ✓ al pari di tutti gli altri aspetti della vita scolastica, essa è educazione perché nella sua trasparenza è funzionale soprattutto a monitorare processi e a guidare studente e docente sugli esiti dell'azione formativa; è base di una riflessione comune ai due attori



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per le Programmazioni
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

del processo di insegnamento/ apprendimento, che, a seconda dei casi, porta alla riconferma delle strategie, dei metodi, degli obiettivi perseguiti o alla loro modifica o, al limite, al loro abbandono; è quindi, essenzialmente, giudizio sulla validità delle scelte di metodo, di contenuti, di prove e verifiche operate dal docente; allo stesso tempo fornisce allo studente i dati oggettivi per conoscersi e procedere, a sua volta, a riconferme o a correzioni di rotta.

Per quanto detto, la valutazione è principalmente formazione, sia per l'insegnante sia per l'allievo. E' questo il senso della valutazione formativa, distinta ma non separata da quella sommativa che ne è il logico corollario. Il suo carattere formativo implica la corresponsabilità dello studente riguardo alla definizione dei contenuti e degli obiettivi, alla programmazione dei tempi, alle modalità di svolgimento. La valutazione formativa è, così, di per sé sempre trasparente; essa ripudia l'improvvisazione, la genericità, l'oscurità della materia, degli obiettivi, degli stessi suoi criteri. Essa è anche sempre motivante, volta ad accrescere l'autostima con l'apprezzamento dello sforzo compiuto da chi ha affrontato un compito con serietà e impegno.

La **valutazione per competenze** si inserisce in un percorso avviato a livello europeo con la Raccomandazione del Parlamento e del Consiglio del 18 dicembre 2006, relativa alla definizione delle competenze chiave per l'apprendimento permanente, e con l'EQF (European Qualification Framework) o "Quadro Europeo delle Qualifiche", un quadro di riferimento, pubblicato nel 2008, che permette di "leggere" le qualifiche ed i titoli (diplomi, attestati ecc.) rilasciati dai sistemi dell'istruzione e della formazione dei diversi stati membri dell'Unione secondo un codice condiviso. Obiettivo dell'EQF è sostenere ogni cittadino europeo nella possibilità di muoversi all'interno dell'Europa facendo valere i crediti formativi acquisiti nel paese d'origine, e quindi favorire la possibilità di accedere con successo ai percorsi di studio e al mercato del lavoro degli altri paesi dell'Unione Europea. L'Unione Europea (tramite la Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio Sulla costituzione del Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente del 23 aprile 2008) ha richiesto agli stati membri di riportare i propri sistemi di qualifiche all'EQF entro il 2010 e di raggiungere l'obiettivo, entro il 2012, di rilasciare tutti i certificati di qualifica, i diplomi ecc. con il riferimento al livello EQF corrispondente. Il percorso avviato a livello europeo ha previsto la costituzione, all'interno di ogni paese, di un gruppo di lavoro in grado di stabilire le corrispondenze tra i diversi titoli riconosciuti a livello nazionale con il nuovo quadro europeo.

Criteri di valutazione

Ai fini della validità dell'anno scolastico, per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente è richiesta la frequenza di almeno due terzi dell'orario previsto per ciascun anno scolastico.

Si prevedono deroghe a tale norma per assenze documentate e continuative, a condizione comunque che esse non pregiudichino, a giudizio del Consiglio di Classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati (DPR n° 22 del 22-06-2009).

A conclusione di ogni quadrimestre, il Consiglio di Classe procede alla valutazione in ciascuna disciplina, tenendo conto dei seguenti indicatori:

- ✓ livello delle conoscenze, abilità e competenze acquisite
- ✓ frequenza alle lezioni



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

- ✓ interesse e impegno
- ✓ partecipazione al dialogo educativo e alle attività integrative programmate dalla scuola
- ✓ progressi ottenuti rispetto ai livelli di conoscenze e competenze iniziali

In caso di sospensione del giudizio finale, il Consiglio di Classe nella sessione integrativa, prevista entro l'inizio delle lezioni dell'anno scolastico successivo, scioglie la riserva e delibera la ammissione o non ammissione alla classe successiva sulla base degli esiti delle prove di verifica finali e della valutazione complessiva dello studente, con riferimento anche alla partecipazione all'intero percorso dell'attività di recupero.

Griglie valutative

Nei macrodipartimenti disciplinari i docenti hanno elaborato griglie di misurazione dei risultati delle varie prove scritte e orali. Tutte le griglie contengono indicatori e descrittori: gli indicatori individuano conoscenze, abilità e competenze richieste all'allievo, mentre i descrittori evidenziano l'esito della prova espresso in voto. Tali griglie sono riportate nelle Programmazioni Dipartimentali.

Tipologie di verifica

Alla luce della normativa vigente i Macrodipartimenti disciplinari di tutte le aree hanno deliberato che le prove di verifica-in numero congruo, tale cioè da permettere di accertare in modo sistematico l'iter di apprendimento - comprendano prove scritte e orali diversificate.

Le prove scritte sono di molteplici tipologie: traduzione, analisi testuale (con riferimento a diverse tipologie testuali), articolo di giornale, recensione, saggio breve, trattazione argomentata, anche in forma sintetica, prove strutturate e semistrutturate, risoluzione di problemi e quesiti. Particolare attenzione viene rivolta all'esercitazione nelle tipologie di prove previste dall'Esame di Stato.

Le prove orali prevedono interrogazioni disciplinari (per ottenere risposte puntuali su dati di conoscenza), esposizione argomentata, colloqui (per accertare la padronanza complessiva della materia e la capacità di orientarsi in essa), ma anche esposizioni di ricerche individuali e/o di gruppo. Per la valutazione orale possono essere utilizzate anche prove scritte, ma almeno una delle verifiche è in forma di colloquio/interrogazione.

Nel secondo biennio e quinto anno inoltre, anche per le discipline che prevedono solo valutazione orale, nell'arco dell'anno scolastico si effettua almeno una prova scritta per la preparazione tempestiva della terza prova dell'esame finale di Stato.

SEZIONE 4 – ORGANIZZAZIONE



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

4.1 Modello organizzativo per la didattica

Il periodo didattico è organizzato quadrimestri.

Vengono attivati Macrodepartimenti disciplinari.

Viene istituita la figure del docente animatore digitale , prof.Pasquale Lastella, che ha redatto il piano digitale per il triennio 2016/2019.

4.2 Regolamenti interni

Per i Regolamenti interni si rinvia al sito web dell'Istituto

4.3 Articolazione degli Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Le segreterie sono aperte al pubblico tutti i giorni dalle 10 alle 12. I giorni d'apertura pomeridiana variano a seconda delle necessità

4.4 Reti e Convenzioni attivate per la realizzazione di specifiche iniziative

L'Istituto ha attivato una rete con l'Istituto di Istruzione Superiore "Aldo MORO" di Margherita di Savoia e con l'Istituto di Istruzione Superiore "Garrone" di Barletta.

Sviluppa annualmente accordi di partenariato e convenzioni con strutture ricettive e turistiche dell'Italia e di altri paesi Europei.

Concretizza Associazioni Temporanee di Scopo con Enti regionali di Formazione professionale.

4.5 Piano di Informazione e formazione relativo alla sicurezza sul posto di lavoro (d. lgs. N. 81/08)

Il R.S.P.P. annualmente cura l'informativa al personale attraverso incontri con il personale

4.6 Piano di formazione del personale docente e ATA

Piano triennale per la formazione del personale docente

Il Piano per la formazione, considerando l'Autovalutazione di Istituto (RAV) e le azioni del Piano di Miglioramento (PdM), è elaborato sulla base dei seguenti elementi:



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

- ✓ il bisogno, espresso dai docenti, di rafforzare le competenze progettuali, valutative, organizzative, pedagogiche, relazionali e digitali , per affrontare i cambiamenti che la società propone,
- ✓ l'esigenza di conoscere l'evoluzione del quadro normativo,
- ✓ l'attenzione alla sicurezza e alla salute nell'ambiente di lavoro,
- ✓ l'approfondimento di aspetti culturali, epistemologici e didattici sia disciplinari che interdisciplinari,
- ✓ la necessità di implementare la relazione con le famiglie, il territorio e i referenti istituzionali, con particolare riferimento a specifiche problematiche, all'handicap e alle difficoltà di apprendimento.

