



**I.S.I.S**

*Luigi de' Medici*

**Ottaviano - Na**

**PIANO  
TRIENNALE  
DELL'OFFERTA FORMATIVA**

**2016 - 2019**

**Approvato dal Consiglio d'Istituto**  
**con delibera n. 1 del 26 Gennaio 2016**

## INDICE

<b>Premessa</b>	p. 4
<b>1. L’Istituto Statale di Istruzione Superiore “Luigi de’Medici”</b>	p. 5
1.a. La storia	p. 5
1.b. Il contesto e i bisogni del territorio	p. 5
1.c. Vision e mission	p. 6
<b>2. Pianificazione curricolare</b>	p. 7
2.a. Riferimenti generali	p. 7
2.a.i <b>I percorsi IeFP</b>	p. 7
2.a.ii <b>I percorsi di Alternanza Scuola – Lavoro</b>	p. 7
2.b. Il Curricolo d’Istituto	p. 9
2.b.i. Organizzazione dei percorsi	p. 9
2.b.ii. Il PECUP IPSEOA	p. 9
2.b.ii.A. Quadro orario IPSEOA	p. 12
2.b.iii. Il PECUP IPIA	p. 14
2.b.iii.A. Produzioni industriali e artigianali	p. 14
2.b.iii.B. Manutenzione e assistenza tecnica	p. 15
2.c. Valutazione e certificazione delle competenze	p. 20
<b>3. Ampliamento dell’offerta formativa</b>	p. 21
<b>4. Progettazione organizzativa e Governance d’istituto</b>	p. 23
4.a. Il Dirigente Scolastico	p. 23
4.b. Gli organi collegiali	p. 23
4.c. Le figure di sistema	p. 24
4.c.i. Docenti funzioni strumentali	p. 24
4.d. Il Comitato per la valutazione dei docenti	p. 25
4.e. I documenti fondamentali della scuola	p. 26
<b>5. Il Piano di Miglioramento</b>	p. 27
5.a. Introduzione	p. 27
5.b. Il Rapporto di Autovalutazione	p. 27
5.c. Il Piano di Miglioramento	p. 28

<b>6. Il fabbisogno del personale della scuola</b>	p. 30
6.a. Il fabbisogno del personale docente	p. 30
6.a.i. Posti di potenziamento dell'OF	p. 34
6.b. Il fabbisogno del personale ATA	p. 35
6.c. Il fabbisogno di infrastrutture materiali e attrezzature	p. 36
<b>7. La formazione</b>	p. 44
7.a. La formazione del personale docente	p. 45
7.b. La formazione del personale ATA	p. 46
7.c. La formazione degli alunni	p. 47
<b>8. Monitoraggio e valutazione</b>	p. 48
<b>9. Appendice</b>	p. 49
✓ Allegato n. 01	Curricolo d'Istituto
✓ Allegato n. 02	Regolamento di valutazione
✓ Allegato n. 03	Regolamento di disciplina alunni
✓ Allegato n. 04	Regolamento adozione libri di testo
✓ Allegato n. 05	Regolamento debito scolastico
✓ Allegato n. 06	Regolamento accesso atti amministrativi
✓ Allegato n. 07	Piano dell'Alternanza Scuola Lavoro (ASL)
✓ Allegato n. 08	Piano dell'Inclusività
✓ Allegato n. 09	Piano Annuale della formazione del personale
✓ Allegato n. 10	Piano annuale degli impegni e delle attività
✓ Allegato n. 11	Documenti di valutazione dei rischi e piano di evacuazione
✓ Allegato n. 12	Progetto accoglienza alunni stranieri
✓ Allegato n. 13	Organigramma e funzionigramma
✓ Allegato n. 14	Documento programmatico sicurezza e tutele dati sensibili (privacy)

## **Premessa**

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF) (art. 3 del D.P.R. n. 275/99, così come modificato ed integrato dalla L. n. 107/2015) è il documento fondamentale costitutivo dell'identità culturale e progettuale che l'Istituto statale di Istruzione Superiore "Luigi de' Medici" predispone con la partecipazione di tutte le sue componenti. Esso esplicita la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa e organizzativa, che la scuola adotta nell'ambito della sua autonomia, coerentemente con gli obiettivi generali ed educativi dei diversi tipi e indirizzi di studi, determinati a livello nazionale, e riflette le esigenze del contesto culturale, sociale ed economico della realtà locale.

Il Piano comprende e riconosce le diverse opzioni metodologiche, valorizza le corrispondenti professionalità e indica gli insegnamenti e le discipline tali da coprire il fabbisogno dei posti comuni e di sostegno dell'organico dell'autonomia e dei posti per il potenziamento dell'offerta formativa. Presenta, altresì, il fabbisogno del personale amministrativo, tecnico e ausiliario e quello delle infrastrutture e delle attrezzature materiali. Mette in atto il Piano di Miglioramento, previsto dal Regolamento di cui al Decreto del Presidente della Repubblica del 28 marzo 2013 n. 80 ed elaborato sulla base delle priorità e dei traguardi emersi dal Rapporto di AutoValutazione.

Promuove finalità, principi e strumenti previsti nel Piano Nazionale Scuola Digitale, programma le attività formative rivolte al personale Docente e ATA e pianifica i percorsi di Istruzione e Formazione Professionale e di Alternanza Scuola-Lavoro.

Le scelte dichiarate nei diversi ambiti fanno riferimento al triennio 2016-2019 e si raccordano con quelle già progettate nel Piano dell'Offerta Formativa dell'anno scolastico in corso.

Il PTOF è elaborato dal Collegio dei Docenti sulla base dell'Atto di indirizzo di gestione, amministrazione e attività della scuola del Dirigente Scolastico ed è approvato dal Consiglio d'Istituto.

## 1.

### L'Istituto Statale di Istruzione Superiore *Luigi de' Medici*

#### 1.a. La storia

L'Istituto Professionale Alberghiero "L. de' Medici" nasce a Ottaviano nel 1970, come sede coordinata dell'IPSAR "Cavalcanti" di Napoli. Primo Istituto superiore nel settore turistico-alberghiero del territorio vesuviano, diventa presto un valido punto di riferimento per tutti gli operatori del settore e allarga progressivamente l'ambito della propria utenza ad un vasto territorio che comprende Ottaviano e 14 comuni vesuviani. Raggiunge l'autonomia nel 1979 e presto si trova di fronte l'esigenza di ospitare un sempre più crescente numero di alunni. Nel tempo istituisce e gestisce sedi coordinate, che diventano in breve autonome: Avellino, Cicciano, Pollena Trocchia. Attualmente la scuola funziona su quattro sedi: il plesso centrale in via Zabatta, la succursale in via Funari, la sede staccata a Striano e l'IPIA "O. Augusto" in via Peano, che dal 2008 con decreto U.S.R. Campania è stato aggregato al "de' Medici" dando vita all'ISIS.

L'edificio scolastico di via Zabatta è l'unione di due strutture costruite in epoche diverse: la prima nel 1957 e nel 2006 la seconda. L'Ente proprietario della struttura è il Comune di Ottaviano.

#### 1.b. Il contesto e i bisogni del territorio

L'Istituto opera in una realtà territoriale caratterizzata da grandi difficoltà di diversa natura: carenza di sviluppo economico, precarietà occupazionale, inadeguatezza culturale diffusa, tendenza all'intensificazione di fenomeni di illegalità, scarsa presenza di strutture e servizi ai cittadini, qualità della vita, nel complesso, insoddisfacente, sia per i danni arrecati nel passato all'ambiente sia per l'alta densità demografica.

Il territorio è connotato dalla presenza di modesti insediamenti industriali, di laboratori artigianali, che vanno scomparendo, e di pochi complessi alberghieri. Tuttavia, la ristorazione è ben sviluppata e richiede personale sempre più specializzato e competente. L'utenza trova, pertanto, negli specifici indirizzi e nel Piano dell'offerta formativa del "de' Medici" occasioni e impulso per una formazione spendibile nel campo lavorativo e per l'acquisizione di una specifica professionalità da impiegare nella dimensione della piccola e media impresa locale.

## **1.c. Vision e mission**

L'Istituto Statale di Istruzione Superiore "Luigi de'Medici" promuove iniziative progettuali di rinnovamento metodologico-didattico di rilievo sia nazionale che europeo ed è aperto alle avanguardie educative e alle riforme legislative in atto, per incidere sui suoi aspetti strutturali, organizzativi e operativi nella prospettiva del miglioramento continuo. Ha aderito al Sistema Qualità e ha raggiunto la certificazione di Qualità secondo la normativa UNI EN ISO 9004:2000.

L'Istituto si pone, in questa prospettiva, come elemento attivo nella diffusione di innovazioni nel settore dei servizi in cui opera e, soprattutto, nella promozione e sviluppo della realtà territoriale circostante, ed è punto di riferimento essenziale per i giovani che desiderano affermarsi in una professione ricca di concrete e molteplici opportunità di lavoro in Italia e all'estero.

Il "de'Medici" assume quale *mission* istituzionale l'impegno:

*(1) di promuovere, nella prospettiva europea e mediterranea, gli scambi e i viaggi di studio all'estero, i gemellaggi ed altre forme di partenariato con scuole straniere;*

*(2) di orientare all'occupazione i propri alunni, avvalendosi anche dei suoi stretti rapporti con il mondo universitario e del lavoro;*

*(3) di incoraggiare tra i docenti la ricerca, la sperimentazione e l'aggiornamento sia nella dimensione individuale che collegiale;*

*(4) di instaurare un clima positivo e costruttivo nei rapporti tra docenti e discenti e, complessivamente, tra tutte le componenti della scuola;*

*(5) di favorire l'integrazione, la socializzazione e la crescita degli alunni con disabilità, con DSA e, più in generale, dei portatori di disagio sociale, culturale e fisico.*

## 2. **Pianificazione curriculare**

### **2.a. Riferimenti generali**

L'ISIS de' Medici nell'a.s. 2010/2011 viene riordinato dal D.P.R. n.87/2010 in: IPSEOA, Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, con tre articolazioni: Enogastronomia, Servizi di sala e vendita, Accoglienza turistica; e IPSIA, Servizi per l'Industria e l'Artigianato, articolato in due indirizzi "Produzioni industriali e artigianali" e "Manutenzione e assistenza tecnica".

I corsi hanno durata quinquennale, sono suddivisi in primo biennio, secondo biennio e quinto anno, e si concludono con il conseguimento del diploma di istruzione superiore, che è titolo idoneo all'accesso all'università, alla partecipazione a pubblici concorsi e all'inserimento nel mondo del lavoro.

#### **2.a.i. I percorsi IeFP**

L'Istituto è autorizzato dalla Regione Campania a svolgere, in regime di sussidiarietà integrativa e complementare, i percorsi di IeFP – Istruzione e Formazione Professionale – previsti dalla L. n. 53/2003 e dal successivo D. Lgs. n. 226/2005. Si tratta di percorsi formativi rivolti ai giovani in possesso del titolo conclusivo del I ciclo di istruzione e finalizzati al raggiungimento della qualifica professionale, che corrisponde al terzo livello dell'EQF (European Qualification Framework), quadro europeo dell'apprendimento permanente.

