



Piano della Offerta Formativa

2011-2012

SOMMARIO

SOMMARIO	1
PRESENTAZIONE	5
Dati dell'Istituzione Scolastica.....	5
La mission istituzionale e pubblica.....	6
IL SALVEMINI SI RACCONTA	8
Cenni storici.....	8
Analisi - La formazione tecnica e professionale oggi	9
Il Comitato Tecnico scientifico	11
IL P.O.F.....	13
STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SALVEMINI	16
Organigramma	16
Comitato Didattico di Programmazione	17
Comitato Didattico di Coordinamento.....	17
Comitato Interdipartimentale.....	17
Dipartimento Didattico	17
Coordinatori del Dipartimento Didattico.....	19
Consiglio di Classe	19
Coordinatori del Consiglio di classe	20
RISORSE STRUTTURALI DEL SALVEMINI.....	21
Ufficio Tecnico.....	22
ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO DI STUDIO DEL SALVEMINI.....	23
L'ISTITUTO TECNICO-ECONOMICO – NUOVO ORDINAMENTO	24
Profilo specifico del Perito in Amministrazione, finanza e marketing.....	24

Profilo specifico del Perito nel Turismo	25
Istituto Tecnico Economico: orario settimanale delle lezioni	27
Amministrazione, finanza e marketing	27
Relazioni internazionali per il marketing	27
Sistemi Informativi Aziendali	28
Turismo	28
<u>L'ISTITUTO TECNICO-COMMERCIALE - VECCHIO ORDINAMENTO</u>	29
Profilo specifico del diplomato Ragioniere Perito Commerciale Programmatore	29
Orario settimanale delle lezioni	29
Profilo specifico del diplomato Perito Commerciale Turistico	29
Orario settimanale delle lezioni	30
Corso Serale <i>Sirio</i>	30
Orario settimanale delle lezioni	30
<u>L'ISTITUTO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA – NUOVO ORDINAMENTO</u>	31
Profilo del Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo <i>Servizi per l'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</i>	31
Orario settimanale delle lezioni	33
<u>ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE - VECCHIO ORDINAMENTO</u>	34
Profilo professionale Operatore dei Servizi Ristorazione Settore Cucina	34
Profilo professionale Operatore dei Servizi Ristorazione Settore Sala-bar	34
Profilo professionale Operatore dei Servizi Ristorazione Settore Ricevimento	35
Orario settimanale delle lezioni - Qualifica di I livello	36
Profilo professionale Tecnico dei Servizi Ristorativi	37
Profilo professionale Tecnico dei Servizi Turistici	37
Orario settimanale delle lezioni Biennio Post-Qualifica	38
Corso Serale per Adulti.....	38
Orario settimanale delle lezioni Corso Serale per Adulti	39
Percorso di alternanza Scuola-lavoro (<i>Area di Professionalizzazione</i>)	39
<u>INTEGRAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA DEL SALVEMINI.....</u>	40

PROGETTI INTERDIPARTIMENTALI Area Esistenziale	40
PROGETTI DIPARTIMENTO LINGUISTICO Area Cognitiva	40
PROGETTI DIPARTIMENTO SCIENTIFICO- TECNOLOGICO Area Cognitiva - Area Pratica	40
PROGETTI ISTITUZIONALI - Area Piano Aggiornamento Docenti Area Ri-orientamento Adulti - Area Immagine Istituzionale.....	41
PROGETTI ISTITUZIONALI Area Ampliamento Offerta Formativa Piano Integrato d'Istituto – PON FSE 2007/2013 Area a Rischio ed a Forte Processo Immigratorio (ex art.9) Alternanza Scuola-Lavoro.....	41
<u>IL PROCESSO DI VALUTAZIONE</u>	42
Valutazione degli Studenti	42
Certificazione delle competenze.....	43
Criteri di valutazione per l'ammissione alla classe successiva.....	43
Descrittori ed Indicatori per la valutazione del profitto	45
Criteri di valutazione alunni in situazioni di handicap e/o situazioni specifiche di apprendimento	46
Griglia di <i>Valutazione dei Processi</i> per gli alunni in situazione di Handicap che seguono una programmazione differenziata.....	46
Criteri di valutazione per gli studenti stranieri	47
Valutazione del comportamento	48
Griglia di valutazione del comportamento scolastico degli studenti	49
Attribuzione del credito scolastico	50
Tabella esemplificativa per l'attribuzione del punteggio di base	50
Tabella relativa all'assegnazione del credito aggiuntivo	50
Attribuzione del credito formativo	52
<u>IL SALVEMINI PER IL TERRITORIO</u>	53
Centro Polifunzionale di Servizio " <i>Teseo</i> "	53
Scuola Polo per l'Handicap – <i>Brindisi Nord</i>	53
Comunicare per Condividere	54
<u>ALLEGATI</u>	55
Regolamento di Istituto	55
Programmazione per assi culturali del biennio (ITC e IPPSAR).....	55

PRESENTAZIONE

Dati dell'Istituzione Scolastica

L'ISS *Gaetano Salvemini* ha sede legale a Fasano (BR) in via Attoma. *L'Istituto Tecnico Economico* (*Istituto Tecnico Commerciale*) ha sede operativa in via Attoma; *l'Istituto Professionale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera* (*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione*) ha sede operativa in via San Lorenzo. La sede degli *Uffici Amministrativi* per tutti gli indirizzi di studio è in via Attoma.

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore G. Salvemini	
Sede legale Uffici amministrativi	Via Attoma – 72015 Fasano BR
Codice meccanografico	BRIS00900C
Codice Fiscale	81004750741
Recapito telefonico	Tel 0804386011
Fax	Fax 0804386021
Sito web	www.salvemionline.it
Indirizzo posta elettronica	bris00900c@istruzione.it
Istituto Tecnico Economico	Codice Meccanografico BRTD00901P Codice Meccanografico serale BRTD009514 Via Attoma – Fasano BR Tel 0804386011 / Fax 0804386021
Istituto Professionale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera	Codice Meccanografico BRRH00901L Codice Meccanografico serale BRRH009501 Via San Lorenzo – Fasano BR Tel 0804391242/ Fax 0804391242

Dirigente scolastico	<i>Prof.ssa Rosa Anna Cirasino</i>
Recapito telefonico	Tel. 0804386012 / Fax 0804386021

La mission istituzionale e pubblica

“Una politica pubblica è un insieme di decisioni interrelate, prese da un attore politico, sulla selezione degli obiettivi e dei mezzi atti al loro raggiungimento all’interno di una situazione specifica...” (William Jenkins)

L’Autonomia delle istituzioni scolastiche, rappresentando lo strumento tramite cui realizzare il miglioramento qualitativo dei processi di educazione, istruzione e formazione, ha introdotto un nuovo modello organizzativo orientato ad accrescere la capacità e la performance dei singoli Istituti scolastici nel saper rispondere alle trasformazioni della domanda formativa del territorio locale, riconosciuto oggi quale *partner* da conoscere e con cui instaurare una *policy making* atta alla comunicazione costruttiva tra istituti, aziende, risorse locali e famiglie.

Il territorio accresce il suo ruolo e tende diventare fattore di attrazione.

E’ questa la trasformazione culturale che l’autonomia scolastica ha avviato creando la consapevolezza del passaggio da un modello centrista e autoreferenziale a un modello di sviluppo in cui ogni istituzione è responsabile del proprio operato per un vantaggio competitivo dello sviluppo locale. E’ questo il nuovo orientamento che deve garantire la rispondenza dell’offerta e del servizio formativo dell’IISS “Gaetano Salvemini” alla domanda di formazione, come risposta specifica a quei specifici bisogni degli studenti e delle studentesse, delle famiglie e delle aziende in un collegamento con il territorio che contribuisca alla riflessione sulle effettive istanze provenienti dalla nuova società cognitiva, dal mercato del lavoro, dai nuovi sistemi produttivi che accanto ad educazioni e conoscenze significative, a saperi “forti” ed “utili” nell’ambito linguistico e logico- scientifico, richiedono:

- abilità tecniche e professionali spendibili nel Terzo settore;
- competenze dichiarative e procedurali che tendono ad una pluriattività/polivalenza di competenze operazionali, strumentali, logico-culturali che, rese necessarie dall’uso delle nuove tecnologie quali l’ informatica, la telematica, etc, possano permettere ad ogni individuo di assumere la “mobilità”, la “flessibilità”, il “cambiamento” come nuovi modelli comportamentali capaci di sostenere e dominare la complessità e l’ incertezza delle prospettive;
- competenze plurime con un elevato grado di spendibilità inerenti la vocazione territoriale in termini di nuova imprenditorialità, oltre che spendibili nell’ ambito europeo ed internazionale.

Il collegamento con il territorio facilita la costruzione di una *identità della scuola*, quale espressione di una *libera scelta* dell’utenza, di indirizzi culturali e pedagogici pattuiti con

l'utenza, attestata dal POF, in una più definita personalizzazione degli interventi capaci di incidere positivamente sulle probabilità di successo. Tale progresso non discende in via automatica dall'introduzione di una legge, né dal piano di riforma della scuola secondaria di secondo grado la quale intende dar forma ad un processo innovativo richiesto dal mondo del lavoro. Sulla base del nuovo impianto riformistico, il processo innovativo, contrastando la dispersione scolastica, la precarietà del lavoro, la disoccupazione intellettuale ed i conseguenti sprechi culturali e sociali, intende edificarsi ed identificarsi in un nuovo *modello di sviluppo* che, in direzione di una formazione legata allo sviluppo tecnologico e professionale, favorisca l'inclusione sociale tramite un metodo di coordinamento aperto capace di conseguire obiettivi di sviluppo comunitario che sostengano il nuovo contesto socio-economico tramite un'economia digitale indotta da nuovi beni e servizi nella diffusione dell'impiego delle tecnologie ICT in un prospettiva di networking; un'economia sociale capace di bilanci sociali per investire sulle persone nella promozione di politiche attive del lavoro e di cultura d'impresa nel settore economico/finanze e marketing, tecnologico (ITC) e dei servizi (IPSSAR); un'economia ambientale atta ad includere quegli aspetti atti alla promozione dello sviluppo sostenibile ed integrato del territorio locale e della nostra Puglia quale regione euro mediterranea capace di incidere in quei settori di interesse economico concretamente individuabili nel nostro *luogo* quale centro d'interesse che, caratterizzato da varie forme di turismo integrato, culturale e scientifico/tecnologico, dall'agricoltura, dalla pesca, dalla cultura agroalimentare, dall'ambiente marino costiero.

E' per tal ragion d'essere che il *Salvemini* intende attuare un Piano Offerta Formativa quale identità di un Piano Integrato di Sviluppo connotato da *obiettivi, attività e azioni* quali requisiti di sviluppo possibile in grado di formare quadri, ruoli, competenze tecniche e professionali spendibili nel settore ICT, nel settore dei servizi, nel campo economico, di finanza e marketing, mantenendo correlati in modo evolutivo la sfida dello sviluppo sostenibile del territorio con gli obiettivi ed i valori dei futuri cittadini e cittadine ed includendo le opportunità formative offerte dall'Europa nella partecipazione attiva all'Obiettivo Convergenza- P.O.N. – FSE 2007/2013 quali forme di investimento sociale utili alla produzione di autonomia delle persone verso la vita e la società del futuro.