Esso, inoltre, mira a coinvolgere un ampio numero di docenti nei seguenti temi strategici:

- ✓ competenze digitali e per l'innovazione didattica e metodologica-competenze linguistiche
- ✓ l'alternanza scuola- lavoro e l'imprenditorialità
- ✓ l'inclusione, la disabilità, l'integrazione, le competenze di cittadinanza globale;
- ✓ il potenziamento delle competenze di base con particolare riferimento alla lettura e alla comprensione, alle competenze logico – argomentative degli studenti e alle competenze matematiche;
- ✓ la valutazione

Il piano di formazione prevede l'adesione a corsi organizzati dal MIUR, dall'USR, da Reti di scuole ed Enti territoriali, ma si avvale anche delle risorse e delle competenze interne, proponendo la condivisione e l'apertura al confronto quali modalità ricorrenti del lavoro collegiale.

Si farà pertanto ricorso, secondo le esigenze, alle seguenti risorse:

- Personale docente interno con specifiche competenze
- Soggetti esterni che svolgano un'attività di consulenza in seminari e incontri-dibattito;
- Formazione a distanza e apprendimento in rete;;
- Reti tra scuole che promuovano modalità di ricerca-azione e riflessione sulle esperienze.

La scuola dovrà farsi carico di orientare l'autoformazione, finanziata dal MIUR (legge 107), per i singoli docenti.

In ogni caso il Collegio dei docenti, all'inizio di ogni anno scolastico, subordinatamente a fatti innovativi, proporrà una revisione delle attività proposte.

Piano di formazione del personale ATA



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

Verificata l'esigenza formativa del personale ATA (es.) di adeguare le competenze possedute a quanto richiesto dall'applicazione del Codice dell'Amministrazione Digitale ai sensi del d. lgs. N. 82/2005 e s. m. e i. si è previsto di aderire ai piani di formazioni predisposti dall'Amministrazione Centrale, dalle Organizzazioni Sindacali e dagli enti di Formazione Regionali.

ALLEGATI: ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO DEL PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA
PIANO DI MIGLIORAMENTO
PIANO DIGITALE TRIENNALE

SEZIONE 5 – MONITORAGGIO

Periodo: (specificare l'anno a cui si riferisce il monitoraggio)

5.1 Verifica degli obiettivi raggiunti in relazione alle priorità fissate

In vista delle priorità triennali si ritengono efficacemente realizzate le seguenti azioni nell'arco dell'anno a cui si riferisce il monitoraggio:

...

Si ritiene necessario prevedere/non prevedere (cancellare la dizione che non interessa) ulteriori azioni non previste inizialmente, ma considerate indispensabili (es. Attivazione di figure specifiche di coordinamento, Iniziative di formazione specifica, ecc.):

...

5.2 Verifica dell'efficacia delle attività di ampliamento/arricchimento curricolare proposte

Il monitoraggio delle attività di ampliamento/arricchimento proposte condotte al termine delle attività previste nell'anno di riferimento ha dato i seguenti esiti:

- Grado di partecipazione dell'utenza alle iniziative proposte: ...
- Livello di gradimento dell'utenza alle iniziative proposte: ...
- Ricaduta didattica delle attività:



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

•

Esiti complessivi e decisioni in merito:

5.3 Utilizzo dell'organico dell'autonomia in termini di efficienza

Il monitoraggio dell'utilizzo dell'organico dell'autonomia nell'anno di riferimento ha dato i seguenti esiti:

- Qualità del modello organizzativo realizzato:
- Qualità del modello didattico realizzato:
- Rapporto tra i risultati conseguiti e le risorse impiegate:
-

Esiti complessivi e decisioni in merito:

5.4 Valutazione complessiva del processo in atto

(in termini di partecipazione, condivisione, ricaduta formativa)

.....



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per le Programmazioni
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it



PIANO TRIENNALE DI INTERVENTO DELL'ANIMATORE DIGITALE PER ILPTOF

La legge 107 prevede che dall'anno 2016 tutte le scuole inseriscano nei Piani Triennali dell'Offerta Formativa azioni coerenti con il Piano Nazionale Scuola Digitale per innovare la scuola, adeguando non solo le strutture e le dotazioni tecnologiche a disposizione degli insegnanti e dell'organizzazione, ma soprattutto le metodologie didattiche e le strategie usate con gli alunni in classe.

Gli obiettivi da perseguire sono:

- Sviluppo delle competenze digitali degli studenti,
- Potenziamento degli strumenti didattici laboratoriali necessari a migliorare la formazione e i processi di innovazione delle istituzioni scolastiche,
- Adozione di strumenti organizzativi e tecnologici per favorire la governance, la trasparenza e la condivisione di dati,
- Formazione dei docenti per l'innovazione didattica e lo sviluppo della cultura digitale,
- Formazione del personale amministrativo e tecnico per l'innovazione digitale nella amministrazione,
- Potenziamento delle infrastrutture di rete,
- Valorizzazione delle migliori esperienze nazionali, definizione dei criteri per l'adozione dei testi didattici in formato digitale e per la diffusione di materiali didattici anche prodotti autonomamente dalle scuole.

L'Animatore Digitale è un docente individuato dal Dirigente Scolastico, fruitore di una formazione specifica, affinché possa "favorire il processo di digitalizzazione delle scuole nonché diffondere le politiche legate all'innovazione didattica attraverso azioni di accompagnamento e di sostegno sul territorio del Piano Nazionale Scuola Digitale". (rif. Prot. N° 17791 del 19/11/2015). Insieme al Dirigente Scolastico e al Direttore Amministrativo avrà, inoltre, il compito di coordinare la diffusione dell'innovazione digitale nell'ambito delle azioni previste dal POF Triennale e le attività del Piano Nazionale Scuola Digitale. Si tratta quindi di una figura di sistema e non di supporto tecnico (PNSD prevede un'azione finanziata a parte per la creazione di un Pronto Soccorso Tecnico),



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

L'Animatore Digitale, secondo la normativa vigente (cfr. Azione #28 del PNSD), deve sviluppare progettualità sui seguenti ambiti:

FORMAZIONE INTERNA: stimolare la formazione interna alla scuola sui temi del PNSD, attraverso l'organizzazione e la coordinazione di laboratori formativi (senza essere necessariamente un formatore), favorendo l'animazione e la partecipazione di tutta la comunità scolastica alle attività formative.

COINVOLGIMENTO DELLA COMUNITÀ SCOLASTICA: favorire la partecipazione e stimolare il protagonismo degli studenti nell'organizzazione di workshop e altre attività, anche strutturate, sui temi del PNSD, anche aprendo i momenti formativi alle famiglie e ad altri attori del territorio, per la realizzazione di una cultura digitale condivisa.

CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE: individuare soluzioni metodologiche e tecnologiche sostenibili da diffondere all'interno degli ambienti della scuola (es. uso di particolari strumenti per la didattica di cui la scuola si è dotata; la pratica di una metodologia comune; informazione su innovazioni esistenti in altre scuole; un laboratorio di coding per tutti gli studenti), coerenti con l'analisi dei fabbisogni della scuola stessa, anche in sinergia con attività di assistenza tecnica condotta da altre figure.