Tale titolo risulta spendibile su tutto il territorio nazionale, in quanto riferito a standard comuni concordati tra le Regioni e tra queste e lo Stato, e in ambito comunitario. Dopo la qualifica si può proseguire in percorsi finalizzati al conseguimento del Diploma di istruzione e formazione professionale (quarto anno) oppure nei percorsi di istruzione professionale di Stato (quarto e quinto anno) con il conseguimento del Diploma di Istruzione professionale. Tali percorsi consentono, inoltre, l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e l'adempimento del diritto/dovere all'istruzione e formazione professionale previsto dalla normativa vigente.

I percorsi triennali di IeFP dell'ISIS "de'Medici" garantiscono una adeguata formazione culturale di base e l'acquisizione di competenze professionali immediatamente spendibili sul mercato del lavoro attraverso una curvatura del Curricolo e l'utilizzo del 20% del monte ore disponibile nell'ambito dell'autonomia didattica.

#### **2.a.ii. I percorsi di Alternanza Scuola – Lavoro**

L'alternanza scuola-lavoro è una modalità didattico-formativa che si propone di orientare e sostenere un ingresso consapevole degli allievi nella realtà lavorativa. I percorsi hanno una struttura flessibile e si articolano in periodi di formazione in aula e periodi di apprendimento "sul campo", direttamente in azienda, attuati sulla base di

specifiche convenzioni, dove gli alunni siano in grado di imparare concretamente gli strumenti del “mestiere” in modo responsabile e autonomo.

Con la Legge n.107/2015 i percorsi di ASL sono rivolti obbligatoriamente a tutti gli studenti del secondo biennio e dell'ultimo anno e hanno la durata complessiva di 400 ore.

## 2.b. Il Curricolo d'Istituto

L'I.S.I.S. “Luigi de'Medici”, consapevole che la competenza costituisce il significato stesso dell'istruzione e dell'educazione e che non esiste apprendimento significativo che non si iscriva nella prospettiva della competenza, assume quale obiettivo fondamentale la diffusione a tutti i livelli di una metodologia attiva, fondata sull'insegnare per competenze, sulla problematizzazione, sulla sperimentazione, sulla ricerca e sulla progettualità. In questa prospettiva strumento unitario di lavoro è il Curricolo quinquennale d'Istituto, declinato in competenze chiave, competenze professionali e competenze disciplinari. Le competenze professionali sono quelle previste dai regolamenti e documenti ministeriali, che ogni alunno deve possedere al termine del percorso scolastico. Le discipline tutte concorrono con i saperi essenziali irrinunciabili al conseguimento delle stesse al termine del primo biennio, del secondo biennio e del quinto anno. Le competenze chiave, invece, per la loro stessa definizione e per il loro carattere della sovradisциплиnarietà unificano e sovrastano, ad un tempo, le precedenti, le includono e le organizzano in un sistema dotato di senso al servizio delle persone e della comunità.

L'Istituto, in particolare, articola il primo biennio in quattro Assi culturali – dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale – così come definiti dal Documento Tecnico Ministeriale n. 139/2007 e dalla Raccomandazione del Parlamento Europeo del 18 dicembre 2006. Al termine del secondo anno si assolve all'obbligo scolastico; la certificazione dei saperi e delle competenze di base acquisite dagli studenti è fatta dal Consiglio di Classe, attraverso un apposito modello, sintetico e trasparente che fa riferimento agli Assi e al Quadro Europeo dei titoli e delle qualifiche (EQF).

Il Curricolo d'Istituto esprime, nel complesso, la responsabilità dell'Istituzione scolastica nella progettazione e nella realizzazione di interventi di educazione, formazione e istruzione, adeguati ai diversi contesti, alla domanda delle famiglie e alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti, verso la promozione del successo formativo di tutti nel rispetto del principio costituzionale di autonomia, libertà di insegnamento e pluralismo culturale. I suoi obiettivi sono recepiti dai Dipartimenti disciplinari, dai Consigli di Classe e dai singoli docenti, ognuno per la parte di propria competenza, nei loro documenti, rispettivamente Percorso formativo dipartimentale, Piano formativo annuale del CdC e Piano formativo disciplinare per competenze, che indicano nel complesso: il profilo, le valenze educative, culturali e professionali, le metodologie e strategie didattiche, gli strumenti e i criteri di valutazione adottati, le forme di recupero, di potenziamento e valorizzazione delle



eccellenze, i percorsi di insegnamento-apprendimento strutturati in UdA e i risultati attesi.

### 2.b.i. Organizzazione dei percorsi

Il percorso formativo quinquennale è coerente con il Profilo Educativo, Culturale e Professionale, definito dal D. P.R. n. 87/2010, ed è finalizzato alla crescita integrale dei giovani, allo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio e all'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il percorso è così strutturato:

- **primo biennio**, articolato in: (1) 693 ore per la classe prima e in 660 ore per la classe seconda di attività e insegnamenti di istruzione generale; e (2) in 396 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo, ai fini dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione e dell'acquisizione dei saperi e delle competenze di indirizzo in funzione orientativa. ;
- **secondo biennio**, articolato, per ciascun anno, in: (1) 495 ore di attività ed insegnamenti di istruzione generale; e (2) in 561 ore di attività ed insegnamenti obbligatori di indirizzo;
- **quinto anno**, articolato in: (1) 495 ore di attività ed insegnamenti di istruzione generale; e (2) in 561 ore di attività ed insegnamenti obbligatori di indirizzo.

### 2.b.ii. Il PECUP IPSEOA

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

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature ed alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- usare 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 eno-gastronomici;

- 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" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

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

**Nell'articolazione “Servizi di sala e di vendita”**, il diplomato, più specificamente, 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.

A conclusione del percorso quinquennale i diplomati delle articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- 1. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;**
- 2. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;**
- 3. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, 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; di 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'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- 1. utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.**
- 2. adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.**
- 3. promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.**

- 4. 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, i diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

- 1. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;*
- 2. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;*
- 4. 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;*
- 5. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;*
- 6. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;*
- 7. attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.*

## 2.b.ii.A. Quadro orario IPSEOA

### ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA COMUNE

<b>Quadro orario</b> <b>Area comune IPSEOA-IPIA</b>	Primo biennio		Secondo biennio		Quinto anno
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
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 e economia	2	2			
Scienze integrate (Sc. Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività integrative	1	1	1	1	1
Geografia generale ed economica	1				
<b>Totale ore</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>

➤ **ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO**

Quadro orario Area di indirizzo IPSEOA	Primo biennio		Secondo biennio		Quinto anno	
	1	2	3	4	5	
Scienze integrate (Fisica)	2	-				
Scienze integrate (Chimica)	-	2				
Scienze degli alimenti	2	2				
Lab. Serv. Enogastronomici sett. Cucina	2	2				
Lab. Serv. Enogastronomici sett. Sala e vendita	2	2				
Lab. Serv. di accoglienza turistica	2	2				
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3	
<b>ENOGASTRONOMIA</b>						
Scienza e cultura dell'alimentazione			3	3	3	
di cui di compresenza			1	1	-	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	5	5	
Lab. Serv. Enogastronomici settore Cucina			8	4	4	
Lab. Serv. Enogastronomici settore Sala e vendita			-	2	2	
<b>SERVIZI DI SALA E VENDITA</b>						
Scienza e cultura dell'alimentazione			3	3	3	
di cui di compresenza			1	1	-	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	5	5	
Lab. Serv. Enogastronomici settore Cucina			-	2	2	
Lab. Serv. Enogastronomici settore Sala e vendita			8	4	4	
<b>ACCOGLIENZA TURISTICA</b>						
Scienza e cultura dell'alimentazione			3	2	2	
di cui di compresenza			1	1	-	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	6	6	
Tecniche di comunicazione			-	2	2	
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			8	4	4	
<b>Totale ore</b>		<b>12</b>	<b>12</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
Di cui in compresenza			1	1	1	

## 2.b.iii. PECUP IPIA

### 2.b.iii. A. Produzioni industriali e artigianali

*Il diplomato di Istruzione Professionale nell’Indirizzo “Produzioni industriali e artigianali”* interviene nei processi di lavorazione, fabbricazione, assemblaggio e commercializzazione di prodotti industriali e artigianali. Le sue competenze tecnico-professionali sono riferite alla filiera del settore produttivi generali.

Nell’indirizzo Produzioni Industriali e Artigianali articolazione *“Artigianato”* è prevista l’opzione *“Produzioni tessili sartoriali”*, finalizzata a conservare e valorizzare stili, forme, tecniche proprie della storia artigianale locale e per salvaguardare competenze professionali specifiche del settore produttivo tessile – sartoriale sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell’indirizzo *“Produzioni industriali e artigianali”, articolazione Artigianato”, opzione “Produzioni tessili-sartoriali”*, consegue i seguenti risultati in termini di competenze:

- *utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi e gestionali;*
- *selezionare e gestire i processi di produzione in rapporto ai materiali ed alle tecnologie specifiche;*
- *applicare le procedure che disciplinano i processi produttivi, nel rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro e sulla tutela dell’ambiente e del territorio;*
- *innovare e valorizzare sotto il profilo creativo e tecnico, le produzioni tradizionali del territorio;*
- *riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza ed economicità e applicare i sistemi di controllo-qualità nella propria attività lavorativa;*
- *intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, mantenendone la visione sistemica.*

## ➤ QUADRO ORARIO

### Opzione “Produzioni tessili e sartoriali”

<b>Quadro orario</b> <b>Area di indirizzo IPIA</b> <b>Produzioni industriali e artigianali</b> <b>Opzione: Produzioni</b> <b>tessili-sartoriali</b>	Primo biennio		Secondo biennio		Quinto anno
	1	2	3	4	5
Tecnol. e tecniche di rappresentazione Grafica	3	3			
Scienze integrate (fisica)	2	2			
di cui di compresenza	2				
Scienze integrate (chimica)	2	2			
di cui di compresenza	2				
Tecnol. dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Lab. Tecnol. ed esercitaz. tessili, abbigliamento	3	3	5	4	4
Tecnol applicate ai materiali e ai processi produttivi tessili, abbigliamento			6	5	4
Progettazione tessile – abbigliamento, moda e costume			6	6	6
Tecniche di distribuzione e marketing			-	2	3
<b>Totale ore</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
Di cui di compresenza	4		12		6

#### 2.b.iii.B. Manutenzione e assistenza tecnica

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “*Manutenzione e assistenza tecnica*” possiede le competenze per gestire, organizzare ed effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, di diagnostica, riparazione e collaudo relativamente a piccoli sistemi, impianti e apparati tecnici, anche marittimi. Le sue competenze tecnico-professionali sono riferite alle filiere dei settori produttivi generali (elettronica, elettrotecnica, meccanica, termotecnica ed altri) e specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio.

