



Istituto di Istruzione Superiore “Arturo Prever”

SEDE ALBERGHIERO Via Carlo Merlo n. 2 - 10064 Pinerolo (TO) TEL. 0121.72402 FAX. 0121.322043

Sito internet: <http://www.iisprever.gov.it> e-mail: iisprever@iisprever.gov.it

Sede coordinata Agrario Viale Europa, 28-10060 Osasco (To) TEL. 0121.541010

Sito internet: <http://www.agrariosasco.it> e-mail: agrariosasco@libero.it

Piano Triennale dell'Offerta Formativa