Coerentemente con quanto previsto dal PNSD (azione #28), e dal piano digitale della scuola, in qualità di animatore digitale dell'Istituto, il sottoscritto presenta il proprio piano di intervento suddiviso nel triennio e coordinato con il Piano Triennale dell'Offerta Formativa.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

AMBITO	INTERVENTI A.S 2015-2016- FASE PRELIMINARE
Formazione interna	<p>Somministrazione di un questionario informativo/valutativo per la rilevazione delle conoscenze/competenze/tecnologie/aspettative in possesso dei docenti e degli alunni per l'individuazione dei bisogni sui 3 ambiti del PNSD (strumenti, curriculum, formazione).</p> <p>Elaborazione e pubblicazione sul sito della scuola degli esiti dell'indagine conoscitiva e relative considerazioni sulle azioni successive da attuare.</p> <p>Pubblicizzazione e socializzazione delle finalità del PNSD con il corpo docente.</p> <p>Produzione di dispense sia in formato elettronico che cartaceo per l'alfabetizzazione al PNSD d'istituto.</p> <p>Formazione specifica per Animatore Digitale</p> <p>Partecipazione a comunità di pratica in rete con altri animatori del territorio e con la rete nazionale.</p>
Coinvolgimento della comunità scolastica	<p>Creazione sul sito istituzionale della scuola di uno spazio dedicato al PNSD per informare sul piano e sulle iniziative della scuola</p>
Creazione di soluzioni innovative	<p>Revisione e integrazione, della rete wi-fi di Istituto mediante la partecipazione a progetti PON.</p> <p>Ricognizione e mappatura delle attrezzature presenti nella scuola.</p> <p>Verifica funzionalità e installazione di software autore open source in tutte le LIM della scuola.</p>



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

A.S. 2016-2017

FORMAZIONE INTERNA	COINVOLGIMENTO DELLA COMUNITÀ SCOLASTICA	CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE	RISORSE
<p>Formazione specifica dell'Animatore Digitale</p> <p>Partecipazione a comunità di pratica in rete con altri animatori del territorio e con la rete nazionale.</p> <p>Tavolo di lavoro sul PNSD e preparazione di una breve presentazione per tutti i docenti</p> <p>Formazione per i docenti "Integrazione tra didattica e ICT livello base- livello avanzato"</p> <p>Formazione "Apprendere per competenze e lifelong learning"</p> <p>Formazione e/o autoformazione all'uso degli strumenti tecnologici in dotazione alla scuola</p>	<p>Somministrazione di un questionario informativo/valutativo rivolto a docenti e alunni per l'individuazione dei bisogni sui 3 ambiti del PNSD (strumenti, curriculum, formazione).</p> <p>Publicizzazione e socializzazione delle finalità del PNSD con il corpo docente, con gli studenti (workshop divulgativi, sito d'Istituto)</p> <p>Aggiornamento del sito della scuola in riferimento alle azioni svolte per il PNSD</p> <p>Elaborazione e pubblicazione sul sito della scuola degli esiti dell'indagine conoscitiva (relative considerazioni sull'azione successiva da attuare)</p> <p>Gruppi di ricerca-studio per macrodipartimento con uno o più docenti tutor per la socializzazione delle pratiche già in uso e per l'individuazione e la sperimentazione di nuove pratiche</p> <p>Azione di segnalazione di eventi/opportunità formative in ambito digitale.</p> <p>Partecipazione a bandi nazionali, europei ed</p>	<p>Integrazione, ampliamento e utilizzo della rete wi-fi di Istituto</p> <p>Revisione e utilizzo degli ambienti di apprendimento digitali</p> <p>Sperimentazione e utilizzo della piattaforma Google Apps for Education per creazioni di corsi e-learning (alcune classi pilota – condivisione di materiali)</p> <p>Sviluppo e progettazione di attività di alfabetizzazione civica e cittadinanza digitale per studenti (Sicurezza e cyberbullismo)</p> <p>Settimana dell'Innovazione Didattica (dopo aver preso conoscenza dei diversi metodi di insegnamento i docenti sperimenteranno con gli alunni i nuovi modi di fare lezione)</p> <p>Introduzione alla stesura da parte dei docenti del proprio e- portfolio.</p>	<p>PON per la scuola 2014-2020 azione #4 del PNSD "Ambienti per la didattica digitale integrate"</p> <p>PON per la scuola 2014-2020 azione #15 del PNSD "Scenari innovativi per lo sviluppo di competenze digitali applicate" azione #25 del PNSD "Formazione in servizio per l'innovazione didattica e organizzativa"</p> <p>Fondi Legge 107/15 – PNSD</p> <p>Fondi Legge 107/15 - Formazione Legge 440/97</p> <p>Piano ICT</p>



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

	internazionali Formazione per studenti per il conseguimento di certificazioni in ambito digitale	Incremento dell' utilizzo del registro elettronico di classe	
--	---	--	--

A.S. 2017-2018			
FORMAZIONE INTERNA	COINVOLGIMENTO DELLA COMUNITÀ SCOLASTICA	CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE	RISORSE
Formazione specifica dell'Animatore Digitale Partecipazione a comunità di pratica in rete con altri animatori del territorio e con la rete nazionale Formazione “Ambienti per la didattica digitale integrata e metodologie” Formazione all'utilizzo delle Google Apps for Educational per l'organizzazione e per la didattica Formazione all'utilizzo di piattaforme open-source per la didattica e l'e-learning (es. Edmodo, Moodle, Fidenia)	Repository per la condivisione dei materiali didattici prodotti dalla scuola Repository per la condivisione dei materiali prodotti dalla formazione interna Aggiornamento del sito della scuola in riferimento alle azioni svolte per il PNSD Partecipazione ad eventi organizzati dal MIUR Formazione per studenti Workshop aperti a studenti, docenti e genitori . Laboratori di formazione per docenti sull'utilizzo della didattica collaborativa con strumenti digitali. Azione di segnalazione di eventi / opportunità formative in ambito digitale.	Utilizzo delle piattaforme di e-learning per la gestione di corsi didattici Sperimentazione del BYOD per la didattica laboratoriale in classe Preparazione e sperimentazione di lezioni da svolgere in ambienti digitali capovolti Gruppo di ricerca-studio con uno o più docenti per dipartimento per la definizione delle competenze digitali di base Introduzione alla stesura dell' e-portfolio di ogni studente per la registrazione delle attività svolte, del processo di sviluppo delle competenze e delle certificazioni acquisite.(cfr. azione #9 del PNSD).	PON per la scuola 2014-2020 Fondi Legge 107/15 – PNSD Fondi Legge 107/15 - Formazione Legge 440/97 Piano ICT



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

	<p>Partecipazione a bandi nazionali, europei ed internazionali</p> <p>Formazione per studenti per il conseguimento di certificazioni in ambito digitale</p>	<p>Sviluppo di attività di alfabetizzazione civica e cittadinanza digitale per studenti (Sicurezza e cyber bullismo)</p> <p>Implementazione dell'uso del registro elettronico di classe</p>	
--	---	---	--

A.S. 2018-2019

FORMAZIONE INTERNA	COINVOLGIMENTO DELLA COMUNITÀ SCOLASTICA	CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE	RISORSE
<p>Formazione specifica dell'Animatore Digitale</p> <p>Partecipazione a comunità di pratica in rete con altri animatori del territorio e con la rete nazionale.</p> <p>Organizzazione e formazione per i docenti sull'utilizzo del coding e della robotica nella didattica (in particolare con il linguaggio Scratch)</p> <p>Formazione e/o autoformazione all'uso di materiali didattici reperibili in rete</p>	<p>Repository per la condivisione dei materiali didattici prodotti dalla scuola</p> <p>Repository per la condivisione dei materiali prodotti dalla formazione interna</p> <p>Aggiornamento del sito della scuola in riferimento alle azioni svolte per il PNSD</p> <p>Partecipazione ad eventi organizzati dal MIUR</p> <p>Formazione per studenti</p> <p>Workshop aperti a studenti, docenti e genitori .</p> <p>Azione di segnalazione di eventi/opportunità formative in ambito digitale.</p> <p>Partecipazione a bandi nazionali, europei ed internazionali</p>	<p>Preparazione di lezioni didattiche e condivisione di buone pratiche di classe in cui sia stato utilizzato un programma di pensiero computazionale.</p> <p>Utilizzo delle piattaforme di e-learning per la gestione di corsi didattici</p> <p>Sperimentazione del BYOD per la didattica laboratoriale in classe</p> <p>Preparazione di lezioni da svolgere in ambienti digitali capovolti</p> <p>Utilizzo di tutte le funzionalità del registro elettronico di classe</p>	<p>PON per la scuola 2014-2020</p> <p>Fondi Legge 107/15 – PNSD</p> <p>Fondi Legge 107/15 - Formazione</p> <p>Legge 440/97</p> <p>Piano ICT</p>



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

	Formazione per studenti per il conseguimento di certificazioni in ambito digitale		
--	---	--	--

Il piano di intervento proposto, essendo parte di un Piano Triennale, potrebbe essere modificato o subire delle modifiche in itinere, per sopraggiunte novità normative e/o per le necessità espresse dal personale della scuola, dagli studenti e dal territorio in cui l'Istituzione Scolastica opera.