Il Dirigente Scolastico
prof.ssa Rosa Anna Cirasino

Cenni storici

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

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

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

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

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

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

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

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

Analisi - La formazione tecnica e professionale oggi

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

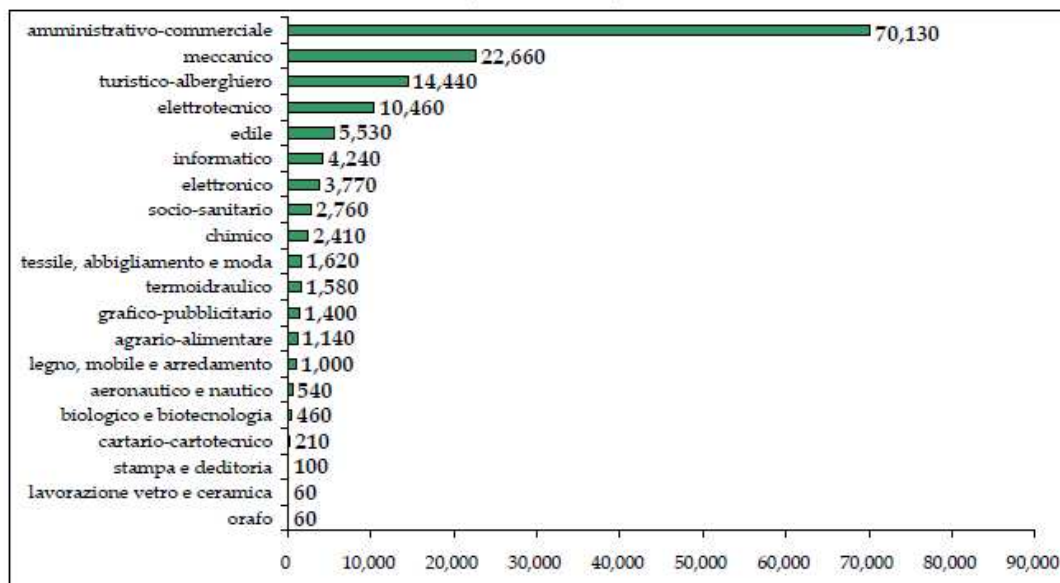
L'Offerta Formativa del *Salvemini* per dell'anno scolastico in corso, in atto per effetto del riordino in corso, si articola per l'Istituto Tecnico Economico con l'indirizzo *Amministrazione, finanza e marketing* e con l'indirizzo del *Turismo* e per l'Istituto Professionale con l'indirizzo dei *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*.

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

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

La domanda delle imprese di diplomati tecnico-professionali, 2010

(valori assoluti)



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

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

Oggi agli istituti tecnici si chiede di far acquisire agli studenti non solo le competenze necessarie al mondo del lavoro e delle professioni, ma anche le capacità di comprensione e applicazione delle innovazioni che lo sviluppo della scienza e della tecnica continuamente produce. I tecnici sono chiamati, altresì, ad operare scelte orientate permanentemente al cambiamento e, allo stesso tempo, a favorire attitudini all'autoapprendimento, al lavoro di gruppo e alla formazione continua, in una prospettiva orientata al raggiungimento delle competenze richieste dal mondo del lavoro e delle professioni dove le discipline mantengono la loro specificità e sono volte a far acquisire agli studenti i risultati di apprendimento con l'utilizzo di metodi induttivi, di metodologie partecipative, una intensa e diffusa didattica di laboratorio, con l'utilizzo, in particolare, delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione, di attività progettuali e di alternanza scuola-lavoro per sviluppare il rapporto col territorio e le sue risorse formative in ambito aziendale e sociale.

¹ Fonte: elaborazioni Confindustria su dati Excelsior, MPI e Istat

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

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

In questo contesto, il **Salvemini** si pone nel territorio come opportunità di conseguimento di un titolo di studio che sia per gli studenti e le rispettive famiglie, un percorso per l'acquisizione di un'istruzione di alto profilo e di competenze indispensabili per affrontare il mondo del lavoro, ma anche esperienza appagante e socializzante. Un'attenzione particolare l'Istituto riserva agli adulti e ai giovani lavoratori con l'istituzione dei corsi serali alla luce delle indicazioni europee del *life-long learning*.

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

Il Comitato Tecnico scientifico

I percorsi formativi dei nuovi Istituti Professionali e Tecnici settore economico e settore tecnologico, prevedono l'introduzione di nuovi modelli organizzativi per sostenere il ruolo delle scuole come centri di innovazione, attraverso la *l'istituzione di un Comitato tecnico-scientifico, con composizione paritetica di docenti ed esperti, finalizzato a rafforzare il raccordo*

sinergico tra gli obiettivi educativi della scuola, le innovazioni della ricerca scientifica e tecnologica, le esigenze del territorio e i fabbisogni professionali espressi dal mondo produttivo.

Il CTS è un organo propositivo e consultivo dell'IISS *G. Salvemini* i cui compiti sono condivisibili e praticabili in funzione del rafforzamento dei rapporti della scuola con l'esterno. Il CTS ha funzioni:

consultive nei processi decisionali finalizzati all'elaborazione del POF con particolare attenzione alle aree di indirizzo ed alla progettazione degli spazi di autonomia e flessibilità;

di raccordo tra la finalità educativa della scuola, le esigenze del territorio e le reali figure richieste dal mondo del lavoro, dal mondo della ricerca e dell'Università.

In tale operato il CTS contribuisce alla realizzazione delle esperienze di alternanza Scuola-Lavoro, di Stage aziendali per studenti e docenti e di raccordo con i Centri di ricerca. Esso agisce in stretta collaborazione con gli altri organismi dell'Istituto (*Collegio Docenti e Consiglio di Istituto*) ed opera secondo le regole della Pubblica Amministrazione.

Per l'IISS G.Salvemini	Dirigente Scolastico	<i>Prof.Ssa Rosa Anna Cirasino</i>
	Docenti Referenti Dipartimenti	<i>Prof.Ssa Chiara Vinci Prof.Ssa Concetta Amato Prof. Angela Castrovilli Prof.Ssa Vincenza Cupertino Prof.Ssa Angelica Brunetti Prof.Ssa Germana Palmisano Prof.Ssa Giuseppa Ligorio</i>
Per l'Università		
Per Confindustria	Presidente PMI Confindustria Regionale	<i>Dott. Cosimo Romano</i>
	Presidente Confindustria Turismo Brindisi	<i>Dott. Ssa Rosanna Dimida</i>
Per il mondo dell'impresa	Organizing e Counseling s.r.l	<i>Dott. Michele Carriero</i>
Per Artigianato	Presidente	<i>Dott.Ssa Sonia Rubini</i>
Per Confesercenti	Presidente	<i>Dott. Antonio D'Amore</i>
Per Enti Parco	Presidente Parco Dune Costiere	<i>Dott. Gianfranco Ciola</i>
Per i Servizi (enogastronomia/ospitalità alberghiera)	Presidente A.D.A.	<i>Dott. Bartolo D'Amico</i>

Figura 1 - struttura e composizione CTS

IL P.O.F.

Il Piano dell' Offerta Formativa (POF) è il documento fondamentale costitutivo dell'identità culturale e progettuale delle istituzioni scolastiche.



La funzione del POF è quella di fornire uno strumento di comunicazione leggibile che rifletta l'immagine e le prospettive dell'Istituto e nel contempo sia un contratto tra la scuola, gli studenti e le loro famiglie nell'ottica del continuo miglioramento sia in termini di efficienza del processo didattico che di aderenza e corrispondenza ai bisogni dei giovani in viste delle loro scelte future.

La progettazione formativa del Salvemini intende rispondere alle esigenze degli studenti, del contesto socio-culturale e ai fabbisogni del territorio e del mondo del lavoro e delle professioni; intende valorizzare, altresì, la funzione dei docenti che programmano le proprie attività nell'intento di rendere la scuola un reale ambiente educativo di apprendimento, di formazione, di benessere psicofisico e di progettualità per gli alunni.

STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SALVEMINI

L'impianto didattico-formativo e strutturale dell'IISS *Salvemini* pone le sue basi sull'organizzazione sistemica delle azioni e dei processi a carico di tutti gli attori coinvolti.

Organigramma



Funzione Strumentale
Area Docenti e POF
Prof.ssa V. Cupertino

Comitato Didattico di Programmazione
prof.ssa A. Brunetti - prof.ssa C. Vinci
prof.ssa C. Amato - prof.ssa Palmisano
prof.ssa G. Ligorio - prof.ssa Castrovilli
prof. O. Mizzi - prof.ssa Pignatelli
prof.ssa C. Balestra - Prof.ssa A. Ranieri Dellino

Corsi IDEI
prof.ssa C. Amato - prof.ssa R. Pagano

**Alternanza Scuola-Lavoro
(Area Professionalizzante)**
prof.ssa G. Ligorio

Funzione Strumentale
Alunni
ITC Prof.ssa A. Decarolis
IPSSAR Prof.ssa A. Guarini

Viaggi di Istruzione
prof. G. Montanaro - prof. A. Iaia

Elezione Organi Collegiali
prof.ssa Brescia - prof.ssa Balestra
prof. G. Casale - prof. Oronzo Mizzi

Orientamento
prof.ssa L. Pignatelli - prof.ssa D. Tagliente

Educazioni
Prof.ssa C. Amato - prof.ssa A. Italia

Funzione Strumentale
Comunicazione
prof. Paolo Nappo

Informazione e Diffusione
prof.ssa M.A. Proce

L'innovazione dell'organizzazione scolastica, prevista dal regolamento di riordino degli istituti tecnici e professionali emanato dal Presidente della Repubblica il 15 marzo 2010, che trova la sua applicazione nelle Linee Guida - d. P.R. 15 marzo 2010, n°87 art. 8, comma 6 / d. P.R. 15 marzo 2010, n°88 art. 8 comma 3), definisce l'istituzione di alcuni organi intermedi di programmazione tra lo staff organizzativo e funzionale e il Collegio dei docenti.

Comitato Didattico di Programmazione

Il **Comitato Didattico di Programmazione** è un gruppo di lavoro istituito a supporto dell'operato della Funzione Strategica/Area Docenti dell'Istituto, al fine di consentire l'integrazione sistemica unitaria e una gestione strategica dell'istituto. Assume, pertanto, una valenza strategica per valorizzare la dimensione collegiale e co-operativa dei docenti quale strumento prioritario per innalzare la qualità del processo di insegnamento/apprendimento.

Si articola in due gruppi di lavoro il **Comitato Didattico di Coordinamento** e il **Comitato Interdipartimentale**.

Comitato Didattico di Coordinamento

Il Comitato Didattico di Coordinamento è gruppo di lavoro composto da quattro docenti (due ITC e due IPSSAR) responsabili dell'interfaccia con i coordinatori responsabili dei Consigli di classe del I Biennio e II Biennio/Quinto Anno, secondo la suddivisione data dal riordino scolastico. Si riunisce a scadenze diradate nel tempo, presieduto dal Dirigente Scolastico o dal docente referente l'Area docenti, a garanzia dell'unitarietà degli approcci didattici e della loro coerenza con la progettualità di Istituto.

Comitato Interdipartimentale

Il Comitato Interdipartimentale è un gruppo di lavoro composto dai sei docenti referenti (tre ITC e tre IPSSAR) individuati a supporto di tre aree disciplinari: area linguistica, area logico-matematica e area tecnico-professionale. Si tratta di un organismo di coordinamento che si riunisce a scadenze diradate nel tempo, presieduto dal Dirigente Scolastico o dal docente referente l'Area docenti, per favorire l'integrazione disciplinare e la progettazione formativa.

