



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“ I. D’ESTE – CARACCIOLO ”

Sede Centrale: Via Giacomo Savarese, 60 – 80142 NAPOLI – Distretto n. 48

C.F. 95186920633

Cod. Ministeriale NAIS118007

I.S. NARC118016 – I.T.I. NATF11801Q – IST.TUR. NATN11801B

Centralino 081.26.85.84 – Fax 081.563.19.74

Sede di Via Santa Maria Antesaecula, 52 – 80137 Napoli – Tel. 081.299.864 / 447.734 – Fax 081 440.355

Sede di Via S. Maria della Catena alle Fontanelle Napoli – Tel./Fax 081 549 94 01

E-mail nais118007@istruzione.it – P.E.C. nais118007@pec.istruzione.it – Sito web www.destecaracciolo.it

P. O. F.

A.S. 2014/15

A.S. 2015/16

SOMMARIO

| | |
|--|-----------|
| DATI GENERALI DELL'ISTITUTO | 2 |
| IDENTITÀ DELL'ISTITUTO | 3 |
| L'OFFERTA FORMATIVA | 8 |
| PROCESSI FINALIZZATI AL SUCCESSO SCOLASTICO | 10 |
| ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO E PROGETTI PON E POR | 17 |
| ATTIVITA' PROGETTUALI E LABORATORIALI, APPROVATE DAL COLLEGIO DEI DOCENTI PER L' A.S. 2014/15 | 19 |
| PROGETTO QUALITA' | 20 |
| LE RISORSE PROFESSIONALI DELL'ISTITUTO: PERSONALE DOCENTE ED A.T.A. | |
| ORGANIGRAMMA DELL'ISTITUTO | 22 |
| IL PIANO DI VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI: I CRITERI | 30 |
| PERCORSI E PROFILI (quinquennali) | 33 |

NUOVO ORDINAMENTO ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

- Il percorso professionale
- INDIRIZZO: “Servizi commerciali”
- INDIRIZZO: “Servizi commerciali” Opzione “Promozione Commerciale e Pubblicitaria”
- INDIRIZZO “ Servizi per L’ Enogastronomia e L’ospitalita’ Alberghiera”
- INDIRIZZO “ Servizi Socio-Sanitari”
- INDIRIZZO: Produzioni Industriali e Artigianali Articolazione “Artigianato” Opzione “Produzioni tessili-sartoriali”
- INDIRIZZO: Produzioni Industriali e Artigianali “ Industria orafa”
- Nuovo Ordinamento Istituti Tecnici
- SETTORE ECONOMICO: INDIRIZZO TURISMO
- SETTORE TECNOLOGICO: INDIRIZZO SISTEMA MODA Articolazione “Tessile, abbigliamento e moda” .
- SETTORE TECNOLOGICO: TECNICO PER LA GRAFICA E LA COMUNICAZIONE .

***QUALIFICHE (IeFP) PROFESSIONALI44**

- Operatore dell'abbigliamento .
- Operatore amministrativo-segretariale
- Operatore della ristorazione

DATI GENERALI DELL'ISTITUTO

Denominazione I. S.I.S. "I. d'Este-Caracciolo"

Sede Centrale (D'Este): Via Giacomo Savarese, 60 80142 Napoli

Tel. 081.268584 Fax 081.5631974 - Dirigenza Tel. 081.268741

Sede (Caracciolo) Via Santa Maria Antesaecula,52 80137 Napoli

Tel 081.299864 Fax 081.440355

Sede (Fontanelle) Via S. Maria delle catene alle Fontanelle 80137 Napoli

Tel/Fax 081.5499401

Codice Ministeriale nais118007

E-MAIL nais118007@istruzione.it P.E.C. nais118007@pec.istruzione.it

ISTITUTO BANCARIO Monte dei Paschi di Siena

IBAN IT03P0103003425000001419693

IDENTITÀ DELL'ISTITUTO

PREMESSA

Il presente documento contiene il Piano dell’Offerta Formativa dell’I.S.I.S. “Isabella D’ Este Caracciolo” e pertanto rappresenta l’insieme delle finalità e degli obiettivi, nonché l’iter progettuale e delle azioni, attraverso cui questo Istituto, con il coinvolgimento di tutte le sue componenti, intende perseguire e realizzare il successo formativo.

Il P.O.F., tuttavia, non si limita ad illustrare un elenco di principi e di attività didattiche, ma deve essere considerato il patto formativo che la Scuola stringe con la sua utenza.

Pertanto esso impegna in modo sostanziale:

- ✓ reciprocamente le componenti della Scuola (Dirigente Scolastico, personale docente e non docente, studenti e famiglie) al rispetto dei ruoli e dei compiti che ciascuna di esse è chiamata a svolgere per il fine comune;**
- ✓ le Istituzioni, a garantire di fatto le condizioni per l’effettiva realizzazione di quanto scritto nel P.O.F.**

MEMORIA STORICA

Il nostro Istituto, situato nel centro storico della città, opera in zone complesse e difficili (dalla zona Mercato al problematico Rione Sanità sino a zone limitrofe come Materdei e Arenella abbracciando tre vastissime municipalità diverse ed eterogene).

Piazza del Mercato(già Foro Magno), (detta comunemente piazza Mercato) è una delle piazze storiche di Napoli, situata nel quartiere Pendino, a pochi passi dal quartiere Mercato. Gli Angioini ne fecero un grande centro commerciale cittadino.

La piazza, poi, è particolarmente celebre per essere stata il luogo dove ebbe inizio la rivoluzione di Masaniello. La sede amministrativa del nostro Istituto è il complesso del Carminiello.

Già nel 1611 venne affidato all'ordine dei Gesuiti, che ne fece un polo significativo per l'istruzione del popolo. Nel 1769 Ferdinando IV di Borbone lo trasformò in Conservatorio femminile e scuola popolare di arti e mestieri. Nel tempo il Collegio divenne una vera e propria scuola - fabbrica, e tale rimase fino alla metà dell'Ottocento. Nel periodo post-unitario la struttura cadde in uno stato di grave degrado.

Le Suore di Carità dell'Immacolata Concezione sono state presenti nel Collegio "Carminiello " dal 1902 al 1968. A partire dai primi anni settanta, il complesso, confermando la continuità d'uso, è diventato sede della nostra attività scolastica. Il Borgo dei vergini sino alla Sanità, ove opera il plesso di Santa Maria Antesaecula è forse il più ricco di architettura e di storia. Vi sono presenze greche a molti metri sotto terra, architetture affascinanti sotto via dei Cristallini, Santa Maria Antesaecula, via dei Vergini; vi sono presenze paleocristiane prestigiose: le catacombe di San Gennaro, di S. Severo, di S. Gaudioso.

Oggi restano testimonianze prestigiose negli ipogei di Via Cristallini e nei complessi catacombali di San Gaudioso, San Severo, San Gennaro e l'ossario delle Fontanelle nelle cui vicinanze vi è il plesso di Santa Maria alle catene delle Fontanelle che raccoglie il bacino d'utenza proveniente dalla limitrofa Materdei.

Anche da una disamina necessariamente veloce ed incompleta come questa emerge la complessità del territorio entro cui opera l'Istituto "D'Este-Caracciolo"; anch'esso si confronta con un sostrato ricco di storia e di cultura ed una platea scolastica mediamente insensibile alla valorizzazione ed alla coscienza critica di esso.

Pertanto, uno degli intenti della scuola è proprio quello di coltivare un diverso sentimento di appartenenza territoriale, che induca i ragazzi a riconoscersi nella loro storia migliore, piuttosto che nella degenerazione moderna.

CONTESTO SOCIO-ECONOMICO DELLA SCUOLA

ANALISI DEI BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO

L'ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "Isabella d'Este-F.Caracciolo" offre al territorio i seguenti indirizzi professionali:

- **Istituto Professionale settore dei servizi indirizzi:**
- **SERVIZI COMMERCIALI e opzione PROMOZIONE COMMERCIALE E PUBBLICITARIA**

- **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazioni:**
- **Enogastronomia**
- **Servizi di sala e di vendita**
- **Accoglienza turistica (attivabile dall'a.s. 2014/2015)**
- **SERVIZI SOCIO SANITARI**

- **Istituto Professionale settore Industria e Artigianato, indirizzo:**
- **PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI**
- **Articolazione "Artigianato"**
- **Opzione "Produzioni tessili-sartoriali"**
- **Opzione "Industria Orafa"**

- **Istituto Tecnico settore Economico indirizzo:**
- **TURISMO**

- **Istituto Tecnico settore Tecnologico indirizzo:**
- **SISTEMA MODA articolazione Tessile, abbigliamento e moda**
- **TECNICO PER LA GRAFICA E LA COMUNICAZIONE**

L'I.S.I.S "Isabella d'Este-F.Caracciolo" ubicato nei Distretti 46° e 48°, accoglie una platea scolastica, come precedentemente riportato, abbastanza diversificata di circa 1010 alunni che si presenta non omogenea per composizione socio-economica e culturale.

Oltre agli allievi residenti nei quartieri di ubicazione dei plessi raccoglie anche ragazzi provenienti da zone periferiche e dai paesi circostanti.

L'analisi socio ambientale della popolazione scolastica dell'Istituto evidenzia, pertanto, diversificati bisogni educativi che richiedono un rafforzamento della centralità della scuola come luogo di organizzazione delle offerte formative, soprattutto, quando il territorio non è in grado di garantirle e la stessa famiglia fa riferimento alla scuola sia per l'educazione che per le attività di orientamento professionale.

L'Istituto indirizza, ormai, da anni i suoi sforzi per la valorizzazione delle sue risorse interne di competenze professionali, risorse umane e supporti tecno-didattici, al fine di poter predisporre un'offerta formativa che realizzi un innalzamento del suo prodotto in termini qualitativi in linea con gli standard europei:

- Buona qualità delle conoscenze, competenze e abilità tali da favorire, al termine dell'intero processo formativo, l'inserimento dell'allievo nel mondo del lavoro e nella più ampia comunità sociale, nonché indirizzare l'allievo alla scelta degli studi successivi (laurea, diplomi di laurea, specializzazioni, master).