Prof. Pasquale Lastella



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

PIANO DI MIGLIORAMENTO I.P.S.S.E.O.A. MARGHERITA DI SAVOIA

INDICE

- PRIORITA' E TRAGUARDI - *Esiti degli studenti*
- RELAZIONE TRA OBIETTIVI DI PROCESSO E PRIORITA' STRATEGICHE
- CONSEGUIMENTO DELLE PRIORITA' ATTRAVERSO GLI OBIETTIVI DI PROCESSO
- CALCOLO DELLA NECESSITA' DELL'INTERVENTO SULLA BASE DI FATTIBILITA' E IMPATTO
- PIANIFICAZIONE OPERATIVA DELLE AZIONI NECESSARIE AL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI DI PROCESSO
- CARATTERI INNOVATIVI DEL PDM
- MONITORARE, VALUTARE, CONDIVIDERE E DIFFONDERE I RISULTATI DEL PIANO DI MIGLIORAMENTO

PRIORITA' E TRAGUARDI - *Esiti degli studenti*



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

AREA	DESCRIZIONE DELLA PRIORITA'	TRAGUARDO
Risultati scolastici	1. Ridurre la percentuale di studenti con sospensione del giudizio.	Ridurre la percentuale degli studenti sospesi di almeno il 6% per avvicinarsi ai valori medi provinciali, regionali e nazionali.
Risultati delle prove standardizzate nazionali	2. Ridurre la variabilità dei risultati tra le classi.	Ridurre la percentuale della variabilità dei risultati tra le classi di almeno il 3%.
	3. Migliorare le competenze degli studenti.	Migliorare i risultati degli studenti nelle prove invalsi sia di italiano che di matematica per avvicinarsi a quelli regionali e nazionali.
	4. Diminuire la quota di studenti collocata nei livelli 2 in italiano e 1 e 2 in matematica.	Diminuire di almeno tre punti la percentuale degli alunni collocati nei livelli indicati.
Competenze chiave e di cittadinanza	5. Migliorare i livelli di competenza degli studenti.	Utilizzare strumenti adeguati per valutare il raggiungimento delle competenze chiave e di cittadinanza degli studenti.



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

RELAZIONE TRA OBIETTIVI DI PROCESSO E PRIORITA' STRATEGICHE

AREA DI PROCESSO	OBIETTIVI DI PROCESSO	E' CONNESSO ALLE PRIORITA'		
		1	2	3
Curricolo, progettazione e valutazione	Progettare un curriculum di scuola.	X	X	
	Inserire nella progettazione del curriculum per competenze prove di valutazione autentiche e rubriche di valutazione e prove per classi parallele.	X	X	X
	Incrementare i momenti collegiali di analisi relativi alla revisione della programmazione comune per aree disciplinari.	X	X	X
	Incrementare le attività di recupero e potenziamento delle competenze.	X	X	X
Ambiente di apprendimento	Dotare il maggior numero di aule di LIM e computer.	X	X	X
	Migliore utilizzo dei laboratori affinché ne usufruisca un numero maggiore di studenti.	X	X	X



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

Inclusione e differenziazione	Inserire nelle progettualità individuali azioni di relazione con soggetti che, a vario titolo, vogliono attivare sinergie con il mondo della scuola.	X	X	X
--------------------------------------	--	---	---	---

AREA DI PROCESSO	OBIETTIVI DI PROCESSO	E' CONNESSO ALLE PRIORITA'		
		1	2	3
Continuità e orientamento	Prevedere incontri con i docenti dell'ordine di scuola inferiore per discutere dello sviluppo verticale del curricolo.	X	X	X
	Individuare ed utilizzare strumenti atti al monitoraggio degli studenti diplomati.	X	X	X
Orientamento strategico e organizzazione della scuola	Utilizzare metodologie didattiche innovative	X	X	X



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane	Programmare corsi di aggiornamento professionale.	X	X	X
Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie	Migliorare le relazioni con la genitorialità attraverso il loro coinvolgimento in momenti decisionali e nelle progettualità	X	X	X
	Ampliare percorsi di stage e inserimenti lavorativi.			



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 - 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA -BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

CONSEGUIMENTO DELLE PRIORITA' ATTRAVERSO GLI OBIETTIVI DI PROCESSO:

Gli obiettivi di processo da acquisire nel breve periodo per il raggiungimento delle priorità strategiche prefissate sono stati individuati tra le pratiche educative e didattiche perché si ritiene che l'azione su tali pratiche possa determinare in modo diretto i cambiamenti richiesti e previsti nelle priorità. Saranno prese in considerazione metodologie più incentrate sullo studente, in sintonia con una didattica attiva e laboratoriale. Affinché ciò si concretizzi occorrerà da un lato implementare le strumentazioni, dall'altro promuovere corsi di aggiornamento per docenti, preferibilmente con il concorso delle Reti di cui la scuola fa parte, onde favorire il confronto e il contatto con realtà diverse.

Una didattica incentrata sulle competenze e sulla collegialità potrà innestarsi proficuamente in questo processo e promuovere ulteriori miglioramenti, sviluppandosi a partire dall'introduzione di nuovi format di programmazione, su cui i Dipartimenti disciplinari, i Consigli di classe ed i singoli insegnanti potranno operare.



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

CALCOLO DELLA NECESSITA' DELL'INTERVENTO SULLA BASE DI FATTIBILITA' E IMPATTO

	OBIETTIVI DI PROCESSO ELENCATI	FATTIBILITA'	IMPATTO	PRODOTTO
1	Progettare un curriculum di scuola.	3	4	12
2	Inserire nella progettazione del curriculum per competenze prove di valutazione autentiche e rubriche di valutazione e prove per classi parallele.	4	4	16
3	Incrementare i momenti collegiali di analisi relativi alla revisione della programmazione comune per aree disciplinari.	3	4	16
4	Incrementare le attività di recupero e potenziamento delle competenze.	4	5	20
5	Dotare il maggior numero di aule di LIM e computer.	5(**)	5	25
6	Migliore utilizzo dei laboratori affinché ne usufruisca un numero maggiore di studenti.	4	5	20
7	Inserire nelle progettualità individuali azioni di relazione con soggetti che, a vario titolo, vogliono attivare sinergie con il mondo della scuola.	3	5	15



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

8	Prevedere incontri con i docenti dell'ordine di scuola inferiore per discutere dello sviluppo verticale del curriculum.	3	4	12
9	Individuare ed utilizzare strumenti atti al monitoraggio degli studenti diplomati.	3	3	9
10	Utilizzare metodologie didattiche innovative	4	5	20
11	Programmare corsi di aggiornamento professionale.	3	5	15
12	Migliorare le relazioni con la genitorialità attraverso il loro coinvolgimento in momenti decisionali e nelle progettualità	4	5	20
13	Ampliare percorsi di stage e inserimenti lavorativi.	5	5	25



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

(**): fattibilità condizionata dalle risorse economiche

LEGENDA:

- La stima della **fattibilità** si attua sulla base della valutazione delle reali possibilità di realizzare le azioni previste, tenendo conto delle risorse umane e finanziarie a disposizione.
- La stima dell'**impatto** implica la valutazione degli effetti che si pensa possano avere le azioni messe in atto ai fini di perseguire l'obiettivo descritto.
- Il **prodotto** è il valore che identifica la rilevanza dell'intervento.