È in grado di:

- *controllare e ripristinare, durante il ciclo di vita degli apparati e degli impianti, la conformità del loro funzionamento alle specifiche tecniche, alle normative sulla sicurezza degli utenti e sulla salvaguardia dell'ambiente;*

- *osservare i principi di ergonomia, igiene e sicurezza che presiedono alla realizzazione degli interventi;*
- *organizzare e intervenire nelle attività per lo smaltimento di scorie e sostanze residue, relative al funzionamento delle macchine, e per la dismissione dei dispositivi;*
- *utilizzare le competenze multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo presenti nei processi lavorativi e nei servizi che lo coinvolgono;*
- *gestire funzionalmente le scorte di magazzino e i procedimenti per l'approvvigionamento;*
- *reperire e interpretare documentazione tecnica;*
- *assistere gli utenti e fornire le informazioni utili al corretto uso e funzionamento dei dispositivi;*
- *agire nel suo campo di intervento nel rispetto delle specifiche normative ed assumersi autonome responsabilità;*
- *segnalare le disfunzioni non direttamente correlate alle sue competenze tecniche;*
- *operare nella gestione dei servizi, anche valutando i costi e l'economicità degli interventi.*

*L'indirizzo di Manutenzione e assistenza tecnica* prevede due possibili opzioni, con relativi quadri orari:

- *Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili*
- *Manutenzione mezzi di trasporto.*

L'opzione "*Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili*" specializza e integra le conoscenze e competenze in uscita dall'indirizzo, coerentemente con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio, con competenze rispondenti ai fabbisogni delle aziende impegnate nella manutenzione di apparati e impianti elettrici, elettromeccanici, termici, industriali e civili, e relativi servizi tecnici.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato in "*Manutenzione e assistenza tecnica*", opzione "*Apparati, impianti e servizi tecnici industriali*", consegue i risultati di apprendimento di seguito descritti in termini di competenze:

1. *comprendere, interpretare e analizzare schemi di apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili;*
2. *utilizzare strumenti e tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza;*
3. *utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali cura la manutenzione, nel contesto industriale e civile;*
4. *individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite;*
5. *utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni degli apparati e impianti industriali e civili di interesse;*



6. *garantire e certificare la messa a punto a regola d'arte degli apparati e impianti industriali e civili, collaborando alle fasi di installazione, collaudo e di organizzazione-erogazione dei relativi servizi tecnici;*
7. *agire nel sistema di qualità, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficienti ed efficaci.*

➤ **Quadro orario dell'opzione Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili**

<b>Quadro orario</b> <b>Area di indirizzo IPIA</b> <b>Manutenzione e assistenza tecnica</b> <b>Opzione: Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili</b>	Primo biennio		Secondo biennio		Quinto anno
	1	2	3	4	5
Tecnol. e tecniche di rappresent. Grafica	3	3			
Scienze integrate (fisica)	2	2			
di cui di compresenza	2				
Scienze integrate (chimica)	2	2			
di cui di compresenza	2				
Tecnol. dell'informazione e della comunicaz.	2	2			
Laboratori tecnologici ed esercitazione	3	3	4	3	3
Tecnologie meccaniche e applicazioni			5	4	4
Tecnol. Elettrico - Elettroniche e applicazioni			5	5	3
Tecnol. e tecniche di installaz. e manutenzione di apparati e impianti civili e industriali			3	5	7
<b>Totale ore</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
Di cui di compresenza	4		12		

L'opzione "*Manutenzione mezzi di trasporto*" specializza e integra le conoscenze e competenze in uscita dall'indirizzo, coerentemente con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio, con competenze rispondenti ai fabbisogni delle aziende impegnate nella manutenzione di apparati e impianti inerenti i mezzi di trasporto di interesse, terrestri, aerei o navali, e relativi servizi tecnici.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato in "*Manutenzione e assistenza tecnica*", opzione "*Manutenzione mezzi di trasporto*", consegue i risultati di apprendimento di seguito descritti in termini di competenze:

- 1. comprendere, interpretare e analizzare la documentazione tecnica relativa al mezzo di trasporto;*
- 2. utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche;*
- 3. seguire le normative tecniche e le prescrizioni di legge per garantire la corretta funzionalità del mezzo di trasporto e delle relative parti, di cui cura la manutenzione nel contesto d'uso;*
- 4. individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite;*
- 5. utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti relativi al mezzo di trasporto;*
- 6. garantire e certificare la messa a punto a regola d'arte del mezzo di trasporto e degli impianti relativi, collaborando alle fasi di installazione, collaudo ed assistenza tecnica degli utenti;*
- 7. agire nel sistema di qualità, gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci ed economicamente correlati alle richieste.*

➤ **Quadro orario dell'opzione Manutenzione mezzi di trasporto**

<b>Quadro orario</b> <b>Area di indirizzo IPIA</b>	Primo biennio		Secondo biennio		Quinto anno
	1	2	3	4	5
<b>Manutenzione e assistenza tecnica</b>  <b>Opzione: Manutenzione mezzi di trasporto</b>					
Tecnol. e tecniche di rappresentazione Grafica	3	3			
Scienze integrate (fisica)	2	2			
di cui di compresenza	2				
Scienze integrate (chimica)	2	2			
di cui di compresenza	2				
Tecnol. dell'informazione e della comunicazione.	2	2			
Laboratori tecnologici ed esercitazione	3	3	4	3	3
Tecnologie meccaniche e applicazioni			5	5	4
Tecnol. Elettrico-elettroniche e applicazioni			5	4	3
Tecnol. E tecniche di diagnostica e manutenzione dei mezzi di trasporto			3	5	7
<b>Totale ore</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
Di cui di compresenza	4		12		6

## **2.c. Valutazione e certificazione delle competenze**

Il cambio di prospettiva dell'approccio valutativo è strettamente legato ad una trasformazione della didattica ispirata alla concezione di curricolo e articolata per Unità di Apprendimento, che facilitano lo sviluppo delle competenze.

La competenza raggiunta dall'alunno, che si esprime nelle sue performances, rappresenta il riferimento prioritario dell'attività valutativa, e quindi formativa, che viene integrata, ampliata e completata dalla valutazione delle conoscenze ed abilità e da quella del comportamento, impegno e partecipazione.

I criteri di verifica e valutazione adottati dal singolo docente sono condivisi dal Consiglio di Classe, elaborati dai Dipartimenti disciplinari sulla base degli orientamenti del Collegio dei Docenti e ordinati nel Regolamento di valutazione dell'Istituto. Essi fanno riferimento a specifiche rubriche valutative, che prevedono descrittori distinti per livelli secondo il modello EQF, e a modalità temporali distinte con finalità diagnostiche, formative, sommative e valenza certificativa. L'espressione del giudizio di padronanza della competenza dello studente non può che prevedere livelli positivi.

Per la formulazione della valutazione finale degli alunni, il Consiglio di classe esamina gli obiettivi educativi e le competenze raggiunti e sulla base dei due elementi si esprime sulla promozione o non promozione con eventuale riferimento all'assegnazione di uno o più debiti scolastici, secondo i criteri annualmente deliberati dal Collegio Docenti ed espressi nell'apposito Regolamento. I debiti, sia quelli risultanti dallo scrutinio finale, sia quelli riportati all'esito del trimestre, possono essere recuperati nelle forme di studio autonomo o seguendo corsi in itinere attivati dalla scuola. Le modalità di organizzazione dello studio autonomo sono segnalate per iscritto all'alunno attraverso una scheda di lavoro con la quale il docente trasmette indicazioni personalizzate.

### 3. Ampliamento dell'offerta formativa

L'ISIS "Luigi de' Medici" fa propri gli obiettivi prioritari del comma 7 della Legge sulla Buona Scuola n. 107/2015 e, sulla base delle indicazioni delle famiglie e delle esigenze espresse dal territorio, individua precise finalità educativo-formative, le articola in obiettivi specifici e programma attività mirate, finalizzate al loro conseguimento nel triennio 2016 – 2019.

#### **Finalità 1. Solida preparazione di base**

Una solida preparazione di base dota gli studenti degli strumenti necessari per orientarsi nel mondo, leggere criticamente fenomeni e processi, interagire positivamente con le altre persone.

**Obiettivo A.** Valorizzare la dimensione formativa e aperta alla scoperta del sapere disciplinare  
Attività: progetti d'Istituto dedicati  
progetto sportivo  
UdA finalizzate

**Obiettivo B.** Potenziare l'acquisizione di un metodo di studio autonomo  
Attività: laboratoriali mirate

**Obiettivo C.** Potenziare le competenze linguistiche in italiano e nelle lingue straniere comunitarie e non  
Attività: laboratori di scrittura creativa  
certificazioni linguistiche  
sperimentazione CLIL  
viaggi di studio e viaggi di istruzione all'estero  
scambi culturali  
teatro in lingua straniera

**Obiettivo D.** Potenziare le competenze matematico-logiche, scientifiche e digitali  
Attività: laboratori di matematica finanziaria  
certificazioni informatiche  
corsi sulla sicurezza informatica e sull'uso della rete in chiave didattica

**Finalità 2. *La valorizzazione dello studente come “soggetto attivo” della propria crescita***

Obiettivo A. Adottare pratiche didattiche che favoriscano un approccio responsabile e critico al sapere

Attività: esercitazioni speciali  
peer education  
problem solving

Obiettivo B. Implementare nella pratica didattica attività che favoriscano processi di auto-orientamento e autovalutazione

Attività: orientamento  
guida all'autovalutazione

Obiettivo C. Individuare percorsi e sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni

Attività: gare enogastronomiche  
concorsi  
campionati sportivi studenteschi

**Finalità 3. *La scuola aperta al territorio e alle famiglie***

Obiettivo A. Incrementare l'alternanza scuola-lavoro

Attività: Piano triennale dell'Alternanza  
educazione all'autoimprenditorialità  
nuove figure professionali  
collaborazioni con enti pubblici e privati

Obiettivo B. Consolidare il patto di corresponsabilità con le famiglie

Attività: orientamento, accoglienza e condivisione,  
eventi  
corsi specifici rivolti ai genitori

**Finalità 4. *Promozione delle soft skills***

Obiettivo A. Potenziare le competenze “morbide”, sociali e civiche

Attività: Piano annuale per l'inclusione  
educazione interculturale  
educazione alla differenza di genere  
diritti e doveri

Obiettivo B. Valorizzare le condizioni che permettano di raggiungere la piena realizzazione di sé per costruire la propria identità di persona e cittadino responsabile

Attività: educazione all'identità e alla diversità, ai temi della pace, della solidarietà, della cura del bene comune

Al conseguimento di questi obiettivi concorrono: le azioni individuate nel Piano di miglioramento, i Progetti di Alternanza scuola-lavoro e di integrazione, già finanziati, e ogni altra iniziativa culturale promossa dalla scuola.