La progettazione formativa dell'Istituto, partendo dall'analisi dei bisogni si sviluppa secondo un approccio sistemico - integrato. La progettazione formativa, dunque, elabora e formalizza le linee programmatiche definendo gli obiettivi educativi ed i criteri generali propri del tipo di istruzione aderenti al territorio su cui opera.

La nostra scuola fa parte di una rete di Associazioni ed Istituzioni presenti sul territorio che operano per la crescita ed il miglioramento degli abitanti di ogni fascia d'età con l'intento, coerente con la lettura dei bisogni formativi del territorio, di perseguire i seguenti obiettivi:

1. Apertura al territorio;
2. stabilire rapporti collaborativi con Enti preposti alla salvaguardia degli adolescenti a rischio;
3. perseguire obiettivi culturali condivisi da altre istituzioni presenti in rete (attività teatrali, guide su percorsi turistici, rapporti con l'imprenditoria giovanile)

L'OFFERTA FORMATIVA

Ragioni dell'offerta formativa

(atto di indirizzo del Dirigente Scolastico - settembre 2013)

L'istituto Isabella D' Este - Caracciolo si propone di realizzare i seguenti obiettivi specifici:

- a) promuovere il successo scolastico, le pari opportunità e l'inclusione sociale migliorando l'opportunità dell'offerta formativa dell'istituto**
- b) migliorare i livelli di conoscenza e di competenza degli studenti, anche attraverso la promozione di iniziative di cooperazione educativa -scientifica e culturale per l'attuazione di scambi, ricerche, studi e viaggi;**
- c) migliorare le competenze del personale docente ed ATA, attraverso la formazione , per il conseguimento degli obiettivi e dei risultati concordati nei C.E. di Lisbona e di Goteborg;**
- d) valorizzare l'autonomia scolastica favorendo la partecipazione degli utenti alla vita della scuola; aprire la scuola alla famiglia e al territorio;**
- e) prevenire e contrastare il bullismo, educando alla cultura della legalità;**

Finalità dell'offerta formativa:

- 1) Formazione dell'Operatore e del Tecnico(abbigliamento e moda,tecnico dei servizi per la grafica pubblicitaria,dei servizi turistici, della gestione aziendale e dei servizi della ristorazione)**
- 2) Formazione dell'uomo e del cittadino**
- 3) Recupero dello svantaggio**
- 4) Erogazione dei servizi extracurricolari**

L'Istituto "Isabella D'Este-Caracciolo", cogliendo le enormi e profonde trasformazioni sociali, tecnologiche e occupazionali in atto, ha predisposto strategie operative in grado di trasformarlo in punto di riferimento sul territorio dell' offerta formativa e di istruzione per giovani che devono e vogliono consolidare, riconvertire e potenziare il loro patrimonio culturale.

L'obiettivo formativo principale resta quello diretto ai ragazzi a cui si vuole assicurare:

- Opportunità educativa nel rispetto delle esigenze specifiche.**
- Conoscenza di se stessi, valorizzando la propria identità e rafforzando le potenzialità positive.**
- Coscienza di appartenere ad una comunità civile e ad un ambiente da conoscere e rispettare, interpretando diritti e doveri.**
- Formazione professionale adeguata al momento storico ed economico, stimolata da un'organica cultura professionale polivalente.**
- Progressiva conquista dell'autonomia di giudizio, di scelta, di assunzione di impegni, nell'inserimento attivo nella società e nel lavoro, sulla base del rispetto dell'altro, del dialogo e della partecipazione al bene comune.**
- La concreta realizzazione di una convivenza ed integrazione con i propri compagni basata sulla cooperazione, sull'accettazione delle diversità, intese come valori ed opportunità di crescita.**

Negli ultimi anni la nostra scuola ha impegnato le proprie risorse in maniera sinergica all'interno ed all'esterno per migliorare la propria efficienza a livello organizzativo e a livello educativo, allargando sempre più le opportunità offerte ai nostri ragazzi. L'istituto "Isabella D' Este-Caracciolo" intende, proprio in base alle sue finalità, formare allievi in grado di inserirsi con professionalità nel campo del lavoro o di proseguire proficuamente in percorsi formativi superiori potenziando le competenze acquisite in uscita dal corso di studi di base.

Viene interpretata così l'integrazione continua dei livelli raggiunti in una logica di attenzioni alla formazione lungo tutto l'arco della vita.

È un'esigenza insita nella enorme mutevolezza della richiesta di nuove e sempre più specifiche professionalità nel mercato del lavoro in conseguenza a mutate condizioni economiche, ai continui sviluppi della tecnologia e quindi delle trasformazioni strutturali della produzione.

I settori presenti nell'istituto professionale "Isabella D' Este-Caracciolo" ben rappresentano ed interpretano le possibili richieste in campo occupazionale di un sistema economico, il cui tessuto si fonda sulla piccola e media impresa spesso artigianale del settore manifatturiero e su un turismo in via di sviluppo.

Per il definitivo decollo occorrono professionalità forti che possano sostenere il confronto con standard di area nazionali e mondiali diverse dalla nostra. Un'impostazione più rigorosamente imprenditoriale e una gestione ispirata ad efficienza e qualità dei servizi offerti possono elevare le potenzialità di un territorio che attende di vedere valorizzate, in maniera professionale e continua nel tempo, ciò che naturalmente possiede.

L'allargamento della cultura di base, il potenziamento della conoscenza delle lingue straniere e delle conoscenze informatiche possono offrire ai nostri allievi la possibilità di poter essere attori e motori di sviluppo.

Se a questo, la scuola aggiungerà l'acquisizione di una cultura che, partendo dall'accettazione del compagno diverso, porti lo studente al rispetto ed alla valorizzazione della stessa diversità nella considerazione che l'arricchimento umano, in una società interculturale, sta proprio nella cooperazione, nell'abbattimento degli "steccati" tra uomini, razze e popoli, il cittadino che il nostro Istituto avrà formato saprà anche dare il proprio contributo per eliminare disuguaglianze e difficoltà relazionali.

PROCESSI FINALIZZATI AL SUCCESSO SCOLASTICO

Individuare e rimuovere le cause dell'insuccesso scolastico, attivare percorsi mirati a favorire il successo formativo dell'alunno sono obiettivi condivisi da tutti i docenti dell'ISIS "Isabella D' Este-Caracciolo" che già da diversi anni si sono attivati per ricercare e porre in essere iniziative curricolari ed extracurricolari atte a contrastare anche il fenomeno della dispersione scolastica.

ACCOGLIENZA

La programmazione dell'accoglienza, nel nostro Istituto, ha come obiettivo preciso la creazione di un contesto socio-relazionale sereno e rassicurante, con la consapevolezza che tale percorso non ha un "prima e un "dopo", non comincia certamente con l'arrivo del ragazzo nella nuova scuola e non finisce dopo le prime settimane di frequenza.

Fornire informazioni sull'offerta formativa del nostro Istituto , programmare visite guidate nella nostra scuola, collaborare nel lavoro di orientamento dei docenti della scuola media è stato e sarà il "prima" necessario per un efficace progetto di accoglienza ; la sua organizzazione riguarda tutto il personale docente e non dell'Istituto nel pieno rispetto dei ruoli, con i ragazzi protagonisti e i genitori preziosi collaboratori nella crescita dei figli.

Tutto il Consiglio di classe è coinvolto nel progetto all'inizio e durante l'anno scolastico.

INCLUSIONE

Per favorire il processo di inclusione, basato sul riconoscimento della rilevanza della piena partecipazione alla vita scolastica da parte di tutti i soggetti, il contesto scuola assume le caratteristiche di un ambiente che deve rispondere ai bisogni di tutti i ragazzi e in particolare dei ragazzi con bisogni educativi speciali. Il progetto di inclusione e integrazione adottato presso la nostra scuola coinvolge tutti i principali agenti di cambiamento - insegnanti, dirigente scolastico, comunità scolastica, famiglie e territorio - ognuno con specifiche funzioni e si può riassumere nei seguenti punti:

- accoglienza delle diversità: la presenza di soggetti con difficoltà contribuisce a far comprendere il valore dell'accoglienza delle situazioni difficili presenti in aula;**
- rinnovamento didattico: per aiutare i casi «particolari» si impostano e sperimentano nuovi metodi di conduzione dell'esperienza di insegnamento-apprendimento che contribuiscono a scardinare il tradizionale metodo cattedratico di fare lezione;**
- lavoro di gruppo: la persona con bisogni educativi speciali favorisce la nascita della consapevolezza che in campo educativo, per avere risultati, occorre lavorare in stretta unità di intenti;**

- **sostegno**: ogni attività che accresce la capacità da parte della scuola di rispondere alla diversità degli alunni;

- **apertura ai contributi esterni**: per operare bene con le realtà problematiche, occorre agire in sinergia con gli operatori e gli specialisti che si occupano della persona diversamente abile.

La logica progettuale ,condivisa prima all'interno della scuola dagli operatori che in essa realizzano appieno le loro potenzialità di risorse, evidenziandone il valore, deve essere illustrata all'esterno (famiglie, enti, istituzioni, imprese) per esplicitare al meglio l'essenzialità di un curriculum centrato sulle reali esigenze formative degli alunni. A loro la scuola vuole assicurare traguardi /obiettivi rispetto a standard irrinunciabili, a saperi base che sono indispensabili per essere cittadini e lavoratori. Sarà compito della scuola valorizzare le individualità dei ragazzi concretizzando le scelte educative e formative sottese al curriculum scolastico in interazione continua con le scelte culturali dell'ambiente e dialogando con il tessuto sociale e territoriale in cui i ragazzi sono inseriti. Solo così, uscendo fuori da rigidità e prescrittività ormai superate, adottando la flessibilità come strumento per ottenere il potenziamento e l'individualizzazione dell'insegnamento / apprendimento ,l' Istituto Isabella D' Este - Caracciolo potrà raggiungere gli obiettivi che si è preposto. In questo modo sarà possibile anche il "recupero dello svantaggio"che è, storicamente, una delle finalità istituzionali degli Istituti professionali e un obiettivo sistematicamente perseguito dalla nostra scuola attraverso attività organizzate, in orario curriculare ed extracurricolare, dai Consigli di classe. Per il raggiungimento del successo formativo è necessaria la piena integrazione tra i sistemi scuola, formazione e lavoro. Gli obblighi formativi si devono tramutare in diritti formativi di ciascun soggetto, diritti che obbligano e stimolano le strutture coinvolte ad attivarsi su più fronti e più dimensioni.