Si possono considerare i **punteggi** da 1 a 5 come segue:

1 = nullo

2 = poco

3 = abbastanza



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

4 = molto

5 = del tutto

Gli obiettivi di processo indicati nel RAV e collegati a priorità/traguardi sono stati sottoposti ad una analisi preventiva di fattibilità ed impatto reale sulla scuola, in base alle indicazioni del supporto al miglioramento offerto da INDIRE.

In questo modo sono stati individuati alcuni obiettivi di processo la cui attuazione non solo è possibile fin da subito e quindi nell'anno scolastico che precede l'avvio della vigenza del Piano triennale dell'offerta formativa, ma presentano anche un buon grado di fattibilità..

Sono stati, inoltre, riviste, le priorità/traguardi ed in particolare gli obiettivi di processo individuati in esito al RAV. In questo modo non solo si è ritenuto di dare priorità all'attuazione di alcuni obiettivi di processo, ma si sono fatte razionalizzazioni, accorpando obiettivi di processo che possono essere conseguiti con azioni/attività appartenenti alla stessa area progettuale e strategica, oltre che piccoli ritocchi alla formulazione stessa degli obiettivi di processo.

Gli obiettivi di processo soggetti che saranno rivisti ed implementati a seguito di verifica all'avvio del triennio di riferimento sono:

- ✓ Definire con chiarezza il curriculum di scuola e il profilo dello studente, in coerenza con le competenze in uscita dal percorso di studi;
- ✓ Progettare a livello di Dipartimento prove strutturate e semi per classi parallele per individuare carenze comuni



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

- ✓ Rivedere criteri/griglie di valutazione
- ✓ Implementare gli ambienti laboratoriali in particolare quelli multimediali e della comunicazione. Specializzare ed arricchire i laboratori di indirizzo, integrando e migliorando attrezzature, macchine e strumenti con un piano triennale
- ✓ Dotare la scuola di aule autosufficienti mediante LIM e software applicativi coerenti con le discipline/digitalizzare ed “aumentare” le aule (almeno il 50% con LIM)
- ✓ Formare le competenze laboratoriali;
- ✓ Realizzare o integrare la formazione delle competenze digitali e multimediali dei docenti e degli studenti
- ✓ Orientare il curriculum verso laboratorialità, cooperazione, interattività per dare più forti motivazioni ed aumentare il successo
- ✓ Avviare attività di recupero già dal I^ quadrimestre, con moduli metodologici e disciplinari (soprattutto nelle classi I^II^) per alunni in difficoltà
- ✓ Migliorare efficacia e produttività del recupero con l'elaborazione di linee guida e di un coordinamento didattico, valorizzando l'organico di potenziamento .



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

- ✓ Realizzare una progettualità efficace che si raccordi con l'università, con ricadute positive sul curriculum, sulla capacità orientativa e sulla preparazione specifica degli studenti.
- ✓ Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane
- ✓ Potenziare il coinvolgimento delle famiglie nella elaborazione del Piano e nelle azioni di miglioramento.
- ✓ Potenziare l'alternanza scuola lavoro, aumentando e diversificando le convenzioni con imprese ed enti, formando i tutor e certificando i crediti.



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

PIANIFICAZIONE OPERATIVA DELLE AZIONI NECESSARIE AL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI DI PROCESSO

(azioni, tempi, soggetti responsabili, indicatori, modalità di rilevazione esiti)

CURRICOLO, PROGETTAZIONE E VALUTAZIONE

OBIETTIVI DI PROCESSO

Definire con chiarezza il curriculum di scuola e il profilo dello studente, in coerenza con le competenze in uscita dal percorso di studi;

Incrementare le attività di recupero dei saperi nel 1° biennio e migliorare i percorsi per lo sviluppo delle competenze;

Progettare a livello di Dipartimento prove strutturate e semi per classi parallele per individuare carenze comuni;

Rivedere criteri/griglie di valutazione.

AZIONI (per il raggiungimento degli obiettivi di processo)

1) Ridefinire il curriculum di scuola, con particolare attenzione alla continuità educativo –didattica con la Scuola Media di I° grado: quali i livelli di uscita previsti dalle indicazioni Nazionali della Scuola di I° grado? Quali quelli certificati dalla Scuola di provenienza? Quali



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

competenze in uscita dal biennio?

- 2) Ridefinire una programmazione individuale e collegiale che, nell'indicare contenuti e competenze disciplinari e competenze chiave di cittadinanza, tenga prioritariamente conto delle peculiarità dell'indirizzo.
- 3) Promuovere un confronto tra le classi, a cominciare dalle classi I^a e III^a, attraverso la predisposizione di prove comuni da somministrare in classi parallele, soprattutto per le discipline Italiano, Matematica, Lingue Straniere, ma anche altre discipline di indirizzo.
- 4) Revisione delle griglie e dei criteri di valutazione, delle competenze in uscita da certificare al termine del I° biennio.
- 5) Predisporre prove di verifica coerenti con le attese dei differenti gruppi classe, finalizzate a certificare i livelli di competenza.

Soggetto Responsabile : Staff del Dirigente, Macro dipartimenti, Consigli di classe

RISULTATI ATTESI

- 1) Adeguamento della progettazione dei Dipartimenti per il biennio, in ingresso, ai fini della continuità educativo-didattica e conseguente diminuzione delle insufficienze nel II° quadrimestre
- 2) Individuazione delle comuni difficoltà e predisposizione, sulla base di quelle individuate, di moduli permanenti di recupero in itinere e



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

curricolari, da sviluppare secondo strategie e spazi di personalizzazione

- 3) Adeguatezza del processo di apprendimento rispetto alla valutazione e certificazione delle competenze
- 4) Successo formativo sia per gli studenti i difficoltà, sia per le potenziali eccellenze Indicatori di processo da monitorare (classi I[^]-II[^]-III[^])

INDICATORI DI PROCESSO DA MONITARE

- ✓ N° insufficienze nello scrutinio del I° quadrimestre in Matematica- Italiano - Lingue Straniere (tutte le classi) e discipline di indirizzo nel secondo biennio e quinto anno.
- ✓ N° percorsi attivati di recupero metodologico e /o disciplinare a partire dalle classi prime nel I°e II° quadrimestre
- ✓ N° abbandoni di frequenza ai corsi di recupero metodologico e /o disciplinare
- ✓ Numero dei non ammessi e numero delle sospensioni del giudizio nello scrutinio di giugno, in Matematica- Italiano per il primo biennio; Lingue Straniere e discipline di indirizzo nel secondo biennio.



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

MODALITÀ DI RILEVAZIONE DEI RISULTATI

Monitoraggi a fine I° e II° quadrimestre ed elaborazione dati statistici

TEMPI DI ATTUAZIONE

A partire dall'a.s. 2015/2016 e per il triennio di riferimento

AMBIENTE DI APPRENDIMENTO

OBIETTIVI DI PROCESSO

Implementare gli ambienti laboratoriali in particolare quelli multimediali e della comunicazione. Specializzare ed arricchire i laboratori di indirizzo, integrando e migliorando attrezzature, macchine e strumenti con un piano triennale.