## **4.**

### **Progettazione organizzativa e Governance d'Istituto**

#### **4.a. Il Dirigente Scolastico**

Il Dirigente Scolastico è l'organo di sintesi tra l'amministrazione dello Stato e l'autonomia della scuola. Questi assicura la gestione unitaria dell'istituzione, ne ha la legale rappresentanza, è responsabile della gestione delle risorse finanziarie e strumentali e dei risultati del servizio. Nel rispetto delle competenze degli organi collegiali scolastici, ha autonomi poteri di direzione, di coordinamento e di valorizzazione delle risorse umane. In particolare, il Dirigente Scolastico organizza l'attività scolastica secondo criteri di efficienza e di efficacia formative ed è titolare delle relazioni sindacali.

Nell'esercizio delle sue competenze, il Dirigente Scolastico promuove gli interventi per assicurare la qualità dei processi formativi e la collaborazione delle risorse culturali, professionali, sociali ed economiche del territorio, per l'esercizio della libertà di insegnamento, intesa anche come libertà di ricerca e innovazione metodologica e didattica, per l'esercizio della libertà di scelta educativa delle famiglie e per l'attuazione del diritto all'apprendimento da parte degli alunni.

Nell'ambito delle funzioni attribuite alle istituzioni scolastiche, spetta al Dirigente l'adozione dei provvedimenti di gestione delle risorse e del personale.

Nello svolgimento delle proprie funzioni organizzative e amministrative il Dirigente può avvalersi di docenti da lui individuati, ai quali possono essere delegati specifici compiti, ed è coadiuvato dal responsabile amministrativo, che sovrintende, con autonomia operativa, nell'ambito delle direttive di massima impartite e degli obiettivi assegnati, ai servizi amministrativi ed ai servizi generali dell'istituzione scolastica, coordinando il relativo personale.

Il Dirigente presenta periodicamente al Consiglio di Istituto motivata relazione sulla direzione e il coordinamento dell'attività formativa, organizzativa e amministrativa al fine di garantire la più ampia informazione e un efficace raccordo per l'esercizio delle competenze degli organi della istituzione scolastica.

## **4.b. Gli Organi Collegiali**

L'organo di auto-governo della scuola è il Consiglio di Istituto, rappresentativo di tutte le componenti: docenti, genitori, studenti, personale ATA, oltre al Dirigente Scolastico, membro di diritto. Ha il compito prioritario di approvare il piano triennale dell'offerta formativa ed il relativo Programma annuale e ha potere deliberante in materia di organizzazione e programmazione della vita e dell'attività della scuola.

Il Collegio dei Docenti è composto dal Dirigente Scolastico e dal personale docente di ruolo e non di ruolo in servizio nella scuola. E' articolato in Dipartimenti, Commissioni o gruppi di lavoro. I compiti del Collegio dei Docenti sono definiti dal D.Lgs. n. 297/94 e successive integrazioni e modificazioni, ed è l'organo sovrano nell'organizzazione, programmazione e funzionamento didattico dell'Istituto.

Il Consiglio di Classe è un organo collegiale, in cui le diverse componenti scolastiche - docenti, genitori e studenti - si incontrano per pianificare e valutare costantemente l'azione educativa e didattica. È composto dai docenti di ogni singola classe, inclusi quelli di sostegno, dai rappresentanti dei genitori e dai rappresentanti degli studenti. È presieduto dal Dirigente scolastico o da un docente da lui delegato. A titolo consultivo fanno parte del Consiglio anche i docenti tecnico pratici e gli assistenti addetti alle esercitazioni di laboratorio che coadiuvano i docenti delle corrispondenti materie tecniche e scientifiche.

## **4.c. Le Figure di sistema**

Le normative più recenti, come il D.Lgs. 165/2001 e il D.Lgs. 150/2009, hanno ridefinito il profilo della figura dirigenziale, aumentandone la complessità e aprendo la scuola ad una dimensione partecipativa e comunitaria, dove la strategia "diffusiva" della leadership assume i caratteri della corresponsabilità.

In questa prospettiva lo Staff dirigenziale si allarga fino a comprendere accanto ad DS i suoi più stretti collaboratori, il DSGA, i responsabili di sede, il responsabile della qualità, le funzioni strumentali e tutte le figure di sistema, che nella complessità dell'istituzione scolastica contribuiscono a farne un buon "sistema formativo".

### **4.c.i. Docenti Funzione strumentale**

I docenti incaricati di Funzione Strumentale si occupano di quei particolari settori dell'organizzazione scolastica per i quali si rende necessario razionalizzare e ampliare le risorse, monitorare la qualità dei servizi e favorire formazione e innovazione. I docenti F.S., ai sensi dell'art. 33 del CCNL, vengono designati con delibera del Collegio dei Docenti in coerenza con il Piano dell'Offerta Formativa, in base alle loro competenze, esperienze professionali o capacità relazionali; la loro azione è indirizzata a garantire la realizzazione del POF e il suo arricchimento anche in relazione con



enti e istituzioni esterne. Per l'a.s. 2015-2016 sono state individuate 5 aree, affidate ai docenti designati dal Collegio su proposta della Commissione istruttoria.

AREA	FUNZIONI	DOCENTI
1	Gestione POF Progetto innovazione- valutazione d'istituto	Prof. Della Guardia Daniela Prof. Giugliano Pasquale
2	Piano formazione per- sonale della scuola- Invalsi-RIS-Qualità	Prof. Gentilini Giovanna Prof. Lauri Esposito Teresa
3	CIC-Accoglienza- Continuità- Orientamento	Prof. De Francesco Antonella Prof. Forte Ida
4	Responsabile settore in- formatico-Registro elet- tronico	Prof. Ragosta Antonio Prof. Guardato Michele
5	Alternanza scuola- lavoro	Prof. Ambrosio Raffaele Prof. Arbia Francesco Prof. Esposito Carmela Prof. Salvati Luigi

#### 4.d. Comitato per la valutazione dei docenti

La Legge n. 107/2015, al comma 129, ridefinisce il Comitato per la valutazione dei docenti, dall'inizio dell'anno scolastico successivo a quello in corso alla data dell'entrata in vigore della presente legge presso ogni istituzione scolastica ed educativa è istituito, senza nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica, il Comitato per la valutazione dei docenti. Il Comitato ha la durata di tre anni, è presieduto dal Dirigente Scolastico ed è costituito da:

- a) tre docenti dell'istituzione scolastica, di cui due scelti dal Collegio dei Docenti e uno dal Consiglio di Istituto;
- b) un rappresentante degli studenti e un rappresentante dei genitori, scelti dal Consiglio di Istituto;
- c) un componente esterno, individuato dall'Ufficio Scolastico Regionale tra dirigenti scolastici, dirigenti tecnici e docenti.

Il Comitato individua i criteri per la valorizzazione dei docenti sulla base: a) della qualità dell'insegnamento e del contributo al miglioramento dell'istituzione scolastica, nonché del successo formativo e scolastico degli studenti; b) dei risultati ottenuti dal docente o dal gruppo di docenti in relazione al potenziamento delle competenze degli alunni e dell'innovazione didattica e metodologica, nonché della collaborazione alla ricerca didattica, alla documentazione e alla diffusione di buone pratiche

didattiche; c) delle responsabilità assunte nel coordinamento organizzativo e didattico e nella formazione del personale.

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

#### **4.e. I documenti fondamentali della scuola**

L'ISIS "Luigi de' Medici", in base alla normativa vigente, si dota di documenti specifici, in cui sono contenuti i principi sui quali fonda la sua azione educativa ed altre importanti informazioni riguardanti le diverse componenti e attività della scuola. Tra questi:

- Curricolo
- Piano delle attività e degli impegni annuali
- Patto di corresponsabilità
- Piano di miglioramento
- Piano di inclusività
- Programma annuale
- Progetto accoglienza alunni stranieri
- Regolamento d'Istituto
- Regolamento di disciplina
- Regolamento di valutazione
- Regolamento accesso ai documenti amministrativi
- Regolamento adozioni libri di testo
- Regolamento debito scolastico
- Carta dei Servizi
- DUVRI E e documenti sulla sicurezza

La Carta dei servizi è deliberata dal Consiglio d'Istituto nel rispetto della Direttiva n. 254 del 21 luglio 1995 e del D.P.C.M. del 7 giugno 1995. Essa informa l'utente sulle modalità di erogazione del servizio, sugli standard di qualità e lo mette nelle condizioni di controllare la qualità della prestazione e, all'occorrenza, di sporgere reclamo.

Il Patto Educativo di Corresponsabilità (D.P.R. n. 249/98, così come modificato ed integrato dal D.P.R. n. 235/07) è la dichiarazione, esplicita e partecipata, dei diritti e doveri che regolano il rapporto tra la scuola, le famiglie e gli alunni. Coinvolge

l'intero corpo docente, i genitori, il personale ATA, gli alunni e gli enti esterni preposti o interessati al servizio scolastico, contribuendo allo sviluppo del reciproco senso di responsabilità e impegno.

Il Regolamento d'Istituto è il documento, adottato dal Consiglio d'Istituto, che comprende le norme riguardanti: il funzionamento degli organi collegiali; la vigilanza sugli alunni; il comportamento degli alunni e la regolamentazione di ritardi, uscite, assenze, giustificazioni; l'uso degli spazi, dei laboratori e della biblioteca; la conservazione delle strutture e delle dotazioni. Qui, inoltre, sono definite: le modalità di comunicazione con studenti e genitori; le modalità di convocazione e di svolgimento delle assemblee di classe, del Comitato degli Studenti e dei genitori, dei Consigli di Classe e del Consiglio d'Istituto; il calendario di massima delle riunioni e la pubblicazione degli atti.

## 5.

### IL Piano di Miglioramento

#### 5.a. Introduzione

L'obiettivo prioritario dell'istituzione scolastica, ovvero quello di promuovere l'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze in modo formalizzato, aggiornato e innovativo, deve trovare corrispondenza nella verifica continua, a livello nazionale e sovranazionale, dei livelli di apprendimento e nell'analisi delle loro determinanti e i risultati devono essere costantemente utilizzati al fine di accrescere l'efficacia dell'azione educativa e migliorare la qualità della scuola *tout court*. Questo è il principio ispiratore della normativa più recente sul Sistema Nazionale di Valutazione (D.P.R. n. 80/2013, la Nota al D.P.R. n.80/2013 e la Direttiva n. 11/ 2014) e sulla Buona Scuola ( L. n. 107/ 2015), che ha trovato esplicita e concreta espressione nei singoli Rapporti di AutoValutazione, prima, e nei diversi Piani di Miglioramento, dopo.

#### 5.b. Il Rapporto di Autovalutazione

Il Sistema nazionale di valutazione (SNV) costituisce una risorsa strategica per orientare la politica scolastica e formativa della scuola alla crescita culturale, economica e sociale dei suoi utenti e per favorire la piena attuazione della sua autonomia.