L' istituto " Isabella D'Este - Caracciolo" fa sì che gli alunni vedano tutelati:

- il diritto ad usufruire di un servizio di orientamento. Le capacità di orientarsi non sono innate; è necessario, quindi, che si sviluppino strumenti ed interventi ad hoc ,in grado di orientare e sostenere ,in particolar modo nei momenti di transizione, le scelte di tutti i soggetti. In quest'ottica, le attività di orientamento diventano gli strumenti privilegiati per favorire il successo formativo di tutti i soggetti.

- **Il diritto a veder riconosciuto il proprio bagaglio di apprendimenti. Personalizzare i percorsi significa anche saper riconoscere e valorizzare le conoscenze, le competenze e gli apprendimenti che ogni soggetto porta con sé e saperli trasformare in “crediti” formativi. Tener conto del background di apprendimenti dei soggetti, inoltre, presuppone un atteggiamento di disponibilità a riconoscere anche l’eventuale valenza formativa di esperienze non strutturate didatticamente.**
- **Il diritto alla continuità formativa. «Ogni cammino formativo deve poter essere aperto a sviluppi successivi, potenzialmente fino ai livelli più elevati».**

ORIENTAMENTO E DIDATTICA 'ORIENTATIVA'.

Fra i compiti più importanti della nostra scuola vi è quello di mettere in grado ogni ragazzo di prendere decisioni e di operare scelte significative per il proprio futuro, allora ogni disciplina, nessuna esclusa, deve contribuire a costruire questa fondamentale capacità di orientamento attraverso il suo specifico apporto. Ciò significa che le attività orientative non possono esaurirsi in alcuni momenti dell’anno scolastico e in alcune “attività a parte” gestite in modo autonomo da un insegnante-orientatore o da un “esperto” esterno alla scuola; esse , al contrario, devono costituire parte integrante dei curricoli di studio e l’ottica orientativa deve diventare una modalità in grado di guidare ed indirizzare tutto il lavoro che si svolge a scuola, quasi si trattasse di una lente d’ingrandimento attraverso cui guardare l’intero processo educativo.

Gli insegnanti devono affrontare il problema da un punto di vista più globale, interrogandosi e confrontandosi per costruire una piattaforma comune, in grado di sostenere e guidare una pratica dell’orientamento calata all’interno degli ambiti disciplinari e intimamente connessa con il loro insegnamento.

Ciò significa trovare i punti di riferimento necessari per disegnare la “mappa del territorio” entro cui muoversi, nella convinzione che si tratta di passaggi obbligati attraverso i quali ogni insegnamento deve transitare, se vuole che il proprio obiettivo non sia la trasmissione delle conoscenze, ma la costruzione della capacità, da parte di ogni singolo allievo, di utilizzarle in funzione di uno sviluppo armonico della propria identità personale, culturale e sociale.

Il primo “servizio” che ogni insegnante può offrire per orientare i suoi allievi è quello di dare loro consapevolezza di “che cos’è” e “a che cosa serve” la sua disciplina. Troppo spesso infatti, i ragazzi non percepiscono il senso del loro apprendimento e vivono ciò che imparano a scuola come inutile e superfluo, vincolato ad una cultura – quella scolastica, appunto – che niente ha a che vedere con la vita reale e che procede su binari paralleli a questa, senza che mai, fra le due, si realizzi una possibilità di incontro.

E’ invece fondamentale che l’apprendimento diventi significativo e che le esercitazioni legate all’acquisizione delle conoscenze si trasformino in esperienze, che lo studente percepisce come occasioni di arricchimento e di maturazione individuale, come situazioni, passando attraverso le quali, il suo modo di vedere il mondo può modificarsi ed arricchirsi di nuovi strumenti di comprensione (ciò significa che lo studente deve capire e poter rispondere a domande come “ a che cosa mi serve imparare questa materia? Che uso ne posso fare”?)

Per fare questo è necessario, prima di tutto, che la scuola “rilegga” il quadro dei saperi ereditato dal passato per scegliere ciò che di valido persiste nella tradizione e per salvaguardare con forza quei nuclei conoscitivi essenziali, che ogni disciplina riconosce come fondanti e che costituiscono le sue coordinate essenziali.

Accanto a questa operazione è però necessario collegare i percorsi scolastici con il mondo del lavoro, ridefinendo la “mappa” dei saperi che la scuola deve trasmettere , ponendo una particolare attenzione alla loro spendibilità sociale.

Se vogliamo che la scuola venga percepita dai giovani come il luogo dove si acquisisce un sapere significativo, in grado di garantire la capacità di continuare ad imparare per tutta la vita, bisogna che essa impari a mettersi in relazione col mondo esterno, stabilendo quali nuovi campi della conoscenza devono entrare a far parte del bagaglio culturale delle nuove generazioni, poiché non si tratta di saperi “effimeri”, legati a mode del momento, ma di nuovi strumenti conoscitivi, indispensabili per accedere ad un mondo sempre più complesso e sempre più soggetto a rapide trasformazioni. In questa visione si inserisce la necessità di dare spazio alla conoscenza operativa delle discipline, facendone comprendere e sperimentare gli “usi” e cercando di collegare ciò che si studia con qualcosa che può essere realizzato sul piano operativo.

E’ infatti, facendo, che i ragazzi possono acquisire il senso del loro imparare e possono verificarne la non estraneità con il loro mondo. L’operatività non si esaurisce, però in

una visione riduttiva del fare, che lo confina nei limiti angusti dell'agire manuale, ma diventa la dimensione privilegiata dove le conoscenze trovano il loro campo di applicazione e di esercizio, dove l'allievo non deve soltanto dimostrare di saper parlare di ciò che ha appreso, ma deve saperlo spendere in modo costruttivo per rispondere a delle esigenze ben precise, non importa se di tipo pratico o conoscitivo.

E' allora possibile individuare una specifica operatività all'interno di ogni disciplina, poiché ciascuna, fornendo una strumentazione particolare e un punto di vista ben preciso da cui guardare il mondo, può essere vista come un insieme organizzato di strumenti che servono per risolvere problemi.

Se le discipline offrono strumenti per risolvere problemi, perché , ad esempio, non tentare, tutte le volte che ciò è possibile, di "utilizzarle" per affrontare i problemi che nascono all'interno della comunità scolastica? Perché non far conoscere e sperimentare gli usi sociali della propria disciplina? Perché non tentare di dimostrare, avviando esperienze concrete, che la complessità del mondo moderno richiede, a chi voglia interagirvi, conoscenze che provengono dai vari approcci disciplinari? Affinché le varie materie che si imparano a scuola vengano viste come risorse che permettono di leggere la realtà e di capirla meglio, è necessario che la scuola trovi il modo di colmare il divario che esiste tra la cultura propria di ogni disciplina e la cultura dell'allievo, della quale , per altro, egli è spesso portatore inconsapevole.

Allora è indispensabile partire dall'allievo, creando le condizioni perché sia possibile un'interazione fra il soggetto che apprende, la disciplina oggetto di apprendimento e il contesto dove avviene questo incontro. In questo caso all'insegnante tocca la funzione del mediatore, che costruisce un ponte fra le caratteristiche dello studente, cui garantisce il riconoscimento della sua specifica individualità e le caratteristiche della disciplina, cui assicura il rigore nella trasmissione dei contenuti e del suo metodo di indagine.

E' in questa dimensione che trova spazio la didattica orientativa, che individua strategie ed interventi continuamente tesi a scandagliare la cultura degli allievi, ad individuarne le preconoscenze, a far emergere le aspettative e a suscitare le situazioni in cui il sapere nuovo può costruirsi a partire da quello preesistente. Solo così facendo è possibile far incontrare la "mente" degli allievi, simile ad un labirinto in cui si intrecciano i percorsi complessi della conoscenza, con il "mondo" nitido e rigoroso

delle discipline, dove ogni sapere trova una sistematizzazione all'interno di un preciso quadro di riferimento culturale.

VALUTAZIONE E CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

L'obiettivo di sistema della valutazione esterna degli apprendimenti è quello di promuovere un generale e diffuso miglioramento della qualità degli apprendimenti nel nostro Paese, avendo riguardo, in particolare, agli apprendimenti di base. In particolare, la valutazione esterna ha l'obiettivo di fornire dati attendibili per orientare le politiche scolastiche. Un altro obiettivo è quello di consentire a ciascuna scuola di disporre della necessaria base conoscitiva per:

- individuare aspetti di qualità da mantenere e rafforzare e elementi di criticità, in relazione ai quali realizzare piani di miglioramento dell'efficacia dell'azione educativa
- apprezzare il valore aggiunto realizzato in relazione al contesto socio- economico- culturale, al fine di promuovere i processi di autovalutazione d'istituto.

Gli esiti delle rilevazioni, unitamente a tutti gli elementi di conoscenza acquisiti dalla scuola mediante le fonti e gli strumenti previsti dalla programmazione d'istituto, potranno concorrere a costituire la base informativa per la descrizione e la certificazione delle competenze.