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

Dotare la scuola di aule autosufficienti mediante LIM e software applicativi coerenti con le discipline/digitalizzare ed “aumentare” le aule (almeno il 50% con LIM)

Formare le competenze laboratoriali;

Proseguire nella formazione delle competenze digitali e multimediali dei docenti e degli studenti

Orientare il curriculum verso laboratorialità, cooperazione, interattività per dare più forti motivazioni ed aumentare il successo

AZIONI (per il raggiungimento degli obiettivi di processo)

- 1) Elaborare ed attuare un piano triennale di miglioramento e sviluppo di tutte le dotazioni e gli strumenti di laboratorio, con particolare attenzione a quelli professionalizzanti ed in risposta alle esigenze formative del territorio, di enti ed imprese;
- 2) “Aumentare” il maggior numero possibile di aule: installare LIM in almeno il 50% delle aule, dotarsi di strumenti multimediali mobili, migliorando la connettività e permettendo una facile accessibilità di tutti i servizi e di tutti i software utili per la didattica, comunque in sicurezza.
- 3) Incrementare e rendere più funzionale la biblioteca.
- 4) Sperimentazione ed implementazione nelle classi di metodologie didattiche multimediali e digitali.



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

- 5) Rilevare i bisogni formativi del personale docente, anche in relazione ai nuovi strumenti di laboratorio e digitali acquisiti ed installati.
- 6) Formazione del personale docente sulla didattica cooperativa, anche in relazione alle metodologie didattiche indicate dalle Avanguardie educative INDIRE;
- 7) Coinvolgimento degli studenti nella progettazione e nella formazione;
- 8) Elaborazione ed attuazione di progetti di innovazione e di ricerca azione aventi come oggetto l'azione laboratoriale e cooperativa;
- 9) Ricercare fonti di finanziamento, coinvolgendo il territorio e i genitori.
- 10) Partecipazione a progetti locali e nazionali per l'ideazione e l'attuazione di modelli e progetti didattici innovativi e legati alla valorizzazione delle nuove tecnologie all'interno dei laboratori di indirizzo.

Soggetto responsabile :

Staff del Dirigente; Collegio docenti; Consiglio di Istituto; Consigli di classe; Gruppi di progetto; Imprese ed enti del territorio.



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

RISULTATI ATTESI

- 1) Piena funzionalità dei laboratori e degli strumenti laboratoriali
- 2) Effettivo funzionamento del laboratorio di scienze degli alimenti dell'Istituto.
- 3) Potenziamento delle competenze laboratoriali, digitali e multimediali dei docenti (formazione)
- 4) Sviluppo delle dotazioni digitali di aule e laboratori.
- 5) Sviluppo delle dotazioni dei laboratori di indirizzo.
- 6) Utilizzo diffuso dei laboratori;
- 7) Utilizzo diffuso di metodologie attive in aula;
- 8) Diffusione di progetti condivisi tra studenti e docenti;
- 9) Sperimentazione di nuove metodologie con metodo di ricerca azione
- 10) Miglioramento dei livelli di apprendimento, particolarmente nelle discipline dell'area di base.
- 11) Questionari di soddisfazione (almeno il 60% nell'area della positività)



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE

- ✓ Grado di realizzazione degli obiettivi del piano triennale;
- ✓ Grado di utilizzo dei laboratori;
- ✓ Coerenza di spazi e strumenti con il PTOF;
- ✓ Grado di soddisfazione di docenti e studenti, questionari di soddisfazione;
- ✓ N° progetti di ricerca azione metodologica (e n° docenti e classi impegnati);
- ✓ N° progetti elaborati ed attuati insieme da studenti e docenti (n° studenti e docenti coinvolti);
- ✓ Grado di utilizzo dei laboratori e degli strumenti multimediali in aula;
- ✓ N° ore di formazione e docenti impegnati
- ✓ Diminuzione del 4% nel primo anno e del 6% nel secondo anno dei livelli di insuccesso nelle discipline dell'area di base (rilevazioni: primo periodo di valutazione e scrutinio finale)

TEMPI DI ATTUAZIONE

A partire dall'a.s. 2015/2016 e per il triennio di riferimento



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

INCLUSIONE E DIFFERENZIAZIONE

OBIETTIVI DI PROCESSO

Avviare attività di recupero già dal I^o quadrimestre, con moduli metodologici e disciplinari.

Migliorare efficacia e produttività del recupero con l'elaborazione di linee guida e di un coordinamento didattico, valorizzando l'organico di potenziamento .

AZIONI (per il raggiungimento degli obiettivi di processo)

- 1) Individuazione tempestiva dei casi di difficoltà, entro il mese di ottobre, e predisposizione una serie di interventi, quali moduli di recupero delle lacune pregresse, attività di potenziamento delle competenze di base laddove risultino carenti nel gruppo classe
- 2) Avvio delle attività di recupero già dal I^o quadrimestre, con moduli metodologici e disciplinari, soprattutto nelle classi I^o-II^o, per alunni in difficoltà
- 3) Utilizzo delle risorse aggiuntive che fanno parte dell'organico potenziato in attività di recupero e potenziamento in orario curricolare



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

(modalità classi aperte), in coda all'orario di lezione e pomeridiano, per rafforzare le discipline in cui si registrano più debiti formativi e sospensioni del giudizio (Matematica- Italiano per il primo biennio; Lingue Straniere e discipline di indirizzo nel secondo biennio)

- 4) Personalizzazione e individualizzazione degli interventi di recupero/ potenziamento attraverso l'utilizzo dell'organico potenziato
- 5) Elaborazione di un modello di azione coordinata di recupero dei deficit di apprendimento, che valorizzi il ruolo dei consigli di classe, e dei docenti del potenziamento;
- 6) Potenziamento del lavoro di gruppo, contatto e scambio con i dipartimenti;
- 7) Innovazione del curriculum;
- 8) Lotta all'insuccesso ed alla dispersione, progettazione ed attivazione di attività personalizzate di laboratorio per il recupero di disagio ed insuccesso.

Soggetti responsabili :

Staff d'Istituto; Collegio docenti; Consigli di classe; Macro dipartimenti; Gruppi di progetto;

RISULTATI ATTESI



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

- 1) Individuazione precoce dei casi di alunni in difficoltà di apprendimento, soprattutto in Matematica- Italiano - Lingue Straniere.
- 2) Salvaguardia dell'inserimento e del mantenimento del numero degli studenti nelle prime classi, onde evitare casi di precoce abbandono e richieste di Nulla Osta verso altre scuole ad indirizzo professionale.
- 3) Contenimento delle insufficienze già nel primo scrutinio.

INDICATORI DI PROCESSO

- ✓ Monitoraggio alunni in difficoltà(a partire dalle classi I[^]- II[^])
- ✓ N studenti in difficoltà, segnalati dai Consigli entro Ottobre
- ✓ N studenti con insufficienze in Matematica- Italiano per il primo biennio; Lingue Straniere e discipline di indirizzo nel secondo biennio e quinto anno.
- ✓ N studenti con sospensioni del giudizio Matematica- Italiano per il primo biennio; Lingue Straniere e discipline di indirizzo nel secondo biennio.



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

- ✓ N non ammessi a giugno
- ✓ N non ammessi ad agosto
- ✓ Miglioramento degli esiti di profitto nel corso dell'a. s.
- ✓ Abbattimento tasso di insuccesso e dispersione rispetto al precedente a.s.
- ✓ N° ore di utilizzo docenti del potenziamento
- ✓ N° progetti di innovazione curricolare e di laboratorialità finalizzati a recupero e rimotivazione.

MODALITÀ DI RILEVAZIONE DEI RISULTATI

Rilevazione ed elaborazione dati statistici ed esiti scrutini.

Questionari di soddisfazione



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

TEMPI DI ATTUAZIONE

A partire dall'a.s. 2015/2016 e per il triennio di riferimento



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

ORIENTAMENTO STRATEGICO E ORGANIZZAZIONE DELLA SCUOLA

OBIETTIVI DI PROCESSO

Utilizzare metodologie didattiche innovative

Realizzare una progettualità efficace che si raccordi anche con l'università, con ricadute positive sul curriculum, sulla capacità orientativa e sulla preparazione alla professione degli studenti.