Dipartimento Didattico

Il Dipartimento Didattico Di Materia è un gruppo di lavoro composto da tutti i docenti suddivisi in aree disciplinari (*area linguistica, area logico-scientifica e area tecnico professionale*), coordinati da un docente referente, con il compito di presidiare la continuità verticale e

la coerenza interna del curricolo e di vigilare sui processi di apprendimento per lo sviluppo dei saperi e delle competenze previste nei profili dei vari indirizzi. Alla luce di quanto definito nelle linee guida del riordino, nel primo biennio, i dipartimenti possono svolgere una funzione strategica per il consolidamento, con il concorso di tutte le discipline, delle competenze di base per la lingua italiana, la lingua straniera e la matematica, per il raccordo tra i saperi disciplinari e gli assi culturali previsti dall'obbligo di istruzione e tra l'area di istruzione generale e le aree di indirizzo. In generale, i dipartimenti possono individuare i bisogni formativi e definire i piani di aggiornamento del personale, promuovere e sostenere la condivisione degli obiettivi educativi e la diffusione delle metodologie più efficaci per migliorare i risultati di apprendimento degli studenti. In particolare si occupa di :

<p>Analisi disciplinare</p>	<p>Definire e condividere la funzione formativa della disciplina alla luce delle norme vigenti.</p> <p>Elaborare la mappa della materia e individuarne le aree fondamentali (<i>oggetto di recupero</i>), le aree di elevata specificità (<i>oggetto di percorsi di eccellenza</i>), le aree di equivalenza formativa (<i>oggetto di possibili opzioni</i>).</p> <p>Individuare gli ambiti concettuali di possibile impiego interdisciplinare e/o "ausiliari" rispetto ad altre discipline.</p>
<p>Progettazione curricolare</p>	<p>Definizione del profilo formativo d'uscita del I Biennio e del II Biennio alla luce del profilo formativo definito per il V anno.</p> <p>Progettazione di ambiti e strategie organizzative per interventi individualizzati di recupero e/o di eccellenza.</p> <p>Definizione del curricolo del I Biennio, del II Biennio e del V anno: criteri per le scelte metodologiche funzionali a rendere il curricolo:</p> <ul style="list-style-type: none"> spendibile in situazioni di realtà; culturalmente attento alla contemporaneità; mirato al raggiungimento delle competenze analizzate dalle indagini nazionali e internazionali (<i>Invalsi, Ocse</i>).
<p>Azione valutativa e autovalutativa</p>	<p>Elaborazione e somministrazione di prove parallele per il monitoraggio degli standard disciplinari.</p> <p>Monitoraggio del funzionamento dipartimentale e individuazione di punti di forza e di criticità.</p> <p>Individuazione e risoluzione di eventuali problemi di funzionamento dell'organismo.</p>
<p>Azione documentale</p>	<p>I materiali elaborati dal dipartimento relativamente all'analisi disciplinare, alla progettazione curricolare, alle intese interdisciplinari, all'azione valutativa e autovalutativa saranno oggetto di documentazione a cura del coordinatore di dipartimento, previa condivisione del gruppo dipartimentale.</p>

Coordinatori del Dipartimento Didattico

Area linguistica REFERENTE COMITATO DI PROGRAMMAZIONE	ITC Prof.ssa Chiara Vinci	IPSSAR Prof.ssa Brunetti
Lingua e letteratura italiana Storia, Storia dell'arte (Arte e Territorio) , Tecniche di comunicazione	Prof.Ssa Balestra	Prof.Ssa Macchitella
I Lingua Straniera	Prof. Ssa Lapenna	Prof.Ssa Carbonara
II e III Lingua Straniera	Prof. Fiume	Prof.Ssa Borgia
Religione o attività alternative	Prof.Ssa Dora Decarolis	
Area Logico-Scientifica REFERENTE COMITATO DI PROGRAMMAZIONE	ITC Prof.ssa Amato	IPSSAR Prof.ssa Palmisano
Matematica - Matematica e Laboratorio- Matematica ed informatica	Prof. Casulli	Prof.Ssa Palmisano
Scienze integrate , Chimica /Fisica /Geografia	Prof. Ssa Carrante	Prof.Ssa Giannuzzi
Scienze motorie e sportive	Prof.Ssa Calabretti	Prof.Ssa Wanvestraut
Scienza e cultura dell'alimentazione		Prof.Ssa Guarini
Area Tecnico-Professionale REFERENTE COMITATO DI PROGRAMMAZIONE	ITC Prof. Ssa Castrovilli	IPSSAR Prof.ssa Ligorio
Laboratorio servizi enogastronomici- settore sala e vendita		Prof. Ventrella
Laboratorio servizi accoglienza turistica - Trattamento testi		Prof. Molendino
Laboratorio servizi enogastronomici- settore cucina		Prof. Vinci
Diritto ed Economia, Diritto e Legislazione turistica, Scienza delle Finanze Discipline Turistiche Aziendali,Economia Politica , Cittadinanza e Costituzione	Prof. Ricupero	Prof. Casale
Economia aziendale e laboratorio, Tecnica Commerciale, Ragioneria Diritto e tecniche amministrative della cultura ricettiva /EGAR -ETAT	Prof.Ssa Castrovilli	
Informatica	Prof. Rosato	

Consiglio di Classe

Il consiglio di classe traccia all'inizio dell'anno il percorso educativo e crea le condizioni necessarie per adeguare con interventi operativi la programmazione di istituto alla realtà concreta di ciascuna classe. Successivamente rileva la situazione di partenza, individua gli obiettivi specifici e trasversali, elabora le strategie da attuare e fissa strumenti e criteri di valutazione.

La scelta dei contenuti viene effettuata sulla base degli obiettivi specifici e trasversali, degli interessi degli alunni, delle caratteristiche del gruppo classe e dei suoi ritmi di apprendimento.

Tra i criteri da seguire si tiene conto della qualità e della organicità degli argomenti, della loro valenza interdisciplinare, nonché della possibilità di essere armonizzati con iniziative culturali e professionali realizzate all'interno dell'istituto.

I Consigli di Classe, altresì, pianificano itinerari a valore culturale, tecnologico, storico, istituzionale, ambientale, turistico, economico, eno-gastronomico, e attività di tirocinio aziendale o per favorire l'esperienza diretta di lavoro in azienda e agevolare le successive scelte professionali dei giovani nel mondo del lavoro.

L'attività didattica programmata è finalizzata al raggiungimento della maturazione personale, sociale e professionale dell'alunno in sintonia con l'indirizzo di studi prescelto e al conseguimento di conoscenze, competenze ed abilità verificabili, documentabili e capitalizzabili.

Coordinatori del Consiglio di classe

Docenti Coordinatori ITC		Docenti Coordinatori IPSSAR	
IA	Prof.Ssa Maria Antonietta Proce	IA	Prof. Ssa Angela Ranieri Dellino
IB	Prof.Ssa Addolorata Decarolis	IB	Prof. Ssa Angelica Brunetti
IC	Prof.Ssa Laura Pignatelli	IC	Prof. Ssa Angela Tursi
2A	Prof. Francesco Casulli	ID	Prof. Vito Mileti
2B	Prof. Pasquale Nardelli	IE	Prof. Ssa Addolorata Di Bari
2C	Prof.Ssa Concetta Amato	IF	Prof. Ssa Angela Mancini
3AT	Prof.Ssa Rosa Loconte	IIA	Prof. Ssa Franca Giannuzzi
4AT	Prof. Fabio Stanca	IIB	Prof. Ssa Leonardo Marasciulo
5AT	Prof.Ssa Valentina Melpignano	IIC	Prof. Ssa Angela Cupertino
3PA	Prof.Ssa Angela Castrovilli	IID	Prof. Ssa Brigida Anna Giuliano
4PA	Prof.Ssa Elisabetta Calabretti	IIIE	Prof. Ssa Carmela Contento
5PA	Prof.Ssa Raffaella Brescia	IIIF	Prof. Angelo De Leonardis
3PB	Prof.Ssa Carmela Balestra	IIIA	Prof. Ssa Rosa Maria Borgia
5PB	Prof. Giuseppe Montanaro	IIIB	Prof. Carlo Marzano
5PC	Prof.Ssa Patrizia Lapenna	IIIC	Prof. Ssa Caterina Cantanna
4ASirio	Prof. Giuseppe De Leonardis	IIID	Prof. Vita Macchitella
5ASirio	Prof. Angelo De Leonardis	IIIE	Prof. Martino Delego
		IV A	Prof. Ssa Palma Carbonara
		IV B	Prof. Ssa Alessandra Italia
		IV C	Prof. Francesco Carparelli
		IV D	Prof.Ssa Roberta Pagano
		VA - R/T	Prof. Oronzo Mizzi
		V B	Prof. Angelo Iaia
		V C	Prof.Ssa Maria Addolorata Tagliente
		III A Serale	Prof. Luigi Schena
		V A Serale	Prof.Ssa Patrizia Angelini

RISORSE STRUTTURALI DEL SALVEMINI

Gli edifici scolastici del *Salvemini* sono conformi alle moderne norme in materia di sicurezza e prevenzione degli eventi dannosi per gli occupanti e i beni materiali. La simulazione dell'abbandono rapido dell'Istituto è condotta a cadenza semestrale. L'Istituto è dotato del Servizio di prevenzione e protezione dove sono rappresentate tutte le componenti della comunità scolastica con il compito di segnalare ogni situazione anomala.

I laboratori in dotazione per ciascuna sede sono:

Sede ITC	Sede IPSSAR
Auditorium, dotato di videoproiettore e maxischermo	Hall portineria per le situazioni di accoglienza, ricevimento e Front-office
Palestra polifunzionale, dotata di servizi e gradinate capaci di ospitare sino a 100 persone	Palestra polifunzionale, dotata di servizi e gradinate capaci di ospitare sino a 300 persone
Laboratori linguistici multimediali, con ricevitore satellitare.	Laboratorio linguistico multimediale
Laboratorio multimediale in aula con sei postazioni mobili	Laboratorio multimediale in aula con sei postazioni mobili
Laboratorio multimediale in aula con n. 10 notebook in rete wireless	Campo da basket in mateco
n. 2 Laboratori di Informatica, dotati di PC Pentium multimediali, scanner, telecamere e macchine fotografiche digitali, stampanti a colori. Internet. Software applicativi di economia aziendale	n. 2 Laboratori di cucina
Laboratorio trattamento testi	Laboratorio di pasticceria
Laboratorio di stenotipia, dotato di macchine automatiche per la transcodifica diretta del testo	n. 2 Laboratori <i>Sala-bar</i>
Laboratorio di scienze, fisica, chimica, e geografia, fornito di attrezzatura per sperimentare le nozioni apprese e di una ampia videoteca, in fase di ulteriore sviluppo.	Processi di cambiamento e trasformazione Laboratorio scientifico
Laboratorio di grafica Digitale	Laboratorio di Ricevimento
CED	<i>Total Quality Banqueting</i> Laboratorio di cucina
Aula multimodale - test center	<i>Sala Agape</i> Laboratorio d Sala- bar
Biblioteca e Mediateca	<i>Cornucopia dei saperi e dei sapori</i> Biblioteca
Centro Polifunzionale di Servizio <i>Teseo</i>	
Aula LIM - Multimedial Classroom PON A-2-FESR01_POR_PUGLIA-2011-653	Aula LIM - Multimedia Classroom PON A-2-FESR01_POR_PUGLIA-2011-653
Aula LIM - Study through Computer PON A-2-FESR01_POR_PUGLIA-2011-653	Aula LIM - Study throung Computer PON A-2-FESR01_POR_PUGLIA-2011-653

Ufficio Tecnico

L'ufficio Tecnico è un organo che ha il compito di organizzare in maniera funzionale i laboratori, il loro adeguamento alle innovazioni tecnologiche, le misure necessarie per la sicurezza delle persone e dell'ambiente. In particolare i componenti dell'*Ufficio Tecnico* hanno il compito di:

- redigere un inventario aggiornato del laboratorio assegnato;
- accogliere e valutare all'interno di un *piano strutturato* le richieste dei Dipartimenti disciplinari o dei singoli docenti;
- organizzare l'attività didattica dei laboratori attraverso la pianificazione dell'orario e la predisposizione di un regolamento interno;
- predisporre, qualora necessario, la modulistica per la funzionalità didattica;
- coordinare le attività dei singoli laboratori ai fini della loro funzionalità didattica.