Il processo di valutazione, così come definito dal SNV, è iniziato nell'a.s. 2014-2015 con l'autovalutazione, che si è conclusa con la stesura e la pubblicazione del Rapporto di AutoValutazione. Il RAV coglie la specificità della presente realtà scolastica, senza riduzioni o semplificazioni di sorta, ne fornisce una rappresentazione attraverso un'analisi del suo funzionamento e costituisce la base per individuare le priorità di sviluppo. L'ultima sezione, in particolare, consente di specificare “le priorità e i traguardi” e gli “obiettivi di processo” su cui, e verso cui, si intende agire nella prospettiva del miglioramento. I traguardi, in particolare, riguardano i risultati atte-

si; essi articolano in forma osservabile e/o misurabile i contenuti delle priorità; sono le mete verso cui la scuola tende nella sua azione di miglioramento. Gli obiettivi di processo, invece, rappresentano una definizione operativa delle attività su cui si intende agire concretamente per raggiungere le priorità strategiche individuate.

Dal Rapporto di valutazione steso dal Gruppo dell'AutoValutazione al termine dell'a.s. 2014-2015, in particolare, emerge che le priorità sono quelle di garantire il successo formativo a tutti gli alunni; di assicurare loro il raggiungimento dei livelli essenziali di competenze; e sviluppare, valutare e certificare le competenze chiave e di cittadinanza. Mentre i traguardi attesi nel breve e medio termine sono: ridurre i debiti formativi in determinate materie; colmare il gap formativo degli studenti nelle prove Invalsi ed estendere la progettazione per competenze al secondo biennio e all'ultimo anno, favorendo l'utilizzo delle Unità di Apprendimento.

### **5.c. Il Piano di Miglioramento**

Il Piano di Miglioramento è il documento ufficiale di visione strategica nel quale l'I.S.I.S. "Luigi de' Medici" esplicita le azioni che intende realizzare per raggiungere gli obiettivi prefissati nel suo Rapporto di Autovalutazione, elemento cardine, dal quale emergono tutte quelle criticità, che necessitano, appunto, di "opportune, mirate, condivise e partecipate" azioni di miglioramento.

Il Piano di Miglioramento interessa l'area dei risultati, l'area dei rapporti scuola/territorio e quella delle risorse, prevedendo specifiche azioni progettuali con finalità che spaziano dalla valorizzazione delle competenze all'ampliamento delle relazioni con le famiglie e con la realtà produttiva del territorio di appartenenza nel suo complesso, dall'orientamento alla formazione/aggiornamento, dalla promozione di nuovi ambienti digitali di apprendimento al potenziamento/perfezionamento della comunicazione con tutti gli stakeholders, sia interni che esterni.

Gli interventi previsti puntano alla promozione dell'innovazione delle pratiche educative e didattiche della scuola che, alla luce dell'attuale contesto sociale e culturale, non può non aprirsi alla comprensione dei cambiamenti nel modo di apprendere e comunicare delle nuove generazioni e porsi il problema del grado di adattabilità di un sapere teorico a modalità essenzialmente pratiche per favorire la dimensione dell'azione e del fare dell'ambito cognitivo. L'ISIS "Luigi de' Medici" è chiamato a rispondere alle richieste di rinnovamento della contemporaneità, ad innalzare gli standard di qualità ed il livello dei risultati di apprendimento, ed offrire ai suoi giovani studenti, nell'ottica di uno spirito proattivo e flessibile, l'acquisizione di una capacità di un aggiornamento e di un apprendimento *life long* per inserirsi pienamente nel mondo del lavoro ed essere in grado di affrontare con successo tutti i suoi possibili cambiamenti. Ed è così che si pone in una posizione di servizio, di collaborazione e di dialogo costruttivo con gli enti, le associazioni di categorie e i diversi soggetti socio-economici e istituzionali per dare ai suoi alunni occasioni concrete per misurarsi in contesti lavorativi, per moltiplicare a dismisura i momenti di attività sul campo e contrastare, in maniera indiretta, ma più efficacemente, la disoccupazione giovanile.

L'ISIS "Luigi de' Medici" assume quale obiettivo fondamentale la diffusione a

tutti i livelli di una metodologia attiva, fondata sull'insegnare per competenze, sulla problematizzazione, sulla sperimentazione, sulla ricerca e sulla progettualità, dando nuova dignità, tra le discipline, all'italiano, alla matematica e/o alla lingua inglese, a tipi di insegnamento, cioè, che, per loro natura, sono in grado di aumentare a dismisura le possibilità di autorealizzazione, di difesa, di comprensione del mondo, di relazione, sia personale che professionale, con gli altri. Un tipo di educazione, inoltre, che non può prescindere dall'azione educativa familiare nella condivisione di un comune spazio di responsabilità e come parte integrante di un "unicum" educativo: un contatto partecipato, intelligente e sistematico con le famiglie è in grado di capovolgere, più in generale, lo stereotipo di un apparato distaccato e autoreferenziale e dare senso ed attuazione a quel patto formativo che è alla base di ogni efficace intervento educativo. Ma la comunità educante è anche ed essenzialmente una comunità "comunicante": la comunicazione è un criterio strategico-organizzativo generale ed identitario di ogni istituzione scolastica e, in realtà, non è affatto un aspetto secondario. Una comunicazione che funzioni, efficace, è supporto del cambiamento, della qualità e di ogni tipo di attività progettuale; coinvolge e motiva le risorse umane ed è fonte essenziale del benessere organizzativo della scuola. La scuola, quindi, valorizza la comunicazione come componente strategico di ogni suo processo, come fattore di miglioramento che apre canali d'ascolto e che dà concreta attuazione alla sua mission e alla sua vision.

Nel complesso, dunque, le azioni di miglioramento, che il "de'Medici" intende realizzare nel corrente anno scolastico e/o nell'arco temporale del triennio 2016/19, sono:

<b>PER L'AREA DEI RISULTATI</b>	⇒	<p>Azione n.1, <i>Per la valorizzazione della competenza</i>          Azione n.2 <i>La Rete e l'Invalsi</i>          Azione n.3 <i>L'italiano e la matematica a confronto con la realtà</i>          Azione n.4 <i>L'Inglese per tutti</i></p>
<b>PER L'AREA SCUOLA E TERRITORIO</b>	⇒	<p>Azione n.5 <i>Gli eventi speciali e le famiglie</i>          Azione n.6 <i>Una finestra sul territorio</i>          Azione n.7 <i>Per un orientamento responsabile</i></p>
<b>PER L'AREA DELLE RISORSE</b>	⇒	<p>Azione n.8 <i>Il miglioramento attraverso la formazione e L'aggiornamento del personale docente</i>          Azione n. 9 <i>Nuovi ambienti di apprendimento</i>          Azione n.10 <i>Per un'efficace comunicazione interna ed esterna</i></p>

## 6. Il fabbisogno del personale della scuola

### 6.a. Il fabbisogno del personale docente

La scuola ospita n. 2188 studenti, di cui n. 74 in situazione di disabilità certificata, n.3 BES di natura clinica e n. 34 DSA.

Gli allievi sono così distribuiti tra le 4 sedi: n. 855 sede centrale di Via Zabatta Ottaviano, n. 476 sede succursale di Via Funari Ottaviano, n. 578 sede coordinata di Striano, n 279 sede aggregata IPIA di Via C. Peano Ottaviano.

Il numero delle classi di ciascuna sede:

	<b>IPSEOA Ottaviano</b>	<b>IPSEOA Striano</b>	<b>IPIA</b>	<b>Totale</b>
I	14	5	4	23
II	14	6	3	23
III	11 +1* articolata	6	2 + 1* articolata	21
IV	12	4 + 1 articolata	4	21
V	10	4+1 articolata	1 + 1* articolata	16
<b>Totale</b>	<b>62</b>	<b>27</b>	<b>16</b>	<b>105</b>

\* La classe III dell'IPSEOA di Ottaviano è articolata tra sala e ricevimento.

La classe IV e V dell'IPSEOA di Striano sono articolata tra sala e ricevimento.

Le classi dell'IPIA sono articolate tra le opzioni MMT e PTS

La dotazione organica del personale docente in riferimento all'a.s. in corso è la seguente:

#### **IPSEOA - Sedi di Via Zabatta /Via Funari NARH058011**

<b>Classe concorso</b>	<b>n. ore totali</b>	<b>n. docenti di ruolo</b>	<b>Ore residue coperte da docenti con contratto a T.D. o assegnate (max 6) come ore eccedenti a docenti a T.I.</b>
A050	372	19	30
A346	186	10	6
A246	139	7	13

A546	28	1	8
A017	117	6	0
A047	214	11	0
A019	88	4	14
A057	155	7	20
A060	56	3	0
A038	28	2	2+6 part time
A013	28	1	10
A039	14	1	0
A036	6	/	6
A029	124	6	16
C500	245	12	0
C510	192	9	10
C520	96	4	18
IRC	62	2	25

**IPSEOA - Sede di STRIANO NARH058022**

<b>Classe concorso</b>	<b>n. ore da coprire</b>	<b>n. docenti di ruolo</b>	<b>Ore residue coperte da docenti con contratto a T.D. o assegnate (max 6) come ore eccedenti a docenti a T.I.</b>
A050	162	8	18
A246	70	4	0
A346	81	4	9
A017	70	4	0
A047	73	3	16
A048	19	1	0
A019	22	1	4
A057	70	1	52
A060	22	1	2
A038	10	/	10
A013	12	/	12
A039	5	/	5
A036	4	/	4
A029	54	3	0
C500	106	5	9
C510	92	4	13
C520	40	2	3+7part time
IRC	27	/	27

**IPIA - Sede di Via Peano NARI05801C**

<b>Classe concorso</b>	<b>n. ore da coprire</b>	<b>n. docenti di ruolo</b>	<b>Ore residue coperte da docenti con contratto a T.D. o assegnate (max 6) come ore eccedenti a docenti a T.I.</b>
A050	96	5	6
A346	48	2	9
A017	7	/	7
A047	40	2	0
A048	15	1	0
A019	14	1	/
A038	14	/	14
A060	14	1	0
A013	14	1	0
A039	4	/	4
A029	32	2	0
A034	38	1	18
A035	36	2	0
A024	36	2	0
A020	37	2	0
A070	26	/	26
C260	36	2	0
C270	18	1	0
C290	7	/	7
C320	17	1	0
C240	7	/	7
C070	58	1	37
IRC	16	1	/

**Dotazione organica docenti di sostegno**

<b>Ambito</b>	<b>Docenti titolari</b>	<b>Docenti nominati</b>	<b>Totale</b>
AD01	4	4	8
AD02	8	2	10
AD03	12	13	25
AD04	2	4	6
Totale	26	23	49

Per l'a.s. 2016/17 un riscontro effettivo per la determinazione di un dato certo cui fare riferimento per lo sviluppo dell'organico dei docenti potrà essere fatto solo al termine delle iscrizioni. Tuttavia, considerando invariato il numero degli alunni in entrata, si può fare una previsione per sede con riferimento al dato storico degli ultimi tre anni:



- per l'IPSEOA di Ottaviano si prevede un aumento di due classi: una classe V di enogastronomia e una classe V di ricevimento. Inoltre l'articolazione tra la classe di sala e ricevimento passa al quarto anno;
- per l'IPSEOA di Striano si prevede la formazione dello stesso numero di classi, con una articolazione tra sala e ricevimento in meno;
- per l'IPIA si prevede una classe prima in meno, una classe IV in meno e due classi V in più, con una articolazione in meno tra le opzioni MMT e PTS.

<b>Classi</b>	<b>IPSEOA Ottaviano</b>	<b>IPSEOA Striano</b>	<b>IPIA</b>	<b>Tot.</b>
I	14	5	3	22
II	14	5	3	22
III	12	6	3	21
IV	11 +1*	6	2+1*	21
V	12	4+1*	4	21
Tot.	64	27	16	107

\*Classe articolata

<b>IPSEOA OTTAVIANO</b>		<b>IPSEOA STRIANO</b>		<b>IPIA</b>	
Classe di concorso	Fabbisogno di ore in previsione a.s. 2016/17	Classe di concorso	Fabbisogno di ore in previsione a.s. 2016/17	Classe di concorso	Fabbisogno di ore in previsione a.s. 2016/17
A050	12	A050	/	A050	/
A346	6	A346	/	A346	/
A246	6	A246	+1	A017	/
A546	3	A546	/	A047	/
A017	11	A017	+6	A048	/
A047	6	A047	-1	A019	-2
A019	/	A019	+4	A038	-2
A057	5	A057	/	A060	-2
A060	/	A060	-2	A013	-2
A038	/	A038	-2	A039	/
A013	/	A013	-2	A029	/
A039	/	A039	/	A034	/
A036	4	A036	+2	A035	/
A029	4	A029	/	A024	/
C500	5	C500	-2	A020	/
C510	/	C510	/	A070	/
C520	1	C520	+2	C260	/

IRC	2	IRC	/	C270	/
				C290	/
				C320	/
				C240	/
				C070	/
				IRC	/

Per gli aa,ss, 2016/17 e 2017/18, visto l'andamento degli ultimi tre anni, non si prevedono variazioni rilevanti rispetto alla previsione sviluppata nel sovraindicato prospetto.

### 6.a.i. Posti di potenziamento dell'OF

La dotazione dell'organico potenziato e le attività di potenziamento si ispirano alle priorità di cui al comma 7 della Legge n. 107/2015.

#### Dotazione Organico Potenziato assegnato per l'a.s. 2015/16

Classe di concorso	n. docenti
A050	2
A346	1
A246	2
A017	2
A019	2
A029	1
A038	1
A061	1
C520	1
AD01	2
AD02	1
AD03	4
<b>Totale</b>	<b>20</b>

Per l'a.s.2016/17, ai fini della realizzazione delle attività progettuali programmate e dichiarate nel PTOF, a partire dalle esigenze rilevate dal RAV ed espresse nel Piano di Miglioramento, si richiede un potenziamento nelle seguenti classi di concorso:

Classe di concorso	n. docenti	Note
A050	3	26 ore per esonero vicario e semiesonero responsabile di plesso +

		valorizzazione e potenziamento competenze linguistiche
A047	2	Potenziamento competenze matematico-logiche e scientifiche
A346	3	valorizzazione e potenziamento competenze linguistiche
A246	2	valorizzazione e potenziamento competenze linguistiche
A017	2	Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale. Potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria.
A019	2	Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale. Potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria.
A029	1	Potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati ad uno stile di vita sano con particolare riferimento all'educazione fisica e allo sport.
A038	1	Potenziamento competenze scientifiche
C500	2	Esonero referente A.S.L/ potenziamento competenze laboratoriali/incremento della metodologia dell'alternanza
C510	2	Esonero animatore digitale/responsabile sito/registro elettronico/ potenziamento competenze laboratoriali
A057	2	Potenziamento /sostegno e recupero competenze scientifiche. sviluppo di comportamenti ispirati ad uno stile di vita sano con particolare riferimento all'alimentazione.
AD01	1	Supporto all'acquisizione di competenze scientifiche
AD02	1	Supporto all'acquisizione di competenze umanistiche
AD03	1	Supporto all'acquisizione di competenze tecniche
<b>Totale</b>	<b>25</b>	.....

## 6.b. Il fabbisogno del personale ATA.

L'organico di diritto del personale ATA è il seguente:

N.1 DSGA

N.14 Assistenti Amministrativi

N.24 Assistenti tecnici

N.27 Collaboratori Scolastici

Tale organico è determinato dai seguenti parametri:

Scuola costituita da N.4 plessi

N.2324 Alunni iscritti in organico di diritto.

La dotazione organica dei collaboratori scolastici risulta largamente insufficiente per mantenere idonei standard di qualità in materia di vigilanza, pulizia e assi-

stenza degli studenti, tenuto conto della particolare tipologia degli istituti alberghieri - dove i laboratori e gli attrezzi necessitano di una pulizia più approfondita - della struttura della scuola, ripartita in quattro plessi, e del turno pomeridiano nei tre plessi IP-SEOA per assicurare le esercitazioni di laboratorio.

Per quanto riguarda il profilo di assistente amministrativo, la procedura di acquisto, registrazione e consegna quotidiana di prodotti per le esercitazioni pratiche di laboratorio in tre sedi, necessita almeno di 2 unità di tale personale.

Infine, in relazione al profilo di assistente tecnico si evidenzia la necessità di N.2 posti di assistente per laboratorio informatico, considerato che il Piano di miglioramento del “de’Medici” e il PNSD prevedono azioni progettuali che richiedono l’uso di laboratori e strumentazioni digitali

Organico personale ATA	Fabbisogno triennio 2016/1/17 – 2018/19	NOTE
N. 1 DSGA	N. 1 DSGA	
N. 14 ASSISTENTI AMMINISTRATIVI	N. 16 ASSISTENTI AMMINISTRATIVI	gestione dei magazzini delle sedi IPSEOA di Via Funari e di Striano
N. 24 ASSISTENTI TECNICI	N. 25 ASSISTENTI TECNICI	Funzionalità e manutenzione laboratori e apparecchiature informatiche
N. 27 COLLABORATORI SCOLASTICI	N. 31 COLLABORATORI SCOLASTICI	Esigenze connesse al funzionamento pomeridiano in tre sedi, ai laboratori di cucina, sala e bar

### **6.c. Il fabbisogno di infrastrutture materiali e attrezzature**

Le priorità sulle quali intervenire nel triennio 2016/17-2018/19 per garantire la piena realizzazione degli obiettivi fissati nel Piano di Miglioramento (PdM) in ordine di risultati scolastici e delle competenze delle figure professionali formate nella nostra scuola, afferiscono a due aspetti fondamentali : quello strutturale e quello più strettamente connesso alle attrezzature.

Relativamente al primo aspetto, quello strutturale, le finalità distinte per indirizzo sono le seguenti:

## **IPSEOA Sedi di Ottaviano**

Nelle due sedi di Ottaviano si pongono problemi differenti dovuti alla tipologia delle strutture.

### **✓ Sede Centrale di Via Zabatta**

Questa struttura si compone di due elementi, uno storico che ospita, oltre agli uffici, i laboratori, la direzione, la reception, il Bar e un'ampia sala conferenza, che necessitano dei seguenti interventi:

- verifica degli impianti elettrici negli ambienti adibiti a laboratori di cucina, magazzino e lavanderia;
- realizzazione di un corridoio, per rendere autonomi i quattro ambienti che compongono i laboratori di cucina;
- sostituzione degli attuali pavimenti con mattonelle antiscivolo;
- realizzazione dell'impianto di condizionamento (caldo-freddo) nella Sala conferenza e nell'ampia Hall- reception;
- sistemazione della Sala conferenze con nuove suppellettili, con un impianto audiovisivo più moderno e l'adeguamento del palco in modo da consentire la rappresentazione di spettacoli teatrali.

La sala conferenze è in grado di ospitare più di 150 persone. In questo ambiente si realizzano convegni, conferenze, presentazioni di eventi di altro genere promossi oltre che dalla scuola anche dal Comune, da Associazioni, Club, etc. Quest'ala della struttura è di proprietà del Comune di Ottaviano concessa in comodato d'uso alla Città Metropolitana di Napoli.

Il secondo elemento strutturale, strettamente collegato con il primo, è stato realizzato dalla Provincia di Napoli (Città Metropolitana) in tempi più recenti ed ha consentito di accogliere la forte richiesta di iscrizioni che si è registrata in questi anni, evitando il ricorso ai doppi turni.

Purtroppo non tutto il Progetto è stato realizzato in quanto non hanno trovato compimento il laboratorio di cucina, gli spogliatoi e gli altri locali funzionali. La mancanza di fondi da destinare all'acquisto delle apparecchiature necessarie (cucina, lavabi, etc.) e il conseguente utilizzo dei locali per altre finalità, hanno determinato un costante degrado di questi ambienti favorito da comportamenti poco consoni di alcuni studenti, che hanno danneggiato anche le porte taglia fuoco delle aule e delle uscite di sicurezza che di fatto hanno perso la loro funzione originaria. In questa parte dell'edificio gli interventi primari devono essere finalizzati a riportare gli ambienti alla loro destinazione originaria, realizzando un nuovo laboratorio di cucina attrezzato con apparecchiature moderne, con fuochi singoli, in modo da consentire esercitazioni per piccoli gruppi, coordinati dal Docente da una postazione centrale. In questo contesto si devono:

- realizzare e attrezzare gli spogliatoi per docenti e allievi;
- ristrutturare i bagni;
- sostituire le porte tagliafuoco danneggiate;
- verificare la funzionalità e la capacità dell'impianto di scarico, prevedendo un adeguato impianto di depurazione, che consenta lo scarico nel sistema fognario.

**Nella sede di Via Zabatta manca la palestra e gli alunni svolgono le attività motorie in un piccolo spazio sul lato sinistro dell'edificio con notevoli difficoltà.**

Alcuni dei problemi accennati troveranno una parziale soluzione grazie agli interventi previsti dal Progetto "Scuole belle", con il quale saranno imbiancate le aule, i corridoi e le inferriate, sostituite le tapparelle nei locali spogliatoio e messo in sicurezza lo spazio per le attività motorie.

### ✓ **Succursale di Via Funari Ottaviano**

In questa sede, posta vicino alla stazione ferroviaria della Circumvesuviana e, pertanto, facilmente raggiungibile, funzionano 22 delle 28 classi che formano il primo biennio dell'IPSEO di Ottaviano. L'edificio è di proprietà privata ed è in affitto da parte della Città Metropolitana di Napoli. Nonostante non sia stato costruito con destinazione a edificio scolastico, la ristrutturazione che ne ha modificato la destinazione da edificio artigianale, è stata realizzata con razionalità per cui la struttura, nel suo complesso, risulta funzionale, garantisce gli spazi per le attività di laboratorio, ma manca della palestra. Anche in questo caso le attività motorie si svolgono unicamente in uno spazio esterno, non attrezzato e non immediatamente vicino all'edificio. Gli spazi per i laboratori di accoglienza e ricevimento risultano insufficienti.

La struttura, nel suo complesso, non risulta sufficiente per le esigenze poste dal numero delle classi per cui anche in questa sede alcune delle attività di laboratorio di cucina e sala, si svolgono di pomeriggio.