AZIONI (per il raggiungimento degli obiettivi di processo)

- 1) Sperimentazione ed implementazione nelle classi di metodologie didattiche innovative e cooperative, flessibilizzando orari, attività e gruppo classe, grazie anche all'impiego dell'organico di potenziamento.
- 2) Favorire l'orientamento delle facoltà universitarie di riferimento per il settore professionale o di corsi ITS
- 3) Potenziamento del lavoro di gruppo, contatto e scambio con i dipartimenti (condivisione degli aspetti metodologici, organizzativi,



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

didattici, delle competenze e conoscenze da sviluppare ai fini di un ottimale raccordo tra ciclo secondario e terziario);

- 4) Innovazione dei curricoli disciplinari nella direzione della implementazione intenzionale di una didattica orientativa
- 5) Elaborazione ed implementazione di una banca dati sugli esiti a distanza dei nostri diplomati;
- 6) Elaborazione e somministrazione di test orientativi agli studenti, colloqui di orientamento, bilanci di competenze.

Soggetto responsabile:

Staff d'Istituto; Collegio docenti; Consigli di classe; Gruppi di progetto ; Animatore digitale; Operatori e docenti universitari

RISULTATI ATTESI

- 1) Potenziare le azioni dei dipartimenti e dei gruppi di progetto;
- 2) Rafforzare la struttura organizzativa
- 3) Miglioramento delle performance degli studenti
- 4) Creazione di un curriculum che sia raccordato e condiviso con l'università
- 5) Creazione di una banca dati che documenti gli esiti formativi dei nostri diplomati nel percorso universitario



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

6) Crescita delle competenze auto orientative degli studenti

7) Miglioramento degli esiti a distanza dei nostri diplomati

INDICATORI DI PROCESSO

✓ Esiti degli scrutini di fine primo e secondo quadrimestre

MODALITÀ DI RILEVAZIONE DEI RISULTATI:

Esiti questionari di soddisfazione

Rilevazione ed elaborazione dati statistici , attraverso piattaforme telematiche e banche dati, ed esiti scrutini, questionari, test, strumenti digitali.

TEMPI DI ATTUAZIONE

A partire dall'a.s. 2015/2016 e per il triennio di riferimento



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

SVILUPPO E VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE

OBIETTIVI DI PROCESSO

Formazione del personale docente e non docente della scuola.

Ottimizzazione (valorizzazione) gestione delle risorse umane.

AZIONI (per il raggiungimento degli obiettivi di processo)

- 1) Le azioni di miglioramento non possono che passare attraverso la maggiore corresponsabilità di tutte le componenti scolastiche, soprattutto dei docenti che devono interagire in modo collaborativo tra loro e con la Dirigenza. Al fine di rendere i docenti più corresponsabili della qualità del lavoro scolastico, è necessario offrire maggiori spazi di autonomia operativa, incrementando la strategia della leadership distribuita, nonché ampliando le aree di coordinamento di ambiti organizzativi del POF.
- 2) Riunioni di coordinamento da parte del Dirigente Scolastico.
- 3) Rilevare le esigenze formative del personale docente e non docente.
- 4) Potenziamento delle modalità di comunicazione e interazione tra le aree affidate al coordinamento dai docenti



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

5) Le risorse aggiuntive provenienti dall'organico del potenziamento saranno utilizzate con l'intento di valorizzarne i punti di forza, ai fini del miglioramento della qualità della scuola.

Soggetto responsabile: Dirigente Scolastico e figure di coordinamento

RISULTATI ATTESI

- 1) Definizione organigramma di Istituto e specifiche funzioni, con dettagliata assegnazione dei compiti
- 2) Definizione, nella struttura organizzativa della Scuola, di specifiche aree di coordinamento, facendo leva sulle risorse di ciascuno
- 3) Promozione della integrazione operativa tra le aree di coordinamento e i soggetti responsabili

INDICATORI DI PROCESSO

- ✓ N° aree di impiego delle risorse assegnate per l'organico del potenziamento
- ✓ Percentuale di docenti inseriti nella struttura organizzativa della Scuola
- ✓ N°.di riunioni per gruppi di lavoro e produzioni di materiale utile alla scuola

MODALITÀ DI RILEVAZIONE DEI RISULTATI:

Rilevazione incarichi organizzativi e modalità di utilizzo delle risorse aggiuntive dell'organico potenziato



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

TEMPI DI ATTUAZIONE

A partire dall'a.s. 2015/2016 e per il triennio di riferimento

INTEGRAZIONE CON IL TERRITORIO E RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

OBIETTIVI DI PROCESSO

Potenziare il coinvolgimento delle famiglie nella elaborazione del Piano e nelle azioni di miglioramento, attraverso il costituito Comitato genitori

Potenziare l'alternanza scuola lavoro, aumentando e diversificando le convenzioni con imprese ed enti, formando i tutor e certificando i crediti



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

AZIONI (per il raggiungimento degli obiettivi di processo)

- 1) Promozione incontri e focus group con i genitori;
- 2) Rafforzamento del ruolo dei rappresentanti dei genitori negli OO.CC.;
- 3) Ampliamento del coinvolgimento agli stakeholders che entrano in relazione con la Scuola;
- 4) Definizione di ruoli, compiti, funzioni, di un modello organizzativo e didattico;
- 5) Elaborazione della modulistica, del progetto formativo e della convenzione base;
- 6) Formazione degli studenti ai sensi d.lgs. 81/2008;
- 7) Lettura dei bisogni formativi e di interessi/attitudini degli studenti;
- 8) Individuazione sul territorio dei potenziali partner, conclusione di accordi con imprese/enti ed associazioni d'impresa;
- 9) Formazione dei docenti tutor;
- 10) Individuazione obbiettivi di apprendimento/competenze e relativi strumenti di verifica e valutazione/certificazione crediti;



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

- 11) Valorizzazione del Consiglio di classe;
- 12) Informazione per gli studenti;
- 13) Progettazione ed attuazione di percorsi di cultura imprenditoriale e di creatività produttiva;
- 14) Progettazione ed attuazione di percorsi di alternanza scuola lavoro in imprese estere attraverso programmi di mobilità di studenti e docenti.

Soggetto responsabile:

Staff del Dirigente Scolastico ; Collegio dei docenti; Consigli di classe; Tutor scolastici ed aziendali; Partner esterni

RISULTATI ATTESI

- 1) Ricevimento proposte dai genitori, nelle diverse fasi della valutazione di Istituto
- 2) Ricevimento proposte dai genitori, nella definizione del POF 3



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

- 3) Individuazione stakeholders e richiesta di proposte e suggerimenti per la Scuola.
- 4) Generalizzare l'alternanza al liceo
- 5) Fare esperienze di impresa formativa simulata o Aumentare e qualificare partner e convenzioni o Formare i tutor
- 6) Coinvolgere i consigli di classe o Individuare e certificare i crediti o Pianificare per competenze
- 7) Formare per la sicurezza
- 8) Progettare ed attuare progetti di alternanza con mobilità all'estero di studenti e docenti
- 9) Miglioramento dei livelli di apprendimento nelle discipline.