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO E PROGETTI PON E POR

L'intento dell' Istituto Isabella D'Este Caracciolo è di costruire un processo che veda, nel corso degli anni scolastici, un crescente coinvolgimento degli studenti nelle attività presso le imprese accanto all'evoluzione delle finalità dell'alternanza da obiettivi puramente orientativi ad obiettivi finalizzati all'acquisizione di competenze attraverso l'esperienza, secondo i concetti di gradualità e progressività.

Data la dimensione curricolare dell'attività di alternanza, le discipline sono necessariamente contestualizzate e coniugate con l'apprendimento mediante esperienza di lavoro. Si auspica che l'alternanza possa costituire un *modus operandi* che si integri nel curricolo verticale ed orizzontale, diventando così una componente

essenziale della vita scolastica degli studenti. La descrizione degli esiti di apprendimento, declinati in conoscenze, abilità e competenze, viene condivisa sin dalla fase di progettazione, accogliendo anche gli elementi forniti dai tutor al consiglio di classe, ed è alla base del riconoscimento dei crediti anche per un eventuale passaggio dello studente in percorsi di apprendistato. La progettazione definisce pertanto la procedura e gli strumenti per la certificazione finale. Un tale processo, costruito in modo logico e organico, non solo consolida, negli studenti l'incontro con il mondo del lavoro, ma diviene un'esperienza orientante, volta a favorire la conoscenza del sé e della società contemporanea, a sperimentare come risolvere problemi, cosa significhi pensiero critico, autonomia, responsabilità (imprenditività).

L' Istituto Isabella D' Este - Caracciolo :

- **definisce il percorso da realizzare in impresa, coerente con le competenze, abilità e conoscenze da acquisire;**
- **prepara all'attività di stage attraverso quelle conoscenze necessarie per orientarsi, comprendere, e trarre il massimo beneficio dal nuovo ambiente di apprendimento;**
- **sensibilizza e orienta gli studenti a riflettere sulle loro attese relative all'esperienza lavorativa;**
- **stimola gli studenti all'osservazione di dinamiche organizzative e di rapporti tra soggetti nell'impresa;**
- **condivide e rielabora in aula quanto sperimentato fuori dall'aula;**
- **documenta l'esperienza realizzata (anche attraverso l'utilizzo di ICT)**
- **dissemina i risultati dell'esperienza.**

POR e PON

Nell'ambito del piano di programmazione dei Fondi Strutturali 2007/2013, la scuola ha elaborato un piano integrato di interventi, che si configura, partendo dai bisogni della scuola, come parte integrante del Piano dell'Offerta Formativa. Il Piano integrato si fonda sull'auto-diagnosi dei fattori di maggiore criticità sia del contesto scolastico -

livello degli apprendimenti, regolarità del percorso scolastico e della frequenza, debiti formativi e aree disciplinari interessate, dotazioni tecnologiche e laboratori, grado di sicurezza e qualità degli ambienti di lavoro, presenza di barriere architettoniche, adeguamento della professionalità del personale docente e amministrativo attraverso la formazione in servizio, disponibilità di servizi messi a disposizione dagli Enti locali, ecc.- e sia del contesto familiare e culturale in cui vive la popolazione scolastica di riferimento .Il Piano è costituito dall'insieme delle proposte di azioni con cui l'Istituto scolastico intende affrontare le proprie criticità, le esigenze e le richieste della comunità scolastica che ad esso afferisce. Nel compilare la scheda di autoanalisi, il focus gruppo che lo ha elaborato, ed il collegio dei docenti hanno condiviso i punti di criticità e quelli di forza che contraddistinguono la vita dell'Istituto, individuando quelli prioritari. Sulla scorta delle priorità emerse, delle azioni attivate per questo anno scolastico, del tipo di disponibilità finanziarie e organizzative disponibili sono stati approvati progetti per lo sviluppo delle competenze di base in matematica, italiano e due stage formativi trasversali alle varie specializzazioni. Tutti i progetti proposti sono:

- **Bando 10621- 05/07/2012 - FESR (Laboratori ed agenda digitale) Azione A 2 Dotazioni tecnologiche e laboratori multimediali per le scuole del secondo ciclo Codice progetto: A-2-FESR06_POR_CAMPANIA-2012-181 Nome del progetto: Digit@l School**

- **Bando 10621- 05/07/2013 - FESR Azione B4.A Laboratori di settore per gli istituti professionali Codice progetto: B-4.A-FESR06_POR_CAMPANIA-2012-38 Nome del progetto: Apprendiamo lavorando**

- **Bando 2373- 23/02/2012 - PIANO INTEGRATO 2013 Azione C1 "Interventi formativi per lo sviluppo delle competenze chiave" Codice progetto: C-1FSE-201-2771 Nome del progetto: La matematica è di moda 50 ORE**

- **Bando 2373- 23/02/2012 - PIANO INTEGRATO 2013 Azione C1 "Interventi formativi per lo sviluppo delle competenze chiave" Codice progetto: C-1FSE-201-2771 Nome del progetto: Video-news 50 ORE**

- **Bando 2373- 23/02/2012 – PIANO INTEGRATO 2013 Azione C5 "Attività di tirocinio" Nome del progetto: Apprendiamo lavorando: fare moda 120 ORE**
- **Bando 2373- 23/02/2012 – PIANO INTEGRATO 2013 Azione C5 "Attività di tirocinio" Nome del progetto: Saperi,sapori e sorrisi 120 ORE**
- **Bando 11547bis del 08/11/2013 C-5-FSEPAC_POR_CAMPANIA-2013-51 Nome del progetto : Moda Training on the job 160 ORE**
- **Bando 10115 del 26/11/2014 (FSE) CIRCOLARE STRAORDINARIA C-5-FSEPAC_POR_CAMPANIA-2014-21 Nome del progetto : Fare Moda 160 ORE**
- **Area a rischio art. 9 – a.s. 2013/2014 terminato entro i primi di novembre anno 2014**
- **PROGETTO INNOVATIVO DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO “TUTTI IN AZIENDA: DOCENTI E STUDENTI!!!!” 80 ORE**
- **PROGETTO INNOVATIVO DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO “GLI ALLIEVI..... CREATORI DELL’ALTA MODA” 80 ORE**
- **PROGETTO INNOVATIVO DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO “Creare in 3D” 80 ORE**

ATTIVITA' PROGETTUALI E LABORATORIALI, APPROVATE DAL COLLEGIO DEI DOCENTI PER L' A.S. 2014/15

- **Concorso PREMIO ISABELLA**
- **MAGISTER ARCHEO CHEF**
- **CINEFORUM MOBY DICK**
- **FINANCIAL EDUCATION**
- **BRIDGE TO EMPLOYMENT**
- **UN PUGNO ALLA DISPERSIONE**
- **METAMORFOSI**
- **RAGIONE E SENTIMENTO**
- **QUALITA'**

- **ARREVVUOTO**
- **ERASMUS PLUS**
- **GIOCHI SPORTIVI STUDENTESCHI**
- **MUSEO A CIELO APERTO**
- **EDUCAZIONE SANITARIA DOTT. BELLUCCI A.S.L. NA I**
- **INTERVENTI DI PREVENZIONE ALLE DIPENDENZE E ALL' ALCOLISMO DOTT. VASTANO A.S.L. NA I**
- **ADESIONE AL PROGETTO DEL MINISTERO DELLA GIOVENTÙ CONTRO LA DISPERSIONE SCOLASTICA " LA SCUOLA NON È ACQUA" DOTT. GAROFALO**

PROGETTO QUALITA'

La certificazione di qualità va vista come un'opportunità per avviarsi verso la qualità, intesa come un sistema orientato al miglioramento, una sorta di "motore" che serve alla scuola per puntare all'efficacia intesa come: risultati ottenuti rispetto alle risorse utilizzate .Essa attesta che la nostra scuola si è data una struttura organizzativa, a livello didattico e amministrativo, in grado di strutturare processi in base alle esigenze dei portatori di interesse, di tenerne sotto controllo le fasi, di monitorarle e di apportare eventuali correttivi al fine di realizzare:

- un prodotto che mira alla soddisfazione delle parti interessate
- un miglioramento continuo.

La certificazione è un punto di partenza, non basta costruire un sistema qualità si deve pensare anche a strategie di miglioramento continuo, per promuovere una qualità del servizio che s'incrementi nel tempo. La qualità si raggiunge mediante una costante attività di monitoraggio che consente di programmare interventi mirati atti a migliorare e/o arricchire l'offerta formativa, la didattica, l'efficienza organizzativa, le relazioni con i soggetti esterni ed interni. Queste azioni sono realmente efficaci solo se programmate e realizzate ottimizzando gli effetti sull'intero sistema organizzativo. Fondamentali in una scuola dell'autonomia sono i processi legati alla Qualità che mirano a:

- ✓ **potenziare le capacità organizzative e formative delle singole scuole;**
- ✓ **valorizzare il pieno utilizzo delle risorse disponibili;**
- ✓ **promuovere la cultura del servizio;**
- ✓ **sviluppare una professionalità di programmazione, gestione, misura e controllo dei processi formativi ed organizzativi degli operatori. Per ottimizzare tali processi e rendere più efficace ed efficiente il servizio erogato dalla scuola, sono necessari due requisiti fondamentali:**
 - ✓ **una capillare azione di informazione sui principi della Qualità e sulla cultura della misura e del controllo che possa vedere coinvolti tutti i soggetti della scuola: dirigenti, docenti, non docenti, alunni, famiglie. Questa azione è primaria, fondamentale e trasversale a tutte le azioni che la scuola intraprende, così come si può rilevare dalle "Linee guida per la diffusione della Qualità nella scuola" emesse dal Ministro della P.I. in data 11/12/2000;**
 - ✓ **una struttura organizzativa valida in termini di efficacia, efficienza e controllo.**

ORGANIGRAMMA DELL'ISTITUTO:

PERSONALE DOCENTE ED A.T.A.