Responsabile delle sicurezza	Sig. Sergio Salvatore
Consulenti tecnici	Prof. Giuseppe De Leonardis Prof. Antonio Casulli

Laboratori del settore Tecnico/Informatico ITC	DOCENTE COORDINATORE ITC prof. Leonardantonio Rosato
Assistenti tecnici Sig. Giuseppe Galizia - Sig. Giuseppe Nistri	
Informatica (aula DICTA)	Prof. Leonardantonio Rosato
Informatica -Tecnica	Prof. Anna Liliana Taliente
Informatica Biennio	Prof. Anna Liliana Taliente
Lingue I e II piano	Prof. Nicola Fiume
CPS Teseo (aula multimodale, ced, digitarte)	Prof. Giovanni Cisternino
Spazio Multimediale In Aula	Prof.Ssa Anna Liliana Taliente
Chimica	Prof.Ssa Concetta Amato
Mediateca	Prof.Ssa Laura Pignatelli
Laboratori del settore Tecnico/Informatico IPSSAR	DOCENTE COORDINATORE IPSSAR prof.ssa G. Palmisano
Assistenti tecnici Sig. Giuseppe Galizia - Sig. Giuseppe Nistri	
Ricevimento	Prof. Martino Delego
Scienze - Processi di cambiamento e trasformazione	Prof.Ssa Franca Giannuzzi
Aula Lim	Prof.Ssa Germana Palmisano
Spazio Multimediale In Aula	Prof.Ssa Giuseppa Ligorio
Linguistico	Prof.Ssa Anna Maria Montanaro
Biblioteca – Cornucopia dei saperi e dei sapori	Prof.Ssa Angela Ranieri Dellino
Palestra	DOCENTE COORDINATORE Prof.ssa Elisabetta Calabretti
Palestra ITC	Prof.Ssa Elisabetta Calabretti
Palestra IPSSAR	Prof. Damiano Cofano
Laboratori del settore ristorativo	DOCENTE COORDINATORE IPSSAR settore Cucina / Sala Bar prof. Ssa Pasqua Pepe
Assistenti tecnici Sig. Algesio Rutigliano Sig. Oronzo Ciccarone -- Sig. Eliseo Bonifacio – Sig. Donato Lapertosa	
Cucina 1 - Total Quality Banqueting	Prof.Ssa Pasqua Pepe
Sala 1 – Sala Agape	Prof. Giuseppe Ventrella
Sala 2	Prof. Leonardo Marasciulo
Cucina 2	Prof. Nicodemo Vinci
Cucina 3	Prof. Martino Palmisano
Sala 3	Prof. Pasquale Buscicchio

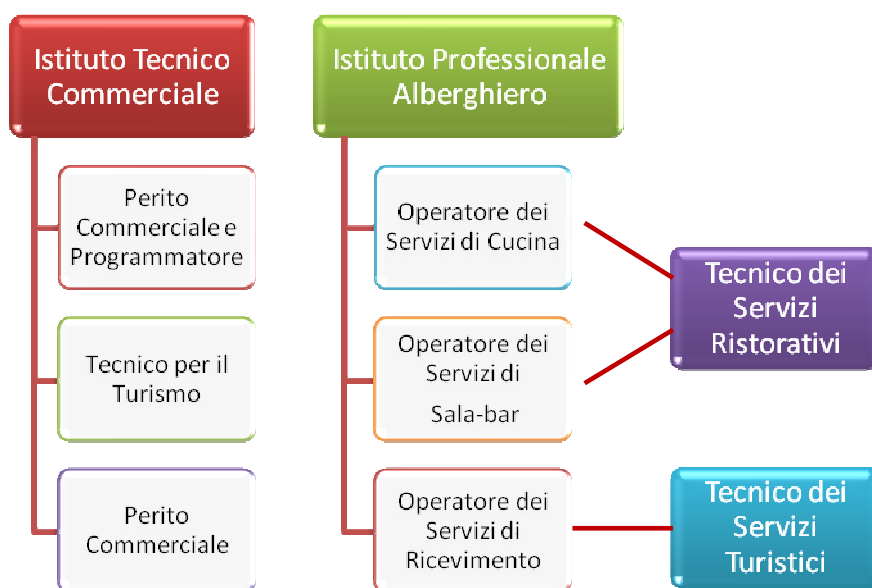
ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO DI STUDIO DEL SALVEMINI

L' IISS Gaetano Salvemini, agli alunni iscritti nell'anno scolastico 2011-2012, rilascia titoli differenti in applicazione di quanto riportato nel regolamento di riordino degli istituti tecnici e professionali emanato dal Presidente della Repubblica il 15 marzo 2010.

Gli alunni iscritti al primo e secondo anno di studio accedono ai seguenti titoli:



Gli alunni iscritti al terzo, quarto e quinto anno di studio accedono, invece, ai seguenti titoli:



L'ISTITUTO TECNICO-ECONOMICO – NUOVO ORDINAMENTO

Profilo specifico del Perito in Amministrazione, finanza e marketing

Il diplomato in *Amministrazione, finanza e marketing* ha competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi e processi aziendali (organizzazione, pianificazione, programmazione, amministrazione, finanza e controllo), degli strumenti di marketing, dei prodotti assicurativo-finanziari e dell'economia sociale. Integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa inserita nel contesto internazionale.

Attraverso il percorso comune egli è in grado di :

- rilevare le operazioni gestionali utilizzando metodi, strumenti, tecniche contabili ed extracontabili;
- svolgere operazioni contabili in linea con i principi contabili nazionali ed internazionali;
- gestire adempimenti di natura fiscale;
- collaborare alle trattative contrattuali riferite alle diverse aree funzionali dell'azienda;
- leggere, redigere e interpretare documenti contabili e finanziari aziendali;
- svolgere analisi di mercato e attività di marketing;

- collaborare alla organizzazione e al controllo dei processi gestionali;
- effettuare reporting su argomenti tecnici;
- utilizzare tecnologie e software applicativi per la gestione integrata di amministrazione, finanza e marketing.

Il secondo biennio e il quinto anno costituiscono *articolazioni* all'interno di un complessivo triennio nel quale, oltre all'area di istruzione generale comune a tutti i percorsi, i contenuti specifici, economico-giuridici e tecnici dell'indirizzo vengono approfonditi e assumono connotazioni specifiche che consentono agli studenti di raggiungere, nel quinto anno, una adeguata competenza professionale di settore, idonea anche per la prosecuzione degli studi a livello di istruzione e formazione superiore, con particolare riferimento all'esercizio delle professioni tecniche.

L'*Istituto Tecnico- Economico Salvemini* oltre al percorso curricolare in *Amministrazione, finanza e marketing*, offre allo studente la possibilità di scegliere per il triennio fra due ulteriori articolazioni, denominate rispettivamente *Relazioni internazionali per il marketing* e *Sistemi informativi aziendali*, che si caratterizzano per una specifica declinazione del profilo generale sopra illustrato:

Relazioni internazionali per il marketing: il profilo si caratterizza per il riferimento sia all'ambito della comunicazione aziendale con l'utilizzo di tre lingue straniere e appropriati strumenti tecnologici sia alla collaborazione nella gestione dei rapporti aziendali nazionali ed internazionali riguardanti differenti realtà geo-politiche e vari contesti lavorativi.

Sistemi informativi aziendali: il profilo si caratterizza per il riferimento sia all'ambito della gestione del sistema informativo aziendale sia alla valutazione, alla scelta e all'adattamento di software applicativi; tali attività sono tese a migliorare l'efficienza aziendale attraverso la realizzazione di nuove procedure, con particolare riguardo al sistema di archiviazione, all'organizzazione della comunicazione in rete e alla sicurezza informatica.

Profilo specifico del Perito nel Turismo

Il *Tecnico per il Turismo* ha competenze specifiche nel comparto delle imprese del settore turistico e competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale e dei sistemi aziendali. Il diplomato interviene nella valorizzazione integrata e sostenibile del patrimonio culturale, artistico, artigianale, enogastronomico, paesaggistico ed ambientale. Integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa turistica inserita nel contesto internazionale.

Al superamento dell'esame di Stato conclusivo, il diploma di istruzione tecnica che verrà rilasciato indicherà l'indirizzo seguito dallo studente e le competenze acquisite, facendo riferimento anche all'eventuale *articolazione* opzionale scelta.

Istituto Tecnico Economico: orario settimanale delle lezioni

Amministrazione, finanza e marketing

Materia di insegnamento	Valutazione	1° biennio		2° biennio		5° anno
Lingua e letteratura italiana	SO	4	4	4	4	4
Lingua inglese	SO	3	3	3	3	3
Storia	O	2	2	2	2	2
Matematica	SO	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	O	2	2			
Scienze integrate (<i>Scienze Terra</i>) e Biologia	O	2	2			
Scienze motorie e sportive	OP	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative		1	1	1	1	1
Scienze integrate (<i>Fisica</i>)	OP	2				
Scienze integrate (<i>Chimica</i>)	OP		2			
Geografia	O	3	3			
Informatica	SP	2	2	2	2	
Seconda lingua comunitaria <i>Francese</i>	SO	3	3	3	3	3
Economia aziendale	SO	2	2	6	7	8
Diritto	O			3	3	3
Economia politica	O			3	2	3
		32	32	32	32	32

Relazioni internazionali per il marketing

Materia di insegnamento	Valutazione	1° biennio		2° biennio		5° anno
Lingua e letteratura italiana	SO	4	4	4	4	4
Lingua inglese	SO	3	3	3	3	3
Storia	O	2	2	2	2	2
Matematica	SO	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	O	2	2			
Scienze integrate (<i>Scienze Terra</i>) e Biologia	O	2	2			
Scienze motorie e sportive	OP	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative		1	1	1	1	1
Scienze integrate (<i>Fisica</i>)	OP	2				
Scienze integrate (<i>Chimica</i>)	OP		2			
Geografia	O	3	3			
Informatica	SP	2	2			
Seconda lingua comunitaria (<i>Francese</i>)	SO	3	3	3	3	3
Terza lingua straniera (<i>Spagnolo</i>)	SO			3	3	3
Economia aziendale e geopolitica	SO	2	2	5	5	6
Diritto	O			2	2	2
Relazioni internazionali	O			2	2	3

Tecnologie della comunicazione	O			2	2	
		32	32	32	32	32

Sistemi Informativi Aziendali

Materia di insegnamento	Valutazione	1° biennio		2° biennio		5° anno
Lingua e letteratura italiana	SO	4	4	4	4	4
Lingua inglese	SO	3	3	3	3	3
Storia	O	2	2	2	2	2
Matematica	SO	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	O	2	2			
Scienze integrate (<i>Scienze Terra</i>) e Biologia	O	2	2			
Scienze motorie e sportive	OP	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative		1	1	1	1	1
Scienze integrate (<i>Fisica</i>)	OP	2				
Scienze integrate (<i>Chimica</i>)	OP		2			
Geografia	O	3	3			
Informatica	SP	2	2	4	5	5
Seconda lingua comunitaria (<i>Francese</i>)	SO	3	3	3		
Economia aziendale	SO	2	2	4	7	7
Diritto	O			3	3	2
Economia Politica	O			3	2	3
		32	32	32	32	32