INDICATORI DI PROCESSO

- ✓ N° proposte avanzate dai genitori
- ✓ N°proposte dai genitori inserite nel POF3 N incontri di coinvolgimento dei genitori
- ✓ N°genitori coinvolti



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

- ✓ N° stakeholders individuati
- ✓ N° ore di alternanza per plesso, per indirizzo, per classe e per studente
- ✓ Numero partner convenzionati
- ✓ Numero convenzione con associazioni d'impresa e di enti/associazioni
- ✓ N° ore formazione tutor scolastici
- ✓ N° sedute C. Classe dedicate
- ✓ N° ore formazione sicurezza e studenti formati
- ✓ N° tutor scolastici ed aziendali
- ✓ Realizzazione portfolio
- ✓ Individuazione e valutazione competenze (grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati)
- ✓ N° ore formazione aula/laboratorio con esterni
- ✓ N° studenti e docenti in mobilità all'estero
- ✓ Diminuzione del 3% nel primo anno e del 7% nel secondo anno dei livelli di insuccesso nelle discipline di base ed in quelle di



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

indirizzo (rilevazioni: primo periodo di valutazione e scrutinio finale)

MODALITÀ DI RILEVAZIONE DEI RISULTATI

Verbali degli incontri e delle riunioni, con elaborazione dei dati emergenti

Questionari di soddisfazione (almeno il 60% nell'area della positività)

Rilevazione ed elaborazione dati statistici ed esiti scrutini

TEMPI DI ATTUAZIONE

A partire dall'a.s. 2015/2016 e per il triennio di riferimento.



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

CARATTERI INNOVATIVI DEL PDM

CARATTERI INNOVATIVI DEL PDM CARATTERI INNOVATIVI DELL'OBIETTIVO	CONNESSIONE CON I QUADRI DI RIFERIMENTO
<p>Gli obiettivi (di processo) perseguiti in vista della realizzazione di priorità e traguardi sono tutti connessi agli obiettivi previsti dalla Legge 107/2015. Le azioni contemplate prevedono modifiche agli ambienti di apprendimento e all'organizzazione scolastica. Nella descrizione di queste azioni si può quindi riconoscere una linea di tendenza che porta verso l'innovazione.</p>	<p>Obiettivi del PTOF contemplati nella Legge 107/2015 (art.1, punto 7) ripresi dal PDM:</p> <p>Pertanto, le priorità strategiche, fissate sulla base normativa vigente ed in particolare sul comma 7 della legge 107, per il servizio di istruzione e formazione nel triennio di riferimento sono le seguenti:</p> <p>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 ed il conseguimento di certificazioni esterne;</p> <p>Individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli studenti;</p> <p>Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;</p> <p>Sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza attiva e democratica nel rispetto delle differenze e in un'ottica di inclusione; valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, rispetto delle differenze e dialogo tra le culture, sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri;</p> <p>Potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano (alimentazione, all'educazione fisica e allo</p>



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it

sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica);
 Sviluppo delle competenze digitali degli studenti , con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro;
 Gli “Orizzonti” individuati tra i sette punti del Manifesto delle Avanguardie Educative promosso da INDIRE coinvolti nel PDM:
 Trasformare il modello trasmissivo della conoscenza
 Sfruttare le opportunità offerte dalle ITC [tecnologie dell'informazione e della comunicazione] e dai linguaggi digitali per supportare nuovi modi di insegnare, apprendere e valutare, in particolare nei laboratori di indirizzo.
 Creare nuovi spazi per l'apprendimento
 Riconnettere i saperi della scuola e i saperi della società della conoscenza



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

MONITORARE, VALUTARE, CONDIVIDERE E DIFFONDERE I RISULTATI DEL PIANO DI MIGLIORAMENTO

Descrizione delle modalità di lavoro del Nucleo di Autovalutazione

Il componenti del Nucleo di valutazione, dopo il contributo reso per la stesura del RAV e del PDM, non solo per quanto di competenza di ciascuno, ma anche per un approccio organico e coerente nella scelta delle azioni più opportune, dovrà, per ciascun anno di riferimento del PDM, analizzare i dati e stilare il report annuale, proporre eventuali interventi correttivi sulle azioni intraprese in corso d'anno, curare la corretta ed esaustiva diffusione dei contenuti e dei risultati del PDM.

Valutare i risultati raggiunti, sulla base degli indicatori relativi ai traguardi del RAV (in allega

Al termine di ogni anno scolastico, il Nucleo di valutazione prenderà atto dei risultati, analizzando rilevazioni e dati statistici elaborati a seguito delle azioni svolte per ciascuna priorità contenuta negli obiettivi di processo. Il Nucleo di Valutazione elaborerà un report relativo alle azioni di miglioramento poste in campo, in relazione a ciascuna area di processo, finalizzato a comprendere :

- ✚ in quale misura gli obiettivi di processo siano stati realizzati
- ✚ se siano stati realizzati i risultati attesi dalle azioni poste in essere per ciascun obiettivo di processo
- ✚ in quale misura i risultati attesi per ciascuna area di processo abbiano avuto incidenza ed impatto positivo sulla riduzione del numero di sospensioni del giudizio nelle discipline Matematica e Latino, Lingue straniere e Italiano; e riduzione del numero degli abbandoni scolastici. Questi dati saranno rapportati alla situazione preesistente ed ai traguardi definiti nel RAV.



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

- ✚ Alla luce di questi risultati, il Nucleo di Autovalutazione potrà valutare l'opportunità di ricalibrare o ridefinire gli obiettivi e le azioni e tutte le relative modalità di attuazione, per passare al II° anno del PDM.

DESCRIZIONE DEI PROCESSI DI CONDIVISIONE DEL PIANO ALL'INTERNO DELLA SCUOLA

INFORMAZIONE

Le riunioni e gli incontri relativi alle attività di autovalutazione e alle proposte di miglioramento sono concepite e volute dal D.S. come aperte a tutti i docenti, all'insegna della massima trasparenza e con il più ampio coinvolgimento, non solo in occasione degli incontri collegiali, ma anche e soprattutto durante le fasi in divenire. Sarà in questa logica di condivisione che si procederà per le attività da svolgere per tutto l'anno scolastico in corso.

COINVOLGIMENTO

In particolare, oltre il nucleo di valutazione, coordinato dal Dirigente, nelle fasi di pianificazione e stesura del Piano di miglioramento (Plan) , opportunamente informati, saranno coinvolti: il Personale interno e gli OO.CC, gli alunni e i rappresentanti degli OO.CC. , il Comitato dei genitori, al fine di fornire utili riflessioni e considerazioni.

Nella fase di esecuzione del programma di miglioramento (Do), sarà coinvolto tutto il personale interno, docente e non, nonché gli studenti destinatari del miglioramento. Nella fase Test e controllo, studio e raccolta dei risultati, secondo gli indicatori di processo (Check), saranno coinvolte tutte le componenti scolastiche attraverso interviste e focus group. Nella fase di Azione per rendere definitivo e/o migliorare il processo (Act), tornano ad essere protagonista il personale scolastico, nonché gli studenti. Gli Enti pubblici, privati e le



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
VIA VANVITELLI - 1 – 0883656745-fax 0883657863 dir 0883652761
76016- MARGHERITA DI SAVOIA –BT-
C.M. FGRH07000N - fgrh07000n@istruzione.it fgrh07000n@pec.istruzione.it
sito web www.ipssarmargherita.gov.it**

Associazioni no profit delle cui attese si è tenuto conto nella prima elaborazione del piano di miglioramento, saranno coinvolti nella fase di valutazione e rendicontazione conclusiva del Piano di miglioramento. Tutti i soggetti saranno coinvolti nella fase conclusiva della rendicontazione sociale e saranno i destinatari finali della stessa.

DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI DIFFUSIONE DEI CONTENUTI E DEI RISULTATI DEL PIANO SIA ALL'INTERNO CHE ALL'ESTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE SCOLASTICA

Per la diffusione dei contenuti e dei risultati del piano, saranno adoperati i seguenti strumenti di informazione e condivisione:

- Bacheca virtuale sul sito web di Istituto, contenente il Rapporto di Autovalutazione
- Piano di Miglioramento
- Report annuali
- Comunicazioni varie
- Rendicontazione conclusiva

Si resta disponibili alla compilazione a cura del Dirigente delle tabelle che verranno predisposte dal MIUR al fine di evidenziare/documentare i processi di miglioramento raggiunti dalla scrivente Istituzione Scolastica