Dirigente Scolastico: dott. ssa Giovanna Scala

Vicari d'Istituto: Prof. ssa Maria Rosaria Giacobbe e Prof.ssa Cornelia Gabriele

Responsabili di sede: Prof.: Giuseppe Aprea e Paolo Fratello

Funzioni Strumentali all'Offerta Formativa:

Prof.ssa Francesca CUOMO: Piano dell' Offerta Formativa (F.S. 1)

Prof. Luigi LOCOROTONDO: Progettualità e Comunicazione (F.S. 2)

Prof. Vincenzo SCARPELLINO: Sostegno agli allievi (F.S.3)

Prof.ssa MariaConsiglia DI LORENZO: Rapporti con gli Enti Esterni (F.S.4)

Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi: Silvana BONITO

Totale personale Docente (a T.D. e T.I.): 125

Totale personale A.T.A. (a T.D. e T.I.): 37

CONSIGLIO D'ISTITUTO

PRESIDENTE Giacomo Barbato (genitore)

Membro di diritto

D.S. Dott.ssa Giovanna Scala

Membri eletti

DOCENTI

Gianfranco Marfella

Cornelia Gabriele

Pasquale Donnarumma

Enrica Caliendo

Paolo Fratello

Luisa Peluso

Ornella Laudati

Francesca Cuomo

ATA

Rita Marinella

Rosaria Gargiulo

GENITORI

Adriana De Luca

Giacomo Barbato

Lucia Esposito

Atonietta De Felice

ALUNNI

Alessandro Vizioli

Francesca Gagliardi

Gianluca Vertuccio

DIPARTIMENTI E COORDINATORI

Dipartimento Linguistico espressivo

Italiano Storia Francese Inglese Spagnolo Storia dell'arte Storia del Costume Art Fot. E Grafica Pub Fotografia

Proff. Cuomo Francesca Paola Bondi

Dipartimento Tecnologico

Disc. Econ. Aziendali Tratt. Testi Tecn. Tessili Scienze Motorie

Lab. Tecnologico Ed Eser. Tec.Serv.Prat.Operativa Tec.Serv. Eser.Prat. Di Cucina Tec.Serv. Ese.Prat. Di Sala e Bar

Proff. Paola Cunti Teresa De Stasio

Dipartimento Storico Sociali

Discipline Giurid.Ed Econ. Geografia Turistica Religione Tecn.Di Comun. E Relaz

Proff. Paola Frescura e Battaglia

Dipartimento Scientifico

Matematica Scienze Chimica Fisica Igiene Scienze dell'alimentazione

Proff. Lombardi Lucia Marianna Di Meo

R.S.U LAVORATORI E SICUREZZA:

Proff. Errico, Tassinari, Sig.ra Marinelli (RSU)

Prof ssa Gabriele. (RSL)

arch. Ernesto Volpe(RSPP)

ASPP Sig.ra Pugliese Filomena (D'Este)

proff Donnarumma Marfella (Caracciolo)

proff. Fratello Scarpellio (Fontanelle)

ADDETTI ANTINCENDIO E GESTIONE EMERGENZE:

prof. Addevico, prof. Locorotondo, Sigg Sorrentino, Minieri, Morvillo (D'Este)

prof.Aprea, prof Marfella (Fontanelle)

prof. Scarpellino V. sig. Panaro (santa M.Antesaecula)

ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO:

Sigg. Marinella, D'Antuono, Tangari, Marmolino (D'Este)

proff Errico, Mascolini, Pastore (Caracciolo)

proff. Aprea, Iaccarino sig. Staterini(Fontanelle)

RESPONSABILI ANTI FUMO:

Prof.ssa Nuzzo (D'Este)

Prof. Fratello (Caracciolo)

Prof. Aprea (Fontanelle)

RESPONSABILI PUNTI DI RACCOLTA:

sig. Morvillo (D'Este)

Prof. Fratello (Caracciolo)

Prof. Aprea(Fontanelle)

RESPONSABILI DI SETTORE

ALBERGHIERO: prof. Fabiani e prof. Marfella

MODA: prof.ssa Biancardi e prof.ssa Circu

TURISTICO: prof.ssa Di Lorenzo e prof.ssa Spasiano

GRAFICO: prof. Fratello e prof.ssa Ferro

SOCIO-SANITARIO: prof.ssa Della Monica e prof.ssa Maffettone

RESPONSABILI INVALSI

Prof.ssa Giacobbe

ADDETTO ALLE COMUNICAZIONI ESTERNE:

Sig. Morvillo (D'Este)

Prof. Fratello (Caracciolo)

Prof. Aprea (Fontanelle)

RESPONSABILE TRINITY

Prof. ssa Mazzarelli

RESPONSABILI PRATICA SPORIVA

Proff. Aprea, Salvatore

RESPONSABILE BIBLIOTECA

Prof.ssa Lombardi

REFERENTI SULLA LEGALITA'

Prof.ssa Maffettone

REFERENTE PROGETTO QUALITA'

Prof.ssa Caliendo

COMITATO VALUTAZIONE DOCENTI:

Proff. De Stasio, Veneri

Supplente Proff. Caliendo

REFERENTE INCLUSIONE D.A.

Prof.ssa Borromeo

REFERENTE INCLUSIONE (BES)

Prof.ssa Caliendo

COORDINATORI DIVERSAMENTE ABILI

Prof.ssa Borromeo plesso D'Este

Prof Scarpellino plesso Caracciolo

Prof.ssa Iaccarino plesso Fontanelle

ORGANO DI GARANZIA:

D.S. Dott.ssa Giovanna Scala

COMMISSIONE ELETTORALE:

Proff.

CENTRO DI INFORMAZIONE E CONSULENZA PSICOLOGICA: C.I.C

Proff.sse Spasiano I., Mascolini, Cuomo F., Antignano.

COMMISSIONE EVENTI

Proff. Biancardi, Circu, De Stasio, De Venezia, Donnarumma, Giugliano, Laudati, Marfella, Salvatore

COMMISSIONE ORIENTAMENTO:

Prof. Antignano, prof. Annella;

COMMISSIONE VALUTAZIONE CANDIDATURE FUNZIONI STRUMENTALI

proff. Fabiani, Gabriele

| PERSONALE | Disciplina | Docente | Disciplina |
|--------------------------|-------------------|-----------------|-------------------|
| DOCENTE : Docente | | | |
| ADDEVICO RENATO | Scienze Motorie | CUOMO FRANCESCA | Italiano |
| ALBAMONTE MARINA | Storia dell'Arte | CUOMO PAOLA | Scienze |
| AMORIELLO FILOMENA | Scienze | CUNTI PAOLA | Eserc.Abb. e Moda |
| ANNELLA TIZIANA | Sostegno | DAMIANO DIANA | Francese |
| ANTIGNANO ROSSANA | Religione | DE FALCO MARIA | Inglese |
| APICELLA SILVIA | Francese | DELLA MONICA | Psicologia |

| | | | |
|----------------------------|-------------------|------------------------------|-----------------------|
| | | MARIA | |
| APREA GIUSEPPE | Scienze Motorie | DE LUCIA | Igiene |
| ARTESE PATRIZIA | Storia dell'Arte | DE MASE GAETANO | Tec. Tessili |
| AZZARITA TERESA | Sostegno | DE ROSA LUCIA | Sostegno |
| BALESTRIERI MARGHERITA | Italiano | DE SIMONE SIMONA | Diritto |
| BASILE IOLANDA | Lab. chimica | DE STASIO TERESA | Disegno |
| BATTAGLIA MARIA | italiano | DE VENEZIA MARIA GRAZIA | Eserc.Abb. e Moda |
| BIANCARDIMONICA | Disegno | DI CAPUA GIULIA | Economia Aziendale |
| BISCIONE ROCCO GERARDO | Inglese | DI GRUTTOLA ANTONIO | Lab Chimica |
| BOCCANFUSO ALESSANDRA | Sostegno | DI LORENZO MARIACONSIGLIA | Italiano |
| BONDI PAOLA | Italiano | DI MEO ANNA MARIA | Fisica |
| BORROMEIO IRENE | Sostegno | DONNARUMMA PASQUALE | Eserc. Cucina |
| BRAYDA GIULIA | Italiano | ERCOLANO LUIGI | Chimica |
| CALIENDO ENRICA | Sostegno | ERRICO ALESSANDRA | Sostegno |
| CAMMAROTA DOROTEA | Fisica | ESPOSITO ANNA | Fisica |
| CANIGLIULA LIDIA | Eserc.Abb. e Moda | FABIANI FABIO | Sc Alimenti |
| CAPONE STEFANIA | Matematica | FERRO MARA | Grafica Pubblicitaria |
| CAPORASO GIOVANNA | Psicologia | FLOCCO GIULIANA | Scienze |
| CARAVANTE MARIA ROSARIA | Disegno | FRATELLO PAOLO | Grafica Pubblicitaria |

| | | | |
|------------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|
| CASALINO ROSANNA | Italiano | FRESCURA STEFANIA | Italiano |
| CASTALDI MARINA | Francese | GABRIELE CORNELIA | Diritto |
| CASTALDO CATERINA | Religione | GALLO PAOLA | Italiano |
| CENNAMO ANGELA | Sostegno | GIACOBBE ROSARIA | MARIA Matematica |
| CHIAPPETTA VITTORIA | MARIA Psicologia | GIUGLIANO PAOLA | MARIA Sostegno |
| CIRILLO ANGELO | Eserc. Cucina | GORGA ANNA MARIA | Diritto |
| CIMMINO BRUNO | Economia Aziendale | GUIDA PASQUALE | Matematica |
| CIMMINO MAURIZIO | Sostegno | IACCARINO ELISABETTA | Sostegno |
| CIOFFI ROSA ANNA | Economia Aziendale | IADICICCO ROSA | Italiano |
| CIRCU MARGHERITA | Disegno | IERVOLINO TERESA | MARIA Inglese |
| COLARIETI LETIZIA | MARIA Chimica | IULIANO LAURA | MARIA Sostegno |
| COPPOLA BRUNELLA | BOTTAZZI Italiano | LA PEGNA RITA | Francese |