L'edificio, per quanto indipendente, è parte di uno stabile più ampio in parte ancora utilizzato come officio artigianale.

L'obiettivo di miglioramento che ci siamo posti è quello di collocare in una unica sede tutte le classi e relative attività del primo biennio, in una unica sede, alleggerendo la sede centrale che di questo livello ospita ben sei classi, in modo da utilizzare gli spazi che si renderebbero disponibili per evitare le esercitazioni pomeridiane e attrezzare almeno due ambienti laboratorio: uno come laboratorio di informatica e l'altro come laboratorio per l'inclusività.

L'obiettivo può essere raggiunto in diversi modi e coinvolge direttamente la Città Metropolitana di Napoli, la quale deve verificare la possibilità delle seguenti opzioni:

- acquistare l'attuale edificio;
- verificare, in accordo con il Comune di Ottaviano, la disponibilità di un'area sulla quale costruire un nuovo edificio;
- oppure acquistare un altro stabile.

## IPSEOA Sedi di Striano

La sede coordinata di Striano ospita 27 classi in un edificio recentemente acquistato dalla Città Metropolitana di Napoli dal Comune di Striano. L'edificio era già stato messo a disposizione del Comune negli anni passati per accogliere le richieste sempre crescenti di iscrizione che provenivano da Striano e dai paesi limitrofi. In questi ultimi sei anni il numero delle classi è passato dalle undici del 2010/11 alle ventisette di oggi, con un corrispondente incremento del numero degli alunni, che è passato da 250 a ben 578.

La sede di Striano dispone di 20 aule oltre gli ambienti per le attività di laboratorio di cucina, sala e ricevimento, il bar didattico, gli spogliatoi, ecc. Dispone, inoltre, di ampi spazi esterni e di una palestra coperta parzialmente attrezzata. Purtroppo, anche in questo caso gli spazi disponibili non sono sufficienti a garantire le attività nel solo turno antimeridiano, per cui 5 classi svolgono le attività di laboratorio nel pomeriggio.

L'edificio non presenta problematiche ascrivibili alla straordinaria manutenzione, ma problemi di funzionalità che possono essere risolti nell'ambito di una normale manutenzione ordinaria che, purtroppo, la Città Metropolitana non riesce ad assicurare in nessuna delle nostre quattro sedi.

Le questioni più urgenti sono le seguenti:

- pitturazione e sistemazione delle aule e dei laboratori;
- oscuramento delle finestre delle aule esposte a Sud, nelle quali, nei mesi primaverili ed estivi, risulta difficile fare lezione a causa dei riflessi del sole e del caldo;
- sistemazione degli spazi esterni con particolare riferimento alle panchine in cemento;
- riattivazione dell'impianto elettrico per l'illuminazione esterna;
- sistemazione del cancello d'ingresso principale da completare con apertura automatica e comando a distanza.

I primi due problemi saranno affrontati nell'ambito del progetto "scuole belle" del quale si è già fatto cenno.

**L'obiettivo ambizioso che si vuole conseguire è quello di giungere alla autonomia di questa sede e, quindi, alla costituzione di una nuova Istituzione Scolastica. In questa direzione, in accordo con il Comune che condivide lo scopo, nel prossimo anno scolastico la proposta sarà avanzata alla Città Metropolitana e, quindi, al decisore finale, ovvero, alla Regione Campania.** L'iniziativa non è stata assunta già da questo anno scolastico dal momento che la Città Metropolitana, in applicazione delle linee guida dettate dalla Regione Campania in merito al dimensionamento della rete scolastica regionale, ha manifestato l'intenzione di affrontare solo nel prossimo anno scolastico le problematiche relative alla razionalizzazione delle istituzioni scolastiche del II ciclo.

## **IPIA Sede di Via C. Peano - Ottaviano**

Gli indirizzi di Manutenzione e Assistenza Tecnica e Produzioni Industriali e Artigianali della nostra offerta formativa trovano ubicazione nella sede di Via C. Peano a Ottaviano.

Lo stabile che ospita queste attività si compone di due parti realizzate in epoche differenti e, quindi, con problematicità diverse.

La prima parte, quella prospiciente al cortile d'ingresso, che identifichiamo come vecchio edificio, presenta le maggiori problematiche ed avrebbe bisogno di un intervento di manutenzione straordinaria, che punti, nei limiti del possibile, ad una più razionale utilizzazione degli spazi e alla risoluzione di questioni ataviche che di seguito si riassumono:

- sostituzione di tutti gli infissi e delle porte;
- sostituzione della pavimentazione in gomma presente in almeno 4 aule;
- funzionalità dei bagni;
- miglioramento delle condizioni di sicurezza lungo la via di fuga che dà sulla palestra con la sostituzione della porta antipanico e la chiusura con struttura metallica della terrazza;
- realizzazione di guardiole per i collaboratori scolastici;
- sostituzione della ringhiera passa mano delle scale di accesso al primo piano che risulta essere troppo bassa;
- modifica e messa a norma dell'accesso all'aula che affaccia sul cortile.

La seconda parte dell'Istituto, nuovo edificio, le problematiche sono meno numerose ma egualmente significative, ovvero:

- sostituzione della pavimentazione;
- sistemazione dei bagni;
- eliminazione delle infiltrazioni d'acqua dalle finestre e sostituzione delle stesse con infissi più adeguati.

### **6.c.i. Fabbisogno di attrezzature**

Nel corso di questi anni la scuola ha partecipato a tutte le iniziative proposte dal Miur (con particolare riferimento ai Fondi Strutturali Europei (PON – FESR)), dalla Regione, dalla Provincia, attraverso le quali è riuscita ad arricchire la propria dotazione strumentale sia nel settore dei Servizi che in quello dell'Industria e dell'Artigianato e della Manutenzione e Assistenza Tecnica.



In questa direzione non sono mancati interventi di supporto effettuati con fondi propri. Sono state acquisite strumentazioni per i laboratori di cucina, di moda, apparecchiature per laboratori informatici, LIM, notebook, tablet, che oggi risultano indispensabili per l'attivazione di una didattica innovativa, in grado di produrre un forte coinvolgimento dell'alunno in un percorso virtuoso che punti al pieno conseguimento degli obiettivi formativi che caratterizzano questo documento.

Le apparecchiature e le strumentazioni di cui la scuola dispone non risultano ancora sufficienti, sia per quantità che per qualità. Vanno sostituite le vecchie apparecchiature non più funzionanti o di fatto superate dalle tecnologie del digitale con ulteriori strumenti e attrezzature, che consentano al maggior numero possibile di classi di fruirne con continuità. Non è stato conseguito l'obiettivo di un tablet per ogni classe e di un numero sufficiente di LIM. Più complessivamente le attrezzature delle l'istituto ha necessità per attuare pienamente il piano di miglioramento, oltre a quelle per i laboratori di cui si è già fatto cenno nella prima parte, sono indicate di seguito:

<b>ATTREZZATURE</b>	<b>SEDI E LABORATORI DI UTILIZZO</b>
n. 10 PC	Laboratori di informatica e laboratorio di moda dell'IPIA
n. 40 LIM	Una LIM ogni due aule
n. 62 Tablet	Uno per ogni classe per l'aggiornamento in tempo reale del registro elettronico e attivare la connessione dei genitori
n. 10 +6 notebook	Laboratorio di ricevimento (back office) + Attività per l'integrazione
<ul style="list-style-type: none"> <li>- n. 1 PC Server</li> <li>- n. 2 stampanti termiche ricevimento comande</li> <li>- n. 1 stampante da cintura (?) per conto incasso diretto</li> <li>- n. 1 Display LED 40" per visualizzare piatti uscita cucina</li> <li>- n. 1 Display 19" per pass(?)</li> </ul>	Sede centrale - Laboratori di cucina e sala. Attrezzature necessarie per completare e quindi ad attivare il sistema di comando elettronico per il quale già disponiamo di alcune apparecchiature
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Software sistema operativo windows per tutti i nuovi dispositivi (n. 35+1+12)</li> <li>- Software simulazione gestione alberghiera Office 2013 per tutti gli apparati sprovvisti</li> </ul>	Software esigenze laboratori IPSEOA
<ul style="list-style-type: none"> <li>- n. 3 stampanti</li> <li>- n. 1 scanner</li> </ul>	Laboratorio di ricevimento (back office)
Utensileria e attrezzature per i laboratori di sala e di cucina	Laboratori di Cucina e sala IPSEOA
Planetaria, raffinatrice, gelateria, sfogliatrice per pasta fresca, temperatrice per cioccolato, Roner poer per cottura a bassa temperatura	Laboratori di Cucina

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Motore a benzina e motore diesel (usati) per attività di manutenzione;</li> <li>- Banco prova motore completo di motore per attività di diagnostica;</li> <li>- Serie di chiavi combinate DA 6 a DA 32 quantità n.2;</li> <li>- Serie chiavi a bussola D6- DA 32 quantità n.2;</li> <li>- Chiave dinamometrica n.1;</li> <li>- Serie chiavi poligonali DA6-A32 quantità n. 2;</li> <li>- Spessimetri n.3</li> <li>- Tondo pieno ferro Diam. 40mm; lunghezza 6 mt. quantità n. 2.</li> </ul>	<p>Laboratorio Meccanica IPIA</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Micro controllori Arduino 1;</li> <li>- National Instruments “Multisim 13”;</li> <li>- Software ON-OFF Magrini</li> <li>- Software Disano</li> </ul>	<p>Lab. Tecnologico (elettronica ed elettrotecnica) IPIA</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Licenza per Microsoft Office 2013;</li> <li>- Licenza per Autocad 2014 ;</li> <li>- N. 10 postazioni personal computer</li> <li>- Stampante laser monocromatica ;</li> </ul>	<p>Lab. multimediale 1 IPIA</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- N. 15 postazioni personal computer</li> <li>- Stampante laser monocromatica;</li> </ul>	<p>Lab. multimediale 2 IPIA</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- N. 3 kit video citofoni a due fili;</li> <li>- N. 1 motore asincrono trifase collegamento stella – triangolo <math>V=380V</math></li> <li>- <math>P = 1 \text{ kw}</math> ;</li> <li>- N.1 trasformatore trifase potenza apparente <math>A=1 \text{ kVA}</math>;</li> <li>- Pannello didattico per la domotica (tipo Gewiss o similari);</li> <li>- N.2 wattmetri elettrodinamici per c.a.;</li> <li>- N.2 amperometri elettrodinamici per c.a. portata massima 5 A;</li> <li>- N° 10 interruttori magnetotermici con correnti nominali da 6-10-16 A ;</li> <li>- N°2 interruttori differenziali da 25 A corrente differenziale <math>i_{dn}=0.03 \text{ A}</math>;</li> <li>- N°1 luxometro (misuratore di luminosità);</li> <li>- Quadro in pvc modulare da 36 moduli tipo Bticino</li> </ul>	<p>Laboratorio di Installazione e Applicazione Impianti Elettrici IPIA</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tavoli professionali da disegno completi di sedie;</li> <li>- Armadietti;</li> <li>- Cassettera per disegni;</li> <li>- Tavoli luminosi;</li> <li>- N.10 postazioni personal computer.</li> </ul>	<p>Lab. disegno moda IPIA</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Software : foto shop, corel draw, adbe illustrator, cad modellistica, tex cell;</li> <li>- Tavoli professionali da disegno completi di sedie;</li> <li>- Armadietti;</li> <li>- Tavoli luminosi;</li> <li>- Manichini con regolatore di taglie;</li> <li>- Ferro da stiro professionale completo di asse e caldaia;</li> <li>- Macchina per cucire tradizionale per cucitura a zig-zig;</li> <li>- Ricamatrice.</li> </ul>	<p>Lab. modellistica IPIA</p>
<p>Armadietti blindati per custodire apparecchiature elettroniche</p>	<p>Tutte le sedi</p>