Turismo

Materia di insegnamento	Valutazione	1° biennio		2° biennio		5° anno
Lingua e letteratura italiana	SO	4	4	4	4	4
Lingua inglese	SO	3	3	3	3	3
Storia	O	2	2	2	2	2
Matematica	SO	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	O	2	2			
Scienze integrate (<i>Scienze Terra</i>) e Biologia	O	2	2			
Scienze integrate (<i>Fisica</i>)	OP	2				
Scienze integrate (<i>Chimica</i>)	OP		2			
Scienze motorie e sportive	OP	2	2	2	2	2
Geografia	O	3	3			
Religione cattolica o attività alternative		1	1	1	1	1
Informatica	SP	2	2			
Economia Aziendale	SO	2	2			
Seconda lingua comunitaria (<i>Francese</i>)	SO	3	3	3	3	3
Terza lingua straniera (<i>Spagnolo</i>)	SO			3	3	3
Discipline turistico-aziendali	SO			4	4	4
Geografia turistica	O			2	2	2
Diritto e legislazione turistica	O			3	3	3

Arte e territorio	0			2	2	2
		32	32	32	32	32

L'ISTITUTO TECNICO-COMMERCIALE - VECCHIO ORDINAMENTO

Profilo specifico del diplomato Ragioniere Perito Commerciale Programmatore

Il diplomato *Ragioniere Perito Commerciale Programmatore*:

- Possiede una cultura generale accompagnata da buone capacità linguistico – espressive e logico – interpretative;
- Ha conoscenze ampie e sistematiche dei processi che caratterizzano la gestione aziendale sotto il profilo economico, giuridico, organizzativo, contabile;
- E' in grado di analizzare i rapporti fra l'azienda e l'ambiente in cui opera per affrontare e risolvere problemi di tipo prevalentemente gestionale

Possiede conoscenze che gli permettono di:

- Gestire il sistema informatico aziendale
- Analizzare situazioni e rappresentarle con modelli funzionali ai problemi ed alle risorse tecnologiche disponibili.
- Affrontare il cambiamento e predisporre a ristrutturare le proprie conoscenze per adattare a nuove esperienze applicative.
- Partecipare alla progettazione di sistemi informativi aziendali automatizzati.

Orario settimanale delle lezioni

Materia di insegnamento	3°anno	4°anno	5° anno
Religione/Attività alternative	1	1	1
Lingua e lettere Italiane	3	3	3
Storia ed Educazione Civica	2	2	2
Prima Lingua Straniera <i>Inglese</i>	3	3	3
Matematica e Laboratorio	5	4	4
Educazione Fisica	2	2	2
Tecnica Aziendale	3	4	4
Ragioneria	4	3	5
Diritto	5	5	4
Informatica	4	5	4
	32	32	32

Profilo specifico del diplomato Perito Commerciale Turistico

Il *Perito Commerciale Turistico* opera nel settore della produzione, commercializzazione ed effettuazione dei servizi turistici, all'interno di aziende private e di Enti pubblici (*Aziende di Promozione Turistica, Assessorati al Turismo di Regioni e Province*). Possiede competenze di marketing, progettazione, consulenza, relazionali e di comunicazione.

Orario settimanale delle lezioni

Materia di insegnamento	3°anno	4°anno	5° anno
Religione/Attività alternative	1	1	1
Lingua e lettere Italiane	4	4	4
Storia ed Educazione Civica	2	2	2
1^ Lingua Straniera <i>Inglese</i>	3	3	3
2^ Lingua Straniera <i>Francese</i>	3	3	3
3^ Lingua Straniera <i>Spagnolo</i>	3	3	3
Storia dell'Arte e Territorio	2*(1)	2*(1)	2*(2)
Matematica e Informatica	3	3	3
Geografia del Turismo	2*(1)	2*(1)	2*(2)
Discipline Turistiche Aziendali	4*(4)	4*(3)	4*(3)
Diritto Economia Legislazione Turis. Comun.	3	3	3
Educazione Fisica	2	2	2
	32	32	32

*ore di compresenza/codocenza Tecniche di agenzia

Corso Serale *Sirio*

Il corso serale *Sirio* è una sperimentazione proposta dal Ministero della Pubblica Istruzione, rivolta a chi, avendo abbandonato gli studi per dedicarsi al lavoro, voglia riprenderli, utilizzando i crediti formativi derivanti dalle esperienze pregresse di studio e di lavoro. Le lezioni sono organizzate secondo criteri di flessibilità e modularità, per venire incontro alle necessità di un'utenza particolare, quale è quella degli adulti. Al termine del percorso quinquennale ci si avvale del titolo di studio *Ragioniere e Perito Commerciale*.

Orario settimanale delle lezioni

Materia di insegnamento	4°anno	5° anno
Religione (Opzionale)	1	1
Lingua e lettere Italiane	3	3
Storia ed Educazione Civica	2	2
1^ Lingua Straniera <i>Inglese</i>	3	3
Matematica	3	3
Diritto	3	3
Economia Aziendale	9	9
Economia Politica e Scienza delle finanze	2	2
Educazione Fisica (Opzionale)	1	1

L'ISTITUTO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA – NUOVO ORDINAMENTO

Profilo del Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo *Servizi per l'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera*

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

Nell'articolazione dell'*Enogastronomia* il diplomato è in grado di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione *Servizi di sala* il diplomato è in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;

interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione *Accoglienza turistica* il diplomato è in grado di:

- intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela;
- promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo "Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

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

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Orario settimanale delle lezioni

Materie di insegnamento	NUMERO ORE SETTIMANALI				
	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Attività e Insegnamenti Comuni					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze Integrate (<i>Scienze della terra e Biologia</i>)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Attività e insegnamenti area professionalizzante					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4*(2)	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici <i>Settore cucina</i>			8*(2)	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici <i>Settore sala e vendita</i>				2	2
ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4*(2)	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – <i>settore cucina</i>				2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici <i>Settore sala e vendita</i>			8*(2)	4	4
ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4*(2)	2	2
Diritto e tecniche amministrative della cultura ricettiva			4	6	6
Tecniche di comunicazione				2	2

Laboratorio servizi accoglienza turistica			6*(2)	4	4
Totale per ogni singola articolazione	32	32	32	32	32

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE - VECCHIO ORDINAMENTO

Profilo professionale Operatore dei Servizi Ristorazione Settore Cucina

E' una figura professionale che trova collocazione occupazionale in piccole e medie imprese del settore turistico-alberghiero nell'esecuzione delle attività tipiche del comparto cucina.

In termini di conoscenze, l'operatore possiede:

- una buona formazione culturale ed una preparazione professionale flessibile e polivalente;
- conoscenza delle attrezzature, reparti, tecniche di cucina nei ristoranti;
- una valida educazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore;
- la conoscenza dei principi nutritivi e di conservazione degli alimenti oltre alle principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura.

In termini di competenze, l'operatore è in grado di:

- eseguire con discreta autonomia la preparazione di piatti caldi e freddi;
- partecipare all'elaborazione di menu giornalieri e rotativi;
- partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e del materiale di cucina.

In termini di capacità, l'operatore sa:

- valutare le merci all'entrata e i prodotti in uscita;
- predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro;
- situarsi con disponibilità e correttezza all'interno della brigata di cucina.

Profilo professionale Operatore dei Servizi Ristorazione Settore Sala-bar

E' una figura professionale in grado di eseguire con discreta autonomia tutte le fasi riguardanti il servizio in ristorante o altre strutture ristorative, nonché le principali attività in-

renti il servizio di bar.

In termini di conoscenze, l'operatore possiede:

- una buona formazione culturale ed una preparazione professionale flessibile e polivalente;
- correttezza e proprietà di linguaggio;
- una valida preparazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore;
- conoscenza dei principi nutritivi e di conservazione degli alimenti;

In termini di competenze, l'operatore è in grado di:

- svolgere con autonomia il servizio di bar nelle sue diverse configurazioni: caffetteria, preparazione di cocktail e servizio di bevande;
- utilizzare le attrezzature di cui cura e controlla anche la pulizia;
- partecipare alle operazioni relative al conto e al calcolo del drink cost;
- partecipare alla preparazione ed allo svolgimento di feste, banchetti, buffet
- accogliere i clienti ed assisterli durante il consumo dei pasti in due lingue straniere.

In termini di capacità, l'operatore sa:

- essere responsabile dell'aspetto e della dotazione delle sale;
- stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore e alle situazioni.

Profilo professionale Operatore dei Servizi Ristorazione Settore Ricevimento

E' una figura professionale in grado di accogliere la clientela dell'albergo e di assisterla durante tutto il suo soggiorno nella struttura ricettiva.

In termini di conoscenze, l'operatore possiede:

- una buona formazione culturale ed una preparazione professionale flessibile e polivalente;
- correttezza e proprietà di linguaggio;
- una profonda preparazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore;
- una discreta conoscenza degli altri reparti dell'albergo;
- conoscenza degli itinerari turistici più importanti e dei centri di attrazione turistica della regione.

In termini di competenze, l'operatore è in grado di:

- svolgere con autonomia tutte le operazioni relative alle prenotazioni delle camere, agli addebiti dei servizi resi sul conto dei clienti, al servizio cassa ed ai rapporti con i Tour Operator;
- utilizzare le attrezzature informatiche e di telecomunicazione con il controllo della loro buona cura e funzionamento;
- compilare tutti i moduli imposti dalle normative burocratiche relative alla Pubblica Sicurezza e agli Enti Turistici Territoriali;
- relazionarsi con la clientela anche in due lingue straniere.

In termini di capacità, l'operatore sa:

- interloquire con tutti i tipi di clientela e secondo le diverse situazioni;
- stabilire rapporti di collaborazione ed integrazione con tutti i reparti dell'albergo.

Orario settimanale delle lezioni - Qualifica di I livello

Materia di insegnamento	3° ANNO Cucina	3° ANNO Sala-bar	3° ANNO Ricevimento
Attività e Insegnamenti Comuni			
Italiano	3	3	3
Storia	2	2	2
Lingua Straniera <i>Francese</i>	2	2	3
Diritto e Economia			
Matematica ed Informatica	2	2	2
Scienze della Terra e Biologia			
Educazione Fisica	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Attività e Insegnamenti di indirizzo			
Lingua Straniera Inglese	3	3	3
Principi di alimentazione			
Laboratorio ser. Ristor. Sett. Cucina	14		
Laboratorio ser. Ristor. Sett. Sala-bar		14	
Laboratorio servizi di Ricevimento			8
Geografia delle risorse culturali e turistiche			3
Laboratorio trattamento testi e applicazioni gestionali			2
EGAR e ETAT	2	2	3
Alimenti e alimentazione	3	3	

Profilo professionale Tecnico dei Servizi Ristorativi

Al termine del percorso quinquennale l'alunno:

- Possiede un ampio bagaglio culturale per un consapevole inserimento nella società e nel mondo del lavoro;
- Ha una valida preparazione nella produzione scritta e orale in due lingue straniere, con un allargamento del patrimonio linguistico-settoriale spendibile in situazioni reali di contatto con il cliente;
- Sa realizzare beni e servizi di qualità utilizzando le risorse disponibili;
- Sa valutare, programmare e coordinare il personale controllando l'efficienza del lavoro e favorendo la comunicazione tra i vari membri;
- Sa adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del cliente, del tipo di azienda, delle attrezzature disponibili e delle nuove possibilità offerte dalla dietetica e dall'industria agroalimentare;
- Sa realizzare prodotti creativi e facilmente ripetibili.