DIPARTIMENTI E COORDINATORI

Dipartimento Linguistico espressivo

Italiano Storia Francese Inglese Spagnolo Storia dell'arte Storia del Costume Art Fot. E Grafica Pub Fotografia

Proff. Cuomo Francesca, Paola Bondi

Dipartimento Tecnologico

Disc. Econ. Aziendali Tratt. Testi Tecn. Tessili Scienze Motorie

**Lab. Tecnologico Ed Eser. Tec.Serv.Prat.Operativa Tec.Serv. Eser.Prat. Di Cucina
Tec.Serv. Ese.Prat. Di Sala e Bar**

Proff. Cunti Paola, De Stasio Teresa

Dipartimento Storico Sociali

Discipline Giurid.Ed Econ. Geografia Turistica Religione Tecn.Di Comun. E Relaz

Proff. Frescura e Battaglia

Dipartimento Scientifico

Matematica Scienze Chimica Fisica Igiene Scienze dell'alimentazione

Proff. Lombardi Lucia Di Meo Marianna

Coordinatori di Classe

| Classe | Indirizzo | Docenti | |
|---------------|------------------|----------------------|------------|
| 1° A | i.a. | ERCOLANO | LUIGI |
| 1°B | i.a. | SPASIANO | ANNA |
| 1°C | i.a. | CUNTI | PAOLA |
| 1° D | i.a. | RUSSO | GIOVANNA |
| 1° E | i.a. | LUONGO | PALMELINDA |
| 1°F | t.m. | PUNZO | ALESSANDRA |
| 1° G | s.c.. | COPPOLLA BOTTAZZI | BRUNELLA |

| | | | |
|-----------------|-----------|-------------|-------------------|
| 1° H | s..s.s. | SALVADORE | NADIA |
| 1° IG | s.c.p.p. | FERRO | MARA |
| 1° LG | s.c.p.p. | BALESTRIERI | MARGHERITA |
| 1MM | i.a. | FRESCURA | STEFANIA |
| 1°NM | i.a. | MAZZARELLI | PAOLA |
| 1°OM | i.a. | DE FALCO | MARIA |
| 1°QA | s.e.o.a.. | MORICCA | MARIA CRISTINA |
| 1°RA | s.e.o.a | BATTAGLIA | MARIA |
| 1°SA | s.e.o.a | SCOTTI | GERMANA |
| I°TA | s.e.o.a | FABIANI | FABIO |
| II° A | i.a. | TASSINARI | MARIA ELENA |
| II B | i.a. | GALLO | PAOLA |
| II° C | i.a. | DI MEO | MARIA ANNA |
| II°D | i.a. | CARAVANTE | MARIAROSARI A |
| II° G | s.c | MAFFETTONE | LAURA |
| II IG° | s.c.p.p | LONGO | FELICE |
| II LG° I | s.c.p.p | COLARIETI | MARIA LETIZIA |
| II MM | i.a. | DE SIMONE | SIMONE |
| II NM | i.a. | SPASIANO | IRENE |
| II QA | s.e.o.a | BRAYDA | GIULIA |
| II RA | s.e.o.a | CUOMO | PAOLA |
| II SA | s.e.o.a | TSCHANTRET | ANNA |
| III A | i.a. | CANIGLIULA | LIDIA |

| | | | |
|-------------------|---------|----------------|----------|
| III B | i.a. | DE STASIO | TERESA |
| III C | i.a. | LOMBARDI | LUCIA |
| III G art | s.c | LA PEGNA | RITA |
| III H art | s.s.s.. | GABRIELE | CORNELIA |
| III IG | s.c.p.p | ARTESE | PATRIZIA |
| III MM | i.a. | VENERI | GAETANO |
| III PT | t.t. | CASALINO | ROSANNA |
| III QA art | s.e.o.a | DONNARUMM A | PASQUALE |
| | | | |

IL PIANO DI VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI: I CRITERI .

Definizione dei livelli di apprendimento.

Per i livelli di apprendimento si è stabilito di attenersi ad una suddivisione in 5 fasce di livello:

| Insufficiente | Mediocre | Sufficiente | Discreto | Eccellente |
|----------------------|-----------------|--------------------|-----------------|-------------------|
| 1 ÷ 4 | 5 | 6 | 7 | 8 ÷ 10 |

Per quanto concerne la certificazione delle competenze ci si attiene alle seguenti 4 fasce di livello:

| Non raggiunto | Base | Intermedio | Avanzato |
|---|---|---|---|
| La competenza attesa si è manifestata in forma elementare e | La competenza attesa si è manifestata in forma elementare | La competenza attesa si è manifestata in modo soddisfacente | La competenza attesa si è manifestata in modo molto |

| | | | |
|---------------------|--|--|---|
| frammentaria | con autonomia (con l'aiuto e/o suggerimenti) e sufficiente consapevolezza delle conoscenze. Osserva, descrive ed analizza fenomeni in modo incompleto | con buona autonomia, discreta consapevolezza e padronanza delle conoscenze ed abilità connesse e parziale integrazione dei diversi saperi. Osserva, descrive ed analizza fenomeni in modo non sempre completo | positivo con completa autonomia, piena consapevolezza e padronanza delle conoscenze ed abilità connesse e buona integrazione dei diversi saperi. Osserva, descrive ed analizza fenomeni in modo completo |
|---------------------|--|--|---|

del numero e della tipologia degli strumenti di verifica.

| PER IL 1° QUADRIMESTRE | | | |
|-------------------------------|--|-------------------------|-------------------------------------|
| | Prove Orali | | Prova Pratica (ove previsto) |
| Tutte le classi | Almeno due prove di cui una potrebbe essere scritta | Almeno due prove | Almeno due prove |

| PER IL 2° QUADRIMESTRE | | | |
|-------------------------------|--|-------------------------|-------------------------------------|
| | Prove Orali | | Prova Pratica (ove previsto) |
| Tutte le classi | Almeno tre prove di cui una potrebbe essere scritta | Almeno tre prove | Almeno due prove |

Le prove scritte atte a contribuire alla valutazione orale dovranno avere una struttura simile a quelle proposte dal Ministero per la terza prova dell'esame di stato:

Trattazione sintetica di un argomento, quesiti a scelta multipla, quesiti a risposta breve.

Le verifiche scritte saranno strutturate a seconda della necessità come:

compiti tradizionali, test a scelta multipla

Ogni docente sceglierà la tipologia della prova in modo che risulti coerente con gli obiettivi che intende misurare.

| CRITERI DI MISURAZIONE | |
|---|---|
| Gravemente insufficiente completamente | Mancata comprensione delle richieste / procedimento risolutivo errato o esercizio non affrontato |
| Insufficiente | Parziale comprensione del testo / svolgimento con presenza di errori concettuali |
| Mediocre | concettuali non completa/ svolgimento con presenza di errori non concettuali |
| Sufficiente | Sostanziale comprensione del testo / svolgimento con presenza di errori non concettuali |
| Discreto | Sostanziale comprensione del testo / svolgimento con presenza di lievi errori formali |
| Buono | Completa comprensione del testo / svolgimento con presenza di lievi errori formali |
| Ottimo | Piena comprensione del testo / svolgimento risolutivo corretto e completo |

| | |
|--|--|
| Descrittori | CRITERIO DI SUFFICIENZA (prova scritta e orale) |
| Acquisizione del linguaggio specifico | Comprende la richiesta ,uso semplice , ma corretto, del linguaggio specifico |
| Acquisizione dei contenuti | Conoscenze sostanzialmente corrette dei saperi minimi e di alcuni contesti particolari (storici ,collegamenti con altre discipline ...) |
| Capacità operative | Lo studente è in grado di affrontare situazioni problematiche in cui è richiesta la semplice applicazione di regole . Commette errori non concettuali e comunque ,in caso di errore, sa correggersi. |
| Metodo di lavoro e completezza | Il lavoro prodotto è coerente. Lo studente dimostra di essere in grado di affrontare tutta la richiesta nei suoi temi essenziali anche se il lavoro finale risulta in qualche parte superficiale. |

Ulteriori indicatori saranno: livello di partenza, interesse, partecipazione continuità dell'impegno, capacità critiche individuali.

PERCORSI E PROFILI (quinquennali)

Nuovo ordinamento

Istruzione e Formazione Professionale

L'identità dell'Istituto Statale d'Istruzione Superiore "D'Este-Caracciolo" è caratterizzata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei vari settori.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Il percorso professionale

è articolato in 2 bienni e 1 monoennio con flessibilità di orari per garantire:

- personalizzazione dei percorsi nei diversi settori e indirizzi
- possibilità di rilascio di una qualifica (IeFP) professionale a conclusione del terzo anno*
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica
- raccordi con l'istruzione tecnica e la formazione professionale
- raccordo organico con la realtà economica locale attraverso l'alternanza scuola-lavoro

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione:

asse dei linguaggi/ asse matematico/ asse scientifico-tecnologico/ asse storico-sociale

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

INDIRIZZO: "Servizi commerciali"

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi Commerciali" ha competenze specifiche nelle aree di :

- **amministrazione delle imprese**
- **marketing**
- **comunicazione ed economia sociale**

ha competenze professionali :

- **nella gestione dei processi amministrativi e commerciali**
- **nell'attività di promozione delle vendite.**

In tali competenze rientrano anche quelle riguardanti la promozione dell'immagine aziendale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli pubblicitari.