## 7.

### La formazione

I processi di riforma ed innovazione in atto stanno profondamente modificando lo scenario della scuola e ciò rende necessario predisporre attività di formazione rivolte a tutti i docenti, personale ATA ed alunni, coerenti con le priorità e i traguardi individuati nel RAV e con gli obiettivi identificati nel POF/PTOF. Un percorso formativo, che favorisca la diffusione di pratiche educative innovative che tengano conto delle opportunità offerte dalle nuove tecnologie e dei cambiamenti richiesti dalla società della conoscenza, costituirà sicuramente un utile strumento per migliorare i livelli essenziali delle competenze di base degli alunni del nostro istituto; gli insegnanti, infatti, formati alle nuove tecnologie e alle metodologie alternative e all'avanguardia, possono diversificare la loro attività, trovare forme di recupero e strategie di potenziamento più efficaci, raggiungere metodologie funzionali e riproducibili e rendere il processo di insegnamento/apprendimento, nel suo complesso, motivante e attraente. D'altronde la progettazione di un curriculum quinquennale che si ponga come obiettivo il conseguimento di competenze (e non solo di conoscenze e abilità) da parte degli studenti, comporta una profonda revisione delle pratiche didattiche e della visione stessa dell'insegnamento e del modo di fare scuola. Si rende, quindi, necessario offrire ai docenti strumenti teorici e pratici per impostare il curriculum e la didattica quotidiana nella nuova prospettiva. La formazione rappresenta una risorsa strategica per il miglioramento della scuola e riguarda tutto il personale scolastico. Pertanto sono previste specifiche attività di formazione anche per il personale ATA, finalizzate alla crescita professionale ed al miglioramento dell'efficienza ed efficacia dei servizi amministrativi, tecnici e generali.

In osservanza della Legge n°107 del 2015, al fine di implementare cultura della sicurezza nelle scuole è prevista anche una formazione specifica rivolta agli alunni.

Le attività di formazione saranno svolte in orario extra-curricolare e comprenderanno:

- corsi di formazione organizzati e proposti dal MIUR, USR, ATP per rispondere a specifiche esigenze connesse agli insegnamenti previsti dagli ordinamenti o ad innovazioni di carattere strutturale o metodologico decise dall'Amministrazione;
- corsi proposti dal Polo Qualità, enti e associazioni professionali accreditati presso il Ministero e coerenti con gli obiettivi sopra enunciati;
- corsi organizzati dalle Reti di scuole a cui l'Istituto aderisce;
- interventi formativi, sia in autoaggiornamento sia in presenza di tutor esterni o interni autonomamente progettati e realizzati dalla scuola a supporto dei progetti di Istituto previsti dal POF/PTOF.

## 7.a. La formazione del personale docente

### 1. Anno scolastico 2015/2016:

<b>TEMATICA</b>	<b>AMBITO DI RIFERIMENTO</b>	<b>Collocazione temporale</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La progettazione e valutazione per competenze</li> </ul>	RAV area 5.2 obiettivi di processo	marzo-maggio 2016
<ul style="list-style-type: none"> <li>La didattica innovativa per l'apprendimento</li> </ul>	RAV area 5.2 obiettivi di processo	marzo-maggio 2016
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le nuove tecnologie per l'insegnamento</li> </ul>	RAV area 5.2 obiettivi di processo/PON	novembre 2015-maggio 2016
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le metodologie didattiche per l'inclusione scolastica:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'inclusione scolastica con le TIC;</li> <li>- laboratori esperenziali;</li> <li>- seminario (il bambino autistico a scuola)</li> </ul> </li> </ul>	RAV area 5.2 obiettivi di processo	gennaio-maggio 2016
<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione di base in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro</li> </ul>	D.L.vo 81/2008 artt. 36 e 37.	01/04/16

### 2. Triennio 2016/2019:

<b>TEMATICA</b>	<b>AMBITO DI RIFERIMENTO</b>	<b>Collocazione temporale</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La progettazione e valutazione per competenze</li> </ul>	RAV area 5.2 obiettivi di processo	a.s 2016/17 a.s. 2017/18 a.s. 2018/19
<ul style="list-style-type: none"> <li>La didattica innovativa per</li> </ul>	RAV area 5.2 obiettivi di	a.s 2016/17

l'apprendimento	processo	a.s. 2017/18 a.s. 2018/19
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le nuove tecnologie per l'insegnamento</li> </ul>	RAV area 5.2 obiettivi di processo/PON	a.s. 2016/17 a.s. 2017/18 a.s. 2018/19
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le metodologie didattiche per l'inclusione scolastica.</li> </ul>	RAV area 5.2 obiettivi di processo	a.s. 2016/17 a.s. 2017/18 a.s. 2018/19
<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione di base in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro.</li> </ul>	D.L.vo 81/2008 artt. 36 e 37.	Nel mese di aprile di ciascun anno

## 7.b. Formazione del personale ATA

### 1. Anno scolastico 2015/2016:

TEMATICA	AMBITO DI RIFERIMENTO	Collocazione temporale
<ul style="list-style-type: none"> <li>La digitalizzazione/dematerializzazione e dei flussi documentali (DSGA e AA)</li> </ul>	Partecipazione a "protocolli in rete"	febbraio 2016
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assistenza di base e ausilio materiale agli alunni/studenti disabili (CS)</li> </ul>	Inclusione scolastica	marzo 2016
<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione di base in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro.</li> </ul>	D.L.vo 81/2008 artt. 36 e 37.	Aprile 2016

### 2. Triennio 2016/2019:

TEMATICA	AMBITO DI RIFERIMENTO	Collocazione temporale
<ul style="list-style-type: none"> <li>La digitalizzazione/dematerializzazione dei flussi documentali (DSGA e AA)</li> </ul>	Partecipazione a "protocolli in rete"	a.s. 2016/17

		a.s. 2017/18 a.s. 2018/19
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assistenza di base e ausilio materiale agli alunni/studenti disabili (CS)</li> </ul>	Inclusione scolastica	a.s. 2016/17 a.s. 2017/18 a.s. 2018/19
<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione di base in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro.</li> </ul>	D.L.vo 81/2008 artt. 36 e 37.	Nel mese di aprile di ciascun anno

## 7.c. Formazione alunni

### 1. Anno scolastico 2015/2016:

<b>TEMATICA</b>	<b>AMBITO DI RIFERIMENTO</b>	<b>Collocazione temporale</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La salute e la sicurezza sul lavoro</li> </ul>	D.L.vo 81/2008 artt. 36 e 37.	Aprile 2016

### 2. Triennio 2016/2019

<b>TEMATICA</b>	<b>AMBITO DI RIFERIMENTO</b>	<b>Collocazione temporale</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La salute e la sicurezza sul lavoro</li> </ul>	D.L.vo 81/2008 artt. 36 e 37.	Nel mese di aprile di ciascun anno

## 8.

### Monitoraggio e valutazione

Il decentramento decisionale, conseguente alla concessione dell'autonomia delle istituzioni scolastiche ed alla modifica del titolo V della Costituzione italiana, conferisce alle istituzioni scolastiche la responsabilità dei risultati da conseguire. Convinti che la valutazione e l'autovalutazione debbano essere azioni sistemiche e sistematiche, capaci di fornire il controllo dei risultati sul piano organizzativo, cognitivo, educativo, il "de'Medici" da anni ha dato vita a procedure, momenti operativi e di confronto che coinvolgono tutti gli operatori scolastici con le loro specifiche funzioni, al fine di progettare interventi di miglioramento continuo dell'efficienza e dell'efficacia del sistema e dell'offerta formativa e di raggiungere gradualmente standard di qualità più elevati. E, in questa prospettiva, si è aperto naturalmente alle novità normative sul Sistema Nazionale di Valutazione attraverso la stesura del RAV ed è pronto alla valutazione esterna da parte del corpo ispettivo.

L'Istituto, impegnato in una riflessione sul valore della rendicontazione sociale, continuerà il percorso intrapreso per la redazione del Bilancio sociale, uno strumento fondamentale per un'amministrazione che voglia migliorare la propria organizzazione e gestione interna e consentire un processo di accountability a vantaggio di tutti gli stakeholders e, in particolare, dei genitori con i quali realizzare una condivisa corresponsabilità educativa.

#### 8.a. Monitoraggio e valutazione del PTOF

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa, per la sua stessa natura temporale, necessita di una verifica costante sia delle scelte didattiche che di quelle organizzative. Il monitoraggio del Piano è condotto dal Dirigente Scolastico insieme allo staff perché si valutino, in maniera condivisa e partecipata, gli eventuali correttivi da apportare per il raggiungimento finale delle priorità in considerazione dell'efficacia delle azioni realizzate e dell'efficienza nell'utilizzo delle risorse sia professionali che materiali.

Si monitorano e si valutano:

- gli obiettivi prefissati;
- le attività di ampliamento/arricchimento curricolare;
- l'utilizzo dell'organico dell'autonomia;
- l'andamento complessivo del processo in atto;

attraverso i seguenti indicatori:

1. grado di partecipazione dell'utenza alle iniziative proposte;
2. livello di gradimento dell'utenza;
3. ricaduta didattica delle attività.



## 9. Appendice

- ✓ Allegato n. 01      Curricolo d'Istituto
- ✓ Allegato n. 02      Regolamento di valutazione
- ✓ Allegato n. 03      Regolamento di disciplina alunni
- ✓ Allegato n. 04      Regolamento adozione libri di testo
- ✓ Allegato n. 05      Regolamento debito scolastico
- ✓ Allegato n. 06      Regolamento accesso atti amministrativi
- ✓ Allegato n. 07      Piano dell'Alternanza Scuola Lavoro (ASL)
- ✓ Allegato n. 08      Piano dell'Inclusività
- ✓ Allegato n. 09      Piano Annuale della formazione del personale
- ✓ Allegato n. 10      Piano annuale degli impegni e delle attività
- ✓ Allegato n. 11      Documenti di valutazione dei rischi e piano di evacuazione
- ✓ Allegato n. 12      Progetto accoglienza alunni stranieri
- ✓ Allegato n. 13      Organigramma e funzionigramma
- ✓ Allegato n. 14      Documento programmatico sicurezza e tutele dati sensibili (privacy)