Profilo professionale Tecnico dei Servizi Turistici

E' una figura di operatore di quadro intermedio di SECONDO LIVELLO con sbocco lavorativo nell'ambito di agenzie di viaggi, aziende turistiche, congressuali e di promozione, strutture ricettive.

In termini di conoscenze, il tecnico possiede:

- una solida cultura di base;
- padronanza dei mezzi espressivi e di comunicazione in più lingue straniere;
- un'ampia professionalità nella gestione del prodotto turistico.

In termini di competenze, il tecnico è in grado di:

- comunicare con linguaggi verbali e non verbali;
- utilizzare le nuove tecnologie della comunicazione e informazione;
- gestire l'attività aziendale dai vari punti di vista: tecnico, amministrativo, giuridico e fiscale;
- rapportarsi con il turista in due lingue straniere.

In termini di capacità, il tecnico sa adattarsi alle diverse situazioni operative di settore.

Orario settimanale delle lezioni Biennio Post-Qualifica

Materia di insegnamento	Tecnico Servizi Turistici		Tecnico Servizi Ristorativi	
	IV	V	IV	V
Attività e Insegnamenti Comuni				
Religione	1	1	1	1
Italiano	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2
Inglese	3	3	3	3
Francese	3	3	3	3
Matematica	3	3	3	3
Attività e insegnamenti di indirizzo				
Legislazione	-	-	2	2
EGAR – ETAT	6	6	4	4
Alimentazione	-	-	3	3
Geografia	2	2	-	-
Storia dell'Arte	2	2	-	-
Tecnica di Comunicazione e relazioni.	2	2	-	-
Ed .fisica	2	2	2	2
Tec. Operativa e Pratica di Ricevimento	3	3		
LOGSR			3	3

Corso Serale per Adulti

L'offerta formativa del Salvemini consente agli adulti lavoratori che avendo abbandonato gli studi per dedicarsi al lavoro vogliono riprenderli, di iscriversi ad un corso di studio mirato con un percorso formativo modulare e flessibile. Nell'anno scolastico in corso sono attivi i corsi che rilasciano il seguente titolo di studio:

- Operatore dei Servizi di Cucina
- Operatore per i Servizi di Sala- bar
- Tecnico dei Servizi Ristorativi (*Biennio unitario*)

Orario settimanale delle lezioni Corso Serale per Adulti

Materia di insegnamento	Numero ore settimanali	
	Monoennio di qualifica	Biennio unitario Post qualifica
Attività e Insegnamenti Comuni		
Italiano e Storia	4	4
Lingua inglese	2	3
Lingua Francese	2	3
Matematica Ed Informatica	2	2
Ed fisica	2	
Religione	1	
Attività e insegnamenti di indirizzo		
Alimentazione	3	3
Elementi di gestione aziendale	2	4
Laboratorio Servizi Cucina o Sala –bar / LOGSR	11	3
Legislazione		2

Percorso di alternanza Scuola-lavoro (Area di Professionalizzazione)

Gli alunni del biennio post-qualifica, ad integrazione dell'orario settimanale delle lezioni frequentano un corso di specializzazione specifico strutturato in alcune ore di docenza teorica con esperti esterni provenienti dal mondo del lavoro e in alcune ore di tirocinio formativo presso aziende del territorio affini all'indirizzo di studio. La figura professionale sulla quale è stato articolato il progetto formativo è quella relativa all'*Esperto della qualità enogastronomica e dell'accoglienza turistica* per gli alunni del quinto anno e *Esperto in enogastronomia mediterranea* e *Esperto della promozione e dell'accoglienza turistica* per gli alunni del quarto anno.

INTEGRAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA DEL SALVEMINI

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

PROGETTI INTERDIPARTIMENTALI Area Esistenziale

Denominazione progetto	Destinatari	Docente referente
Progetto accoglienza	Alunni ITC	Prof.Ssa Carmela Balestra Prof.Ssa M. Antonietta Proce
Progetto orientamento	Alunni ITC e IPSSAR	Prof.Ssa Laura Pignatelli Prof.Ssa Dora Tagliente
Laboratorio di fotografia	Alunni ITC e IPSSAR	Prof. Francesco Pepe
Fare MUSICA – AGAIN - (SCUOLA POLO H)	Alunni ITC e IPSSAR	Prof. Martino Palmisano
Sapori letterari	Alunni III classi IPSSAR	Prof. Ssa Dora Di Bari

PROGETTI DIPARTIMENTO LINGUISTICO Area Cognitiva

Denominazione progetto	Destinatari	Docente referente
INVALSI	Alunni II classi ITC e IPSSAR	Prof.Ssa Cinzia Cupertino
Il quotidiano in classe	Alunni ITC e IPSSAR	Prof.Ssa Laura Pignatelli Prof.Ssa Vita Macchitella
Biblioteca	Alunni IPSSAR	Prof.Ssa A. Ranieri Dellino
DELFB1 – CERTIFICAZIONE Lingua Francese	Alunni ITC e IPSSAR	Prof.Ssa Chiara Vinci
Ecomuseo della Valle d'Itria	Alunni ITC	Prof.Ssa Dora Decarolis

PROGETTI DIPARTIMENTO SCIENTIFICO- TECNOLOGICO Area Cognitiva - Area Pratica

Denominazione progetto	Destinatari	Docente referente
Educazione permanente al lavoro	Alunni IPSSAR	Prof. Giuseppe Ventrella Prof. Giovanni Legrottaglie
Corso di contabilità generale – GENAS	Alunni ITC	Prof.Ssa Angela Castrovilli
Attività sportiva e giochi studenteschi (Centro Sportivo IISS "G.Salvemini")	Alunni ITC e IPSSAR	Prof.Ssa Elidabetta Calabretti
Progetto curricolare - Tennis	Alunni ITC e IPSSAR	Ins. Ed. Fisica
Progetto curricolare - Attività fisica in acqua	Alunni ITC e IPSSAR	Ins. Ed. Fisica

PROGETTI ISTITUZIONALI - Area Piano Aggiornamento Docenti Area Ri-orientamento Adulti - Area Immagine Istituzionale

Denominazione progetto	Destinatari	Referente
Risorse per progettare e monitorare	Docenti ITC e IPSSAR	D.S. Prof.Ssa R.A.Cirasino
Alta formazione per i disturbi specifici di apprendimento DSA	Docenti ITC e IPSSAR	Prof.Ssa Angela Pasquinio
MANIFESTAZIONI ED EVENTI (Pubblicizzazione e Disseminazione)	Territorio- Stakeholders ITC e IPSSAR	D.S. Prof.Ssa R.A.Cirasino
CORSO DI FORMAZIONE Associazione Maieutica	Genitori	Prof.Ssa Dora Decarolis
CORSO DI PASTICCERIA Imparando dolcemente	Adulti esterni	Prof. Martino Guida
CORSO DI CUCINA La cucina mediterranea	Adulti esterni	Prof. Luigi Schena
Patente Europea per il Computer	Territorio	Prof.Ssa Anna Liliana Taliente

PROGETTI ISTITUZIONALI Area Ampliamento Offerta Formativa Piano Integrato d'Istituto – PON FSE 2007/2013 Area a Rischio ed a Forte Processo Immigratorio (ex art.9) Alternanza Scuola- Lavoro

Denominazione progetto	Destinatari	Referente
Alternanza Scuola Lavoro <i>Operatore d'impresa</i>	Alunni III classe ITC	Prof. Antonio Sisto
Alternanza Scuola Lavoro	Alunni IV classe IPSSAR	Prof. Giovanni Legrottaglie
Alternanza Scuola Lavoro Area Professionalizzante	Alunni IV e V classi IPSSAR	Prof.Ssa Giuseppa Ligorio
Area a rischio – <i>Alla mensa dei cavalieri</i>	Alunni del biennio ITC - IPSSAR	Prof.Ssa Dora Tagliente
Area a forte processo migratorio – <i>Giochi senza frontiere</i>	Alunni ITC e IPSSAR	Prof.Ssa Dora Tagliente
C-1-FSE-2011-1151 Italian Plan	Alunni IPSSAR	Prof.Ssa Angelica Brunetti Prof.Ssa A. Ranieri Dellino
C-1-FSE-2011-1151 English Plan	Alunni ITC	Prof.Ssa Addolorata Decarolis
C-1-FSE-2011-1151 Aliment Plan	Alunni IPSSAR	Prof. Vito Mileti
C-4-FSE-2011-30 Kangourou in Doodle	Alunni ITC	Prof. Giovanni Cisternino
C-6-FSE-2011-48 Impresa formativa all'IPSSAR	Alunni IPSSAR	Prof.Ssa Anna Liliana Taliente
C-6-FSE-2011-48 Impresa formativa all'ITC	Alunni ITC	Prof. Leonardantonio Rosato
F-2-FSE-2011-6 Me and you in Theatre	Alunni ITC	Prof.Ssa Addolorata Di Bari
F-2-FSE-2011-6 Discovering Product Plan	Alunni IPSSAR	Prof. Giovanni Legrottaglie
F-2-FSE-2011-6 Bartender Plan	Alunni IPSSAR	Prof. Pasquale Buscicchio
G-1-FSE-2011-234 Local Orienteering Plan	IPSSAR	Prof. Giovanni Legrottaglie
G-1-FSE-2011-234 ICT Plan	ITC	Prof. Paolo Nappo

IL PROCESSO DI VALUTAZIONE

Una efficace attività didattica richiede un sistematico controllo attraverso la verifica e la valutazione.

L'acquisizione continua dei dati oggettivi sul processo di *insegnamento – apprendimento* è indispensabile per cogliere *in itinere* il raggiungimento degli obiettivi didattici e per apprezzare l'efficacia della comunicazione educativa.

Valutazione degli Studenti

La valutazione degli alunni persegue finalità di tipo educativo, ovvero mira a documentare ed a promuovere le competenze personali dell'allievo nell'affrontare problemi, nello svolgere compiti, nel realizzare progetti nella scuola e nella vita. Si tratta non solo di verificare la quantità delle conoscenze, ma principalmente di valutare il processo, ossia l'offerta formativa e la mediazione pedagogica e didattica posta in essere dalla scuola: questo tipo di valutazione garantisce a tutti gli alunni il diritto all'apprendimento e alla formazione.

I processi di valutazione tengono conto anche dei disturbi specifici di apprendimento e della disabilità degli alunni in ossequio a quanto previsto dal DPR n. 122 del 22.06.2009.

La valutazione degli alunni si ispira ai seguenti criteri di qualità:

- **regolarità** (prove d'ingresso, in itinere e finali, osservazioni sistematiche)
- **equità** (imparzialità dei giudizi)
- **omogeneità** (condivisione dei criteri e delle metodologie)
- **trasparenza** (il docente è tenuto ad esplicitare e condividere le strategie, gli strumenti di verifica ed i criteri di valutazione)
- **periodicità** (attraverso il documento di valutazione che viene consegnato alle famiglie con scadenza quadrimestrale; la valutazione annuale coincide con quella del secondo quadrimestre)

Sulla base degli esiti delle verifiche, i docenti predispongono gli interventi necessari per il recupero ed il potenziamento dell'apprendimento. Coesistono due tipi di valutazione: sommativa e formativa.

Quella sommativa ha il compito di riassumere i risultati finali con lo scopo di fornire elementi per una valutazione complessiva del lavoro svolto. Quella formativa, invece, verifica ed orienta l'apprendimento nel corso del suo attuarsi.

Certificazione delle competenze

I risultati di apprendimento degli studenti al termine del percorso di studio previsto dal riordino saranno declinati in termini di *competenze*, secondo quanto previsto dalla normativa che ha recepito in Italia le indicazioni dell'Unione Europea, da ultima la Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 sulla costituzione del *Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF)*.

La certificazione delle competenze è una descrizione delle competenze, delle abilità e delle conoscenze acquisite, secondo il piano di studi seguito e le esperienze formative realizzate. In considerazione della mobilità dei cittadini e della necessità di rendere i titoli di studio italiani validi in altri Paesi e confrontabili con altri titoli di studio nell'ambito dell'Unione europea, la certificazione deve essere redatta secondo criteri di trasparenza, ossia indicare che cosa lo studente sa fare utilizzando ciò che ha imparato.

Nell'Unione Europea l'attenzione è concentrata infatti sul concetto di *competenza*, intesa come la capacità dimostrata di utilizzare le conoscenze, le abilità e le attitudini personali, sociali e/o metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale. La competenza è descritta in termini di *responsabilità e autonomia* ed è quindi una caratteristica interna alla persona, un modo di stare nel reale, una padronanza della persona dimostrata nell'azione.

Una prima certificazione delle competenze si ha al termine del biennio iniziale, che consente di assolvere all'obbligo di istruzione. L'area di istruzione generale, simile in tutti i percorsi del biennio dell'obbligo, ha l'obiettivo di fornire ai giovani una solida base culturale, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli *assi culturali* dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale. I quattro assi, assieme alle *competenze chiave di cittadinanza*, rappresentano il tessuto essenziale per percorsi di apprendimento che preparino i giovani alla vita adulta e costituiscono la base per consolidare e accrescere saperi e competenze. Un'ulteriore certificazione delle competenze si ha al momento dell'esame di Stato finale.

Criteri di valutazione per l'ammissione alla classe successiva

L'allievo, dopo attenta disamina della resa scolastica, delle capacità di cui è in possesso e del livello formativo raggiunto secondo i parametri di valutazione appresso indicati, è proposto alla deliberazione del consiglio di classe per la promozione o non promozione alla classe successiva; successivamente allo stesso sono assegnati i voti nelle singole discipline e in condotta.

Il voto minimo per la promozione nelle singole materie è 6/10.

La promozione si raggiunge con:

- 1) La conoscenza dei contenuti minimi definiti per la disciplina nel piano di lavoro annuale formulato dal docente titolare;
- 2) Il raggiungimento degli obiettivi minimi cognitivi ed operativi connessi con la disciplina;
- 3) Il raggiungimento degli obiettivi minimi formativi fissati nella programmazione di classe.
- 4) Concorrono alla valutazione:
- 5) I progressi fatti dall'allievo nel corso dell'anno;
- 6) L'attenzione in classe e l'impegno domestico;
- 7) La partecipazione al dialogo educativo;
- 8) La possibilità di recupero per capacità di lavoro autonomo
- 9) L'esito delle conoscenze, competenze ed abilità maturate all'interno di attività progettuali svolte all'interno della scuola (PON, POR, PI, etc. etc).

Le voci 4,5,6,7,8 possono risultare determinanti qualora non venga raggiunto il voto di 6/10 per tutte le discipline e permane quindi una insufficienza non grave (voto non inferiore a cinque) in una o più discipline. In tale situazione, perché sia possibile il passaggio alla classe successiva, è necessario che l'alunno sia ritenuto in grado di seguire proficuamente il programma di studi dell'anno scolastico successivo in coerenza con le linee di programmazione indicate dai docenti.

Per gli studenti, invece, che in sede di scrutinio finale, presentino in una o più discipline valutazioni insufficienti, tali da NON comportare un immediato giudizio di non promozione:

Il Consiglio di classe sulla base di criteri preventivamente stabiliti (*max 2 debiti formativi*),

- a) procede ad una valutazione della possibilità dell'alunno di raggiungere gli obiettivi formativi e di contenuto propri delle discipline interessate, entro il termine dell'anno scolastico (31/8), mediante lo studio personale svolto autonomamente o attraverso la frequenza di appositi interventi di recupero;
- b) rinvia la formulazione del giudizio finale e provvede, sulla base degli specifici bisogni formativi, a predisporre le attività di recupero.

Descrittori ed Indicatori per la valutazione del profitto

Livello insufficiente 2 – 3 - 4

- L'alunno non possiede i concetti fondamentali della disciplina
- Stenta nella comprensione dei tratti fondamentali degli argomenti
- Non riesce ad organizzare i contenuti neppure in maniera semplice e lineare
- Si esprime in forma carente
- Partecipa in modo saltuario e disattento il dialogo educativo e le attività didattiche

Livello mediocre 5

- L'alunno ha acquisito in forma frammentaria e mnemonica i concetti fondamentali della disciplina
- Rivela una limitata comprensione degli argomenti proposti
- Organizza in maniera incerta i contenuti per una parziale acquisizione del metodo di studio
- Si esprime in modo approssimativo
- Partecipa perché sollecitato al dialogo educativo e alle attività didattiche

Livello sufficiente o minimo 6

- Possiede i concetti fondamentali della disciplina
- Comprende i tratti essenziali degli argomenti proposti
- Organizza in maniera semplice i contenuti
- Si esprime in forma abbastanza corretta
- Partecipa in modo ricettivo al dialogo e alle attività didattiche

Livello discreto 7

- Possiede una conoscenza approfondita della disciplina
- Comprende in modo ragionato i contenuti
- Organizza con sicurezza gli argomenti, pur se con qualche imprecisione
- Si esprime con linguaggio corretto e chiaro
- Partecipa in forma costante e attiva al dialogo educativo

Livello buono 8

- Possiede una conoscenza completa e organica degli argomenti
- Dimostra una comprensione elaborata dei contenuti
- Organizza senza errori e con autonomia le conoscenze
- Si esprime in forma appropriata ed efficace
- Partecipa in modo costruttivo al dialogo educativo e alle attività didattiche

Livello ottimo – eccellente 9 – 10

- Possiede le conoscenze in maniera completa e nutrita
- Comprende a pieno e sa valutare le caratteristiche essenziali ed accessorie degli argomenti
- Ha la piena padronanza della materia che organizza logicamente e coerentemente

Adopera il linguaggio specifico in modo appropriato e pertinente

Partecipa in forma propositiva al dialogo e alle attività

Criteria di valutazione alunni in situazioni di handicap e/o situazioni specifiche di apprendimento

Criteria comuni per i consigli di classe per l'integrazione e la valutazione dei processi:

I docenti curricolari e docenti di sostegno devono insieme collaborare alla stesura delle programmazioni personalizzate;

I docenti curricolari devono conservare nei propri registri copia delle programmazioni differenziate e assegnare all'alunno, soprattutto quando non è presente il docente di sostegno, prove calibrate e relative al percorso scolastico condiviso;

I docenti curricolari e i docenti di sostegno devono concordare e condividere le verifiche e la valutazione degli alunni con bisogni educativi speciali;

I PEI devono essere calibrati sulle effettive capacità degli allievi e all'interno dovranno essere inseriti gli obiettivi minimi da raggiungere.

Per gli alunni che seguono una programmazione "differenziata", rispetto a quella degli altri studenti, il C.d.C. dovrà concordare con il docente di sostegno, e inserire all'interno del PEI, la seguente tabella di valutazione a cui riportare i livelli di apprendimento:

Griglia di Valutazione dei Processi per gli alunni in situazione di Handicap che seguono una programmazione differenziata

Rilevazione	Voto	Modalità di raggiungimento dell'obiettivo
Obiettivi specifici disciplinari, educativi, e di integrazione non raggiunti.	4	Oppositivo nello svolgimento della consegna.
Obiettivi specifici disciplinari, educativi e di integrazione raggiunti in parte	5	Guidato e non collaborativo nello svolgimento della consegna
Obiettivi specifici disciplinari, educativi e di integrazione sostanzialmente raggiunti	6	Quasi autonomo
Obiettivi specifici disciplinari, educativi e di integrazione raggiunti in modo soddisfacente	7	In autonomia
Obiettivi specifici disciplinari, educativi e di integrazione raggiunti	8/9	In autonomia e con sicurezza
Obiettivi specifici disciplinari, educativi e di integrazione pienamente raggiunti	10	In autonomia, con sicurezza e con ruolo propositivo

La valutazione dell'alunno/a deve tenere conto in primis del valore pedagogico del voto, considerare gli obiettivi specifici disciplinari della materia, i processi educativi messi in atto, il livello di integrazione sociale e scolastico.

Pertanto non verrà considerata soltanto la valutazione delle performance.

Criteria di valutazione per gli studenti stranieri

Seguendo le recenti indicazioni delle Linee Guida del MIUR (CM. n 24 – 1.3.2006) e del DPR 122/09 si sottolinea si intende la valutazione non solo come funzione certificativa, ma segnatamente come una funzione formativa/regolativa in rapporto al POF e allo sviluppo della personalità dell'alunno.

La valutazione degli alunni stranieri, in particolare quelli neoarrivati, impone l'attuazione di strategie per l'integrazione e la facilitazione del successo scolastico e formativo.

All'uopo, il *Collegio dei Docenti* definisce, in relazione al livello di competenza dei singoli alunni stranieri, il necessario adattamento dei programmi di insegnamento. Possono essere adottati specifici interventi individualizzati o per gruppi di alunni per facilitare l'apprendimento della lingua italiana e l'integrazione sociale.

Altresì, il *Consiglio di Classe*, per poter valutare l'alunno straniero non alfabetizzato in lingua italiana, potrà pertanto programmare interventi di educazione linguistica e percorsi disciplinari appropriati sulla base di quanto di seguito indicato:

- la conoscenza della storia scolastica precedente dell'alunno e ogni altra informazione fornita in fase di accoglienza;
- la selezione, nell'ambito di ogni disciplina, dei contenuti attraverso l'individuazione dei nuclei tematici fondamentali, al fine di permettere il raggiungimento almeno degli obiettivi minimi previsti dalla programmazione;
- il riconoscimento del lavoro svolto dall'alunno nei corsi di alfabetizzazione o di sostegno linguistico (ITALIANO/L2) nella sua valutazione formativa;

Ogni scelta effettuata dal Consiglio di Classe deve essere contenuta nel Piano di Studio Personalizzato (PSP), punto di riferimento essenziale per la valutazione dell'alunno straniero. Pertanto, in questo contesto, che privilegia la valutazione formativa rispetto a quella sommativa, i Consigli di Classe, prendono in considerazione tutti o solo in parte i seguenti indicatori:

- il percorso scolastico pregresso;
- gli obiettivi possibili, rispetto alla situazione di partenza;
- i risultati ottenuti nell'apprendimento dell'italiano L2;
- i risultati ottenuti nei percorsi disciplinari programmati;

- la motivazione;
- la partecipazione;
- l'impegno;
- la progressione e le potenzialità d'apprendimento.

Alla fine del primo quadrimestre, soprattutto se l'inserimento dell'alunno è prossimo alla stesura dei documenti di valutazione, il Consiglio di Classe, dopo aver preso in esame gli elementi sopra indicati, potrà esprimere, in ogni singola disciplina, una valutazione di questo tipo:

“La valutazione non viene espressa in quanto l'alunno si trova nella fase di alfabetizzazione in lingua italiana”.

oppure

“La valutazione espressa fa riferimento al P.S.P. (Piano di Studio Personalizzato), programmato per gli apprendimenti, in quanto l'alunno si trova nella fase di alfabetizzazione in lingua italiana”. (Anche nel caso in cui l'alunno partecipi parzialmente alle attività didattiche).

Valutazione del comportamento

La valutazione del comportamento degli alunni si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell'esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile in generale e la vita scolastica in particolare. *(art. 7 comma 1 DPR 122 DEL 22.06.2009)*

Viste le disposizioni inerenti l'attribuzione del voto di condotta, il *Salvemini* ha elaborato un prospetto contenente criteri di valutazione per l'assegnazione del voto di condotta sulla base di quanto stabilito :

- nel Patto Educativo di Corresponsabilità,
- nel Regolamento di Istituto
- nello Statuto delle Studentesse e degli Studenti

La votazione sul comportamento degli studenti, attribuita collegialmente dal consiglio di classe, concorre alla valutazione complessiva dello studente e determina, *se inferiore a sei decimi*, la non ammissione al successivo anno di corso o all'esame conclusivo del ciclo (art. 2, L.169).

L'assegnazione collegiale definitiva avviene, infatti, dopo un'attenta analisi delle situazioni di ogni alunno nella quale si cerca di interpretare la specificità della situazione individua-

le; in particolare, nel caso di valutazioni non sufficienti, si prendono in esame anche il numero e la gravità degli interventi disciplinari che dovranno essere dettagliatamente verbalizzati.

Griglia di valutazione del comportamento scolastico degli studenti

(Artt. 2 e 3 D.L. 1/09/2008, n.137, convertito con L.30/12/2008 n.169)	
5	<p>Violazione reiterata delle norme fondamentali del Patto Educativo di Corresponsabilità e del Regolamento d'Istituto (artt. 27-28-29-30)</p> <p><u>Comportamento</u> gravemente e ripetutamente scorretto che violi la dignità e il rispetto della persona umana (art. 35).</p> <p>Completo disinteresse alle lezioni sia teoriche che tecnico pratico, assiduo disturbo alle lezioni e funzione negativa nel gruppo classe).</p> <p>Allontanamento dall'Istituto senza autorizzazione</p> <p>Aggressione fisica ai compagni , docenti o al personale della scuola</p> <p>Diffusione di immagini o dati personali altrui acquisiti in modo illecito.</p>
6	<p>Violazione del Patto Educativo di Corresponsabilità e del Regolamento d'Istituto (artt. 27-28-29-30)</p> <p><u>Comportamento</u> non sempre corretto nei confronti del personale docente e non docente, dei compagni e delle strutture scolastiche</p> <p><u>Partecipazione</u> discontinua e limitata alla vita della scuola</p> <p>Sostanziale disinteresse alle lezioni sia teoriche che tecnico pratico, saltuario disturbo alle lezioni.</p> <p><u>Frequenza</u> irregolare (elevato numero di assenze, escluse quelle certificate Vedi tabella attribuzione credito scolastico)</p>
7	<p><u>Rispetto</u> adeguato del Patto Educativo di Corresponsabilità e del Regolamento d'Istituto</p> <p><u>Comportamento</u> sostanzialmente corretto nei confronti del personale docente e non, dei compagni e delle strutture scolastiche</p> <p><u>Partecipazione</u> non sempre interessata alla vita della scuola</p> <p>Adeguate <u>capacità di autocontrollo</u> sia in situazioni formali che informali</p> <p><u>Frequenza</u> abbastanza regolare (un limitato numero di assenza vedi tabella assegnazione credito scolastico)</p>
8	<p><u>Rispetto</u> diligente del Patto Educativo di Corresponsabilità e del Regolamento d'Istituto</p> <p><u>Comportamento</u> attento nei confronti del personale docente e non docente, dei compagni e delle strutture scolastiche</p> <p><u>Partecipazione</u> interessata alla vita della scuola</p> <p>Buone capacità di relazioni interpersonali</p> <p><u>Frequenza regolare</u> alle lezioni (un limitato numero di assenze vedi tabella assegnazione credito scolastico)</p> <p>Buon impegno nello studio</p>
9	<p><u>Rispetto</u> lodevole del Patto Educativo di Corresponsabilità e del Regolamento d'Istituto</p> <p><u>Comportamento</u> responsabile nei confronti del personale docente e non, dei compagni e delle strutture scolastiche</p> <p><u>Partecipazione</u> attiva e costruttiva alla vita della scuola</p> <p>Ottime capacità di relazioni interpersonali</p> <p><u>Frequenza</u> assidua (escluse le assenze certificate)</p> <p>Ottimo impegno nello studio</p>

Rispetto esemplare e rigoroso del Patto Educativo di Corresponsabilità e del Regolamento d'Istituto
Comportamento consapevole e corretto nei confronti del personale docente e non, dei compagni e delle strutture scolastiche
Partecipazione creativa e propositiva alla vita della scuola
 Eccellenti capacità di relazioni interpersonali
Frequenza assidua alle lezioni (escluse le assenze certificate)
 Ottimo impegno nello studio

Attribuzione del credito scolastico

I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro, progetti, corsi, ecc. organizzati dall'Amministrazione Scolastica, fanno parte integrante dei percorsi formativi personalizzati, pertanto, saranno certificati e daranno diritto ai crediti.

Tabella esemplificativa per l'attribuzione del punteggio di base

Media dei voti	Credito scolastico		
	3° anno	4° anno	5° anno
M=6	3-4	3-4	4-5
6<M≤ 7	4-5	4-5	5-6
7<M≤ 8	5-6	5-6	6-7
8<M≤ 9	6-7	6-7	7-8
9<M≤ 10	7-8	7-8	8-9

Tabella relativa all'assegnazione del credito aggiuntivo

FREQUENZA ASSIDUITA'	0	Oltre 30
	0,1	15 < assenze ≤ 30
	0,2	10 < Assenze ≤ 15
	0,3	Assenze ≤ 10
INTERESSE IMPEGNO PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO (Area di Professionalizzazione)	0	Assente o di disturbo
	0,1	Discontinuo
	0,2	Accettabile
	0,3	Assiduo
Per impegno, interesse e partecipazione attiva ai progetti PON e attività complementari integrative	0,4	Costruttivo
	0,1	
CREDITO FORMATIVO	0	Non presenta titoli valutabili

	0,1	Uno o più titoli non affini con l'indirizzo di studio
	0,2	Uno o più titoli affini con l'indirizzo di studio

Attribuzione del credito formativo

Le esperienze di formazione che gli alunni del *Salvemini* effettuano al di fuori dell'organizzazione scolastica, fanno parte integrante dei percorsi formativi personalizzati, pertanto, se corrispondenti ai seguenti criteri, daranno diritto a crediti formativi.

Sono individuati i seguenti parametri per la valutazione dei crediti formativi:

a) L'attestazione delle esperienze deve contenere:

- una sintetica descrizione dell'attività svolta;
- la durata;
- il numero complessivo di ore;

Le certificazioni acquisite all'estero devono essere autenticate dall'autorità diplomatica o consolare.

b) Possono essere considerate attività formative, e come tali valutate, le esperienze maturate coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'esame di stato, quali:

- attività linguistiche: tali certificazioni devono contenere, oltre a quanto elencato al punto a), anche l'indicazione del livello di competenza linguistico previsto dall'ordinamento locale o da un sistema ufficiale di standardizzazione;
- attività lavorativa coerente all'indirizzo, non inferiore a tre settimane.

La documentazione deve specificare, oltre a quanto elencato al punto a), la tipologia del contratto e l'ente a cui sono stati versati i contributi di assistenza e previdenza ovvero le disposizioni normative che escludono l'obbligo dell'adempimento contributivo;

l'attività di formazione specifica, di approfondimento, di valorizzazione, purché certificate come sopra e coerenti all'indirizzo di studio;

c) inoltre si potranno valutare altre esperienze legate alla formazione e alla crescita umana, civile e culturale quali: volontariato, solidarietà, cooperazione, attività di animazione e formazione ai ragazzi.

IL SALVEMINI PER IL TERRITORIO

Il *Salvemini* è una presenza significativa per il territorio di Fasano, ma anche per il più vasto territorio della provincia di Brindisi e zone limitrofe. Essere in un territorio significa saper tenere aperti canali di relazione e comunicazione con quanti vi operano e vivono: altre istituzioni scolastiche e no, enti, associazioni, aziende e gente comune. Lo strumento privilegiato è la nostra presenza ovunque si richieda un contributo di progettualità, organizzazione, competenza ed esperienza negli ambiti che sono propri dell'attività dell'Istituto.

Centro Polifunzionale di Servizio "Teseo"

Teseo è un Centro Servizi per l'Innovazione Didattica e Tecnologica ospitato presso l'IISS *Salvemini* di Fasano. Nasce dalla esigenza, da più parti espressa, di avere a disposizione del territorio spazi, risorse, alta tecnologia e know-how dedicati alla ricerca, alla formazione e alla comunicazione basata su TIC.

L'Istituto ha raccolto la sfida progettando uno spazio di opportunità che sarà in grado di offrire quella ormai non più procrastinabile intesa ed integrazione tra istituzioni scolastiche, enti, associazioni ed aziende.

Scuola Polo per l'Handicap – Brindisi Nord

Dall'anno scolastico 2001-2002 il *Salvemini* opera nella Provincia di Brindisi quale Scuola Polo per l'integrazione degli alunni diversamente abili. La scuola polo risponde alla necessità di:

- operare per lo sviluppo della cultura dell'integrazione sul territorio e per lo sviluppo delle buone prassi;
- ottimizzare l'acquisto di strumenti e tecnologie, attuando nuove modalità di spesa che concepite su base territoriale favoriscano lo sviluppo di reti istituzionali ed interistituzionali;
- garantire la massima utilizzazione e riutilizzazione degli strumenti acquistati;
- sviluppare attività di informazione, consulenza, scambio, formazione e documentazione anche attraverso internet.

La Scuola Polo per l'Handicap – *Brindisi Nord* ha il compito di avviare:

- alla promozione di una progettualità educativa
- all'acquisizione di ausili e learnerware

- alla costituzione di una mediateca online ed offline
- alla diffusione di buone prassi educative
- alla formazione degli operatori
- alla sperimentazione e alla raccolta della documentazione educativa
- al supporto e alla consulenza per gli utenti
- alla costituzione delle sinergie territoriali

Comunicare per Condividere

Comunicare efficacemente tra le varie componenti della comunità scolastica è condizione necessaria affinché ciascuno possa cogliere tutte le opportunità che la scuola offre e condividere e far circolare notizie, informazioni, documenti, idee, strumenti e saperi per definire e rafforzare l'identità.

Gli strumenti e i momenti della comunicazione sono quelli tradizionali: la partecipazione agli organismi collegiali e gli avvisi scritti, ma a questi si aggiunge anche e soprattutto quanto messo a disposizione dalle nuove tecnologie.

I siti web dell'Istituto (www.salvemionline.it) e del Centro Servizi Teseo (www.teseo.cc), newsletters e mail-list dedicate agli studenti (*swing.teen*) e ai docenti (*swing.doc*), la posta elettronica personale e le schede telefoniche aziendali sono strumenti con i quali il *Salvemini* vuole tenere in contatto costante docenti, studenti e personale operante nell'istituto.

ALLEGATI

Regolamento di Istituto

Patto di corresponsabilità

Piano annuale delle attività

Programmazione per assi culturali del biennio (ITC e IPPSAR)

Piani di lavoro per classi parallele ITC e IPSSAR