In organizzazioni pubbliche o private, anche di piccole dimensioni, il diplomato nei servizi commerciali contribuisce quindi alla realizzazione della gestione amministrativa, commerciale, contabile; utilizza strumenti informatici, tecniche di relazione e comunicazione commerciale, comunica in due lingue straniere.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi Commerciali" ha competenze professionali che gli consentono di supportare operativamente le aziende del settore sia nella gestione dei processi amministrativi e commerciali sia nell'attività di promozione delle vendite. In tali competenze rientrano anche quelle riguardanti la promozione dell'immagine aziendale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli pubblicitari. Si orienta nell'ambito socio-economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni e soggetti della propria regione con contesti nazionali ed internazionali. E' in grado di:

- **Ricerca ed elaborare dati concernenti mercati nazionali e internazionali;**
- **Contribuire alla realizzazione della gestione commerciale e degli adempimenti amministrativi ad essa connessi;**

- **Contribuire alla realizzazione della gestione dell'area amministrativo - contabile;**
- **Contribuire alla realizzazione di attività nell'area marketing;**
- **Collaborare alla gestione degli adempimenti di natura civilistica e fiscale;**
- **Utilizzare strumenti informatici e programmi applicativi di settore;**
- **Organizzare eventi promozionali;**
- **Utilizzare tecniche di relazione e comunicazione commerciale, secondo le esigenze del territorio e delle corrispondenti declinazioni;**
- **Comunicare in almeno due lingue straniere con una corretta utilizzazione della terminologia di settore;**
- **Collaborare alla gestione del sistema informativo aziendale.**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- 1. Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali;**
- 2. Interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali;**
- 3. Svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore;**
- 4. Contribuire alla realizzazione dell'amministrazione delle risorse umane con riferimento alla gestione delle paghe, al trattamento di fine rapporto ed ai connessi adempimenti previsti dalla normativa vigente;**
- 5. Interagire nell'area della logistica e della gestione del magazzino con particolare attenzione alla relativa contabilità;**
- 6. Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction;**
- 7. Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari;**

- 8. Realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi;**
- 9. Applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati;**
- 10. Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici.**

INDIRIZZO: “Servizi commerciali” Opzione “Promozione Commerciale e Pubblicitaria”

L’opzione “Promozione Commerciale e Pubblicitaria” afferisce all’indirizzo “Servizi commerciali”.

Nell’opzione “Promozione Commerciale e Pubblicitaria” vengono identificate, acquisite ed approfondite competenze

specifiche nell’area dei servizi di comunicazione e promozione delle vendite ed in quella progettuale e tecnologica; tali

competenze consentono l’inserimento in ogni settore operativo della comunicazione visiva e pubblicitaria.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- 1. Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali**
- 2. Individuare e comprendere i movimenti artistici locali, nazionali ed internazionali**
- 3. Interagire nel sistema azienda e riconoscerne gli elementi fondamentali, i diversi modelli di organizzazione e di funzionamento**
- 4. Interagire nell’area della gestione commerciale per le attività relative al mercato, alla ideazione e realizzazione di prodotti coerenti con le strategie di marketing e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction**
- 5. Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l’uso di strumenti informatici e telematici**

6. Interagire nei contesti produttivi del settore utilizzando tecniche e strumentazioni adeguate.

Le competenze dell'indirizzo "Servizi commerciali", nell'opzione "Promozione Commerciale e Pubblicitaria", sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

INDIRIZZO " Servizi per L' Enogastronomia e L'ospitalita' Alberghiera"

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

È in grado di:

- **utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;**
- **organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;**

- **applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;**
- **utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;**
- **comunicare in almeno due lingue straniere;**
- **reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;**
- **attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;**
- **curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.**

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici 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.

1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

2. 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.

3. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

4. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

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

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato. Le due articolazioni presenti nell' Istituto sono: Enogastronomia e Servizi di Sala.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato:

- è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- sa 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

- è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- sa 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 nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i seguenti obiettivi 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.

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.**

INDIRIZZO " Servizi Socio-Sanitari"

Il Diplomato di istruzione professionale dell'indirizzo "Servizi socio-sanitari" possiede le competenze necessarie per organizzare ed attuare interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità, per la promozione della salute e del benessere bio-psico-sociale.

È in grado di:

- partecipare alla rilevazione dei bisogni socio-sanitari del territorio attraverso l'interazione con soggetti istituzionali e professionali;**
- rapportarsi ai competenti Enti pubblici e privati anche per orientare l'utenza verso idonee strutture;**
- intervenire nella gestione dell'impresa sociosanitaria e nella promozione di reti di servizio per attività di assistenza e di animazione sociale;**
- applicare la normativa vigente relativa alla privacy e alla sicurezza sociale e sanitaria;**
- organizzare interventi a sostegno dell'inclusione sociale di persone, comunità e fasce deboli;**
- interagire con gli utenti del servizio e predisporre piani individualizzati di intervento;**

individuare soluzioni corrette ai problemi organizzativi, psicologici e igienico-sanitari della vita quotidiana;

- **utilizzare metodi e strumenti di valutazione e monitoraggio della qualità del servizio erogato nell'ottica del miglioramento e della valorizzazione delle risorse.**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nei “Servizi socio-sanitari” consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare metodologie e strumenti operativi per collaborare a rilevare i bisogni socio-sanitari del territorio e concorrere a predisporre ed attuare progetti individuali, di gruppo e di comunità.

2. Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio.

3. Collaborare nella gestione di progetti e attività dell'impresa sociale ed utilizzare strumenti idonei per promuovere reti territoriali formali ed informali.

4. Contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza, a tutela del diritto alla salute e del benessere delle persone.

5. Utilizzare le principali tecniche di animazione sociale, ludica e culturale.

6. Realizzare azioni, in collaborazione con altre figure professionali, a sostegno e a tutela della persona con disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare la qualità della vita.

7. Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati.

8. Utilizzare strumenti informativi per la registrazione di quanto rilevato sul campo.

9. Raccogliere, archiviare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi.

INDIRIZZO: Produzioni Industriali e Artigianali Articolazione “Artigianato” Opzione “Produzioni tessili-sartoriali”

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 alle filiere dei settori produttivi generali (economia del mare, abbigliamento, industria del mobile e dell'arredamento, grafica industriale, edilizia, industria chimico-biologica, produzioni multimediali, cinematografiche e televisive ed altri) e specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio.

È in grado di:

- scegliere e utilizzare le materie prime e i materiali relativi al settore di riferimento;**
- utilizzare i saperi multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo per operare autonomamente nei processi in cui è coinvolto;**
- intervenire nella predisposizione, conduzione e mantenimento in efficienza degli impianti e dei dispositivi utilizzati;**
- applicare le normative vigenti sulla tutela dell'ambiente e sulla salute e sicurezza degli addetti alle lavorazioni, degli utenti e consumatori;**
- osservare i principi di ergonomia e igiene che presiedono alla fabbricazione, alla distribuzione e all'uso dei prodotti di interesse;**
- programmare e organizzare le attività di smaltimento di scorie e sostanze residue, collegate alla produzione dei beni e alla dismissione dei dispositivi;**
- supportare l'amministrazione e la commercializzazione dei prodotti**

L'indirizzo prevede le articolazioni "Industria" e "Artigianato" nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'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.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo "Produzioni industriali e artigianali", articolazione "Artigianato", opzione "Produzioni tessili-sartoriali", consegue i risultati di apprendimento di seguito descritti in termini di competenze:

1. Utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi e gestionali

. Selezionare e gestire i processi della produzione tessile - sartoriale in rapporto ai materiali e alle tecnologie specifiche.

2. Applicare le procedure che disciplinano i processi produttivi tessili - sartoriali, nel rispetto della normativa sulla

sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro e sulla tutela dell'ambiente e del territorio.

3. Innovare e valorizzare sotto il profilo creativo e tecnico, le produzioni tradizionali del territorio.

4. Riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza ed economicità e applicare i sistemi di controllo-qualità nella propria

attività lavorativa.

5. Padroneggiare tecniche di lavorazione e adeguati strumenti gestionali nella elaborazione, diffusione e

commercializzazione dei prodotti artigianali.

6. Intervenire nelle diverse fasi e livelli dei processi produttivi tessili - sartoriali, mantenendone la visione sistemica.

Le competenze dell'indirizzo "Produzioni industriali e artigianali", nell'opzione "Produzioni tessili-sartoriali", sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

INDIRIZZO: Produzioni Industriali e Artigianali " Industria orafa"

Il qualificato possiede una conoscenza nel campo della lavorazione dei metalli nella sua molteplicità, che gli consente di inserirsi con mobilità nel corrispondente settore produttivo. E' in grado di preparare il disegno esecutivo completo delle indicazioni necessarie e di esprimersi con il disegno a schizzo e con diverse tecniche di visualizzazione. Sa esprimere, tradurre e verificare l'acquisizione delle sue abilità con l'utilizzo delle tecnologie computerizzate. Conosce il disegno tecnico; le tecniche di base ed i processi produttivi più generali che gli consentono una buona programmazione del lavoro di laboratorio; conosce e valuta le caratteristiche tecnologiche di base del materiale che egli stesso giudica idoneo per la produzione del

prototipo da realizzare in laboratorio; conosce ed applica la lavorazione artigianale ed industriale.

.

Nuovo Ordinamento Istituti Tecnici

SETTORE ECONOMICO: INDIRIZZO TURISMO

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

E' in grado di:

- **gestire servizi e/o prodotti turistici con particolare attenzione alla valorizzazione del patrimonio paesaggistico, artistico, culturale, artigianale, enogastronomico del territorio;**
- **collaborare a definire con i soggetti pubblici e privati l'immagine turistica del territorio e i piani di qualificazione per lo sviluppo dell'offerta integrata;**
- **utilizzare i sistemi informativi, disponibili a livello nazionale e internazionale, per proporre servizi turistici anche innovativi;**
- **promuovere il turismo integrato avvalendosi delle tecniche di comunicazione multimediale;**
- **intervenire nella gestione aziendale per gli aspetti organizzativi, amministrativi, contabili e commerciali.**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo "Turismo" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Riconoscere e interpretare:

- **le tendenze dei mercati locali, nazionali, globali anche per coglierne le ripercussioni nel contesto turistico;**
- **i macrofenomeni socio-economici globali in termini generali e specifici dell'impresa turistica;**
- **i cambiamenti dei sistemi economici nella dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e nella dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali diverse.**

2. Individuare e accedere alla normativa pubblicitaria, civilistica, fiscale con particolare riferimento a quella del settore turistico.

3. Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi di gestione e flussi informativi.

4. Riconoscere le peculiarità organizzative delle imprese turistiche e contribuire a cercare soluzioni funzionali alle diverse tipologie.

5. Gestire il sistema delle rilevazioni aziendali con l'ausilio di programmi di contabilità integrata specifici per le aziende del settore Turistico.

6. Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile.

7. Contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici.

8. Progettare, documentare e presentare servizi o prodotti turistici.

9. Individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione del personale dell'impresa turistica.

10. Utilizzare il sistema delle comunicazioni e delle relazioni delle imprese turistiche

SETTORE TECNOLOGICO: INDIRIZZO SISTEMA MODA Articolazione "Tessile, abbigliamento e moda"

Il Diplomato nell'Indirizzo "Sistema Moda":

- ha competenze specifiche nell'ambito delle diverse realtà ideativo-creative, progettuali, produttive e di marketing del settore tessile, abbigliamento, calzatura, accessori e moda;
- integra la sua preparazione con competenze trasversali di filiera che gli consentono sensibilità e capacità di lettura delle problematiche dell'area sistema-moda.

E' in grado di:

- assumere, nei diversi contesti d'impiego e con riferimento alle specifiche esigenze, ruoli e funzioni di ideazione, progettazione e produzione di filati, tessuti, confezioni, calzature e accessori, di organizzazione, gestione e controllo della qualità delle materie prime e dei prodotti finiti;
- intervenire, relativamente alle diverse tipologie di processi produttivi, nella gestione e nel controllo degli stessi per migliorare qualità e sicurezza dei prodotti;
- agire, relativamente alle strategie aziendali, in termini di individuazione di strategie innovative di processo, di prodotto e di marketing;
- contribuire all'innovazione creativa, produttiva e organizzativa delle aziende del settore moda;
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali.

Nell'articolazione "Tessile, abbigliamento e moda", si acquisiscono le competenze che caratterizzano il profilo professionale in relazione alle materie prime, ai prodotti e processi per la realizzazione di tessuti tradizionali e innovativi e di accessori moda.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo "Sistema Moda" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Astrarre topos letterari e/o artistici per ideare messaggi moda.
2. Produrre testi argomentativi aventi come target riviste di settore.
3. Analizzare gli sviluppi della storia della moda nel ventesimo secolo.
4. Individuare i processi della filiera d'interesse e identificare i prodotti intermedi e finali dei suoi segmenti, definendone le specifiche.

5. **Analizzare il funzionamento delle macchine operanti nella filiera d'interesse ed eseguire i calcoli relativi a cicli tecnologici di filatura, tessitura e di confezione.**
6. **Progettare prodotti e componenti nella filiera d'interesse con l'ausilio di software dedicati.**
7. **Gestire e controllare i processi tecnologici di produzione della filiera d'interesse, anche in relazione agli standard di qualità.**
8. **Progettare collezioni moda.**
9. **Acquisire la visione sistemica dell'azienda e intervenire nei diversi segmenti della relativa filiera.**
10. **Riconoscere e confrontare le possibili strategie aziendali, con particolare riferimento alla strategia di marketing di un'azienda del sistema moda.**

SETTORE TECNOLOGICO: TECNICO PER LA GRAFICA E LA COMUNICAZIONE

Profilo

Il Diplomato in Grafica e Comunicazione:

- **ha competenze specifiche nel campo della comunicazione interpersonale e di massa, con particolare riferimento all'uso delle tecnologie per produrla;**
- **interviene nei processi produttivi che caratterizzano il settore della grafica, dell'editoria, della stampa e i servizi ad esso collegati, curando la progettazione e la pianificazione dell'intero ciclo di lavorazione dei prodotti.**

È in grado di:

- **intervenire in aree tecnologicamente avanzate e utilizzare materiali e supporti differenti in relazione ai contesti e ai servizi richiesti;**
- **integrare conoscenze di informatica di base e dedicata, di strumenti hardware e software grafici e multimediali, di sistemi di comunicazione in rete, di sistemi audiovisivi, fotografici e di stampa;**
- **intervenire nella progettazione e realizzazione di prodotti di carta e cartone;**
- **utilizzare competenze tecniche e sistemistiche che, a seconda delle esigenze del mercato del lavoro e delle corrispondenti declinazioni, possono rivolgersi:**
 - **alla programmazione ed esecuzione delle operazioni di pre stampa e alla gestione**

e organizzazione delle operazioni di stampa e post-stampa;

- alla realizzazione di prodotti multimediali,

- alla realizzazione fotografica e audiovisiva,

- alla realizzazione e gestione di sistemi software di comunicazione in rete,

- alla produzione di carta e di oggetti di carta e cartone (cartotecnica);

- gestire progetti aziendali, rispettando le norme sulla sicurezza e sulla salvaguardia dell'ambiente;

- descrivere e documentare il lavoro svolto, valutando i risultati conseguiti e redigere relazioni tecniche.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato in Grafica e Comunicazione consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- Progettare e realizzare prodotti di comunicazione fruibili attraverso differenti canali, scegliendo strumenti e materiali in relazione ai contesti d'uso e alle tecniche di produzione.

- Utilizzare pacchetti informatici dedicati.

- Progettare e gestire la comunicazione grafica e multimediale attraverso l'uso di diversi supporti.

- Programmare ed eseguire le operazioni inerenti le diverse fasi dei processi produttivi.

- Realizzare i supporti cartacei necessari alle diverse forme di comunicazione.

- Realizzare prodotti multimediali.

- Progettare, realizzare e pubblicare contenuti per il web.

- Gestire progetti e processi secondo le procedure e gli standard previsti dai sistemi aziendali di gestione della qualità e della sicurezza.

- Analizzare e monitorare le esigenze del mercato dei settori di riferimento.

*QUALIFICHE (IeFP) PROFESSIONALI

Al termine del terzo anno gli allievi che ne abbiano fatto richiesta all'atto dell'iscrizione possono conseguire la qualifica di Operatore.

Tutti gli operatori sono in grado di (Competenze tecnico-professionali COMUNI di qualifica professionale):

1 Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa

2 Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

Operatore dell'abbigliamento

L'Operatore dell'abbigliamento, interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione tessile e abbigliamento con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività con competenze relative alla realizzazione di figurini e modelli, all'esecuzione delle operazioni di taglio, all'assemblaggio e confezionamento del prodotto

Competenze tecnico professionali in esito al triennio

L'operatore dell'abbigliamento è in grado di:

1 Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni

2 Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

3 Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria

4 Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Rappresentare figurini di capi d'abbigliamento nelle loro linee di base, proporzionati nei particolari esecutivi, evidenziando linea, volume e forma

6 Rilevare le caratteristiche del tessuto e correggere eventuali difetti secondo le istruzioni

7 Elaborare tagli base, partendo da unità di misura prestabilite

8 Realizzare di capi d'abbigliamento in taglia, nel rispetto delle fasi di lavorazione

Operatore amministrativo-segretariale

L'Operatore amministrativo-segretariale interviene, a livello esecutivo, nel processo di amministrazione e gestione aziendale con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla gestione, elaborazione, trattamento e archiviazione di documenti e comunicazioni di diverso tipo, anche di natura amministrativo-contabile, con competenze nella programmazione ed organizzazione di eventi e riunioni di lavoro

Competenze tecnico professionali in esito al triennio

L'operatore amministrativo-segretariale è in grado di :

1 Definire e pianificare attività da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (documenti, procedure, protocolli, ecc.) e del sistema di relazioni

2 Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

3 Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria

4 Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

5 Collaborare alla gestione dei flussi informativi e comunicativi con le tecnologie e la strumentazione disponibile

6 Redigere comunicazioni anche in lingua straniera e documenti sulla base di modelli standard per contenuto e forma grafica

7 Redigere, registrare e archiviare documenti amministrativo-contabili

8 Curare l'organizzazione di riunioni, eventi e viaggi di lavoro in coerenza con gli obiettivi e le necessità aziendali

5 Rappresentare figurini di capi d'abbigliamento nelle loro linee di base, proporzionati nei particolari esecutivi, evidenziando linea, volume e forma

6 Rilevare le caratteristiche del tessuto e correggere eventuali difetti secondo le istruzioni

7 Elaborare tagli base, partendo da unità di misura prestabilite

8 Realizzare di capi d'abbigliamento in taglia, nel rispetto delle fasi di lavorazione

Operatore amministrativo-segretariale

L'Operatore amministrativo-segretariale interviene, a livello esecutivo, nel processo di amministrazione e gestione aziendale con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla gestione, elaborazione, trattamento e archiviazione di documenti e comunicazioni di diverso tipo, anche di natura amministrativo-contabile, con competenze nella programmazione ed organizzazione di eventi e riunioni di lavoro

Competenze tecnico professionali in esito al triennio

L'operatore amministrativo-segretariale è in grado di :

1 Definire e pianificare attività da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (documenti, procedure, protocolli, ecc.) e del sistema di relazioni

2 Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

3 Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria

4 Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

5 Collaborare alla gestione dei flussi informativi e comunicativi con le tecnologie e la strumentazione disponibile

6 Redigere comunicazioni anche in lingua straniera e documenti sulla base di modelli standard per contenuto e forma grafica

7 Redigere, registrare e archiviare documenti amministrativo-contabili

8 Curare l'organizzazione di riunioni, eventi e viaggi di lavoro in coerenza con gli obiettivi e le necessità aziendali

Operatore della ristorazione

- **Preparazione pasti**
- **Servizi di sala e bar**

L' Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

Competenze tecnico professionali in esito al triennio

L'operatore della ristorazione è in grado di:

1 Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

2 Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso

3 Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria

4 Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

5 Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

6 Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti

In esito all'indirizzo "Preparazione pasti", è inoltre in grado di:

1. Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

In esito all'indirizzo "Servizi di sala e bar", è inoltre in grado di:

1. Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto

2. Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

3. Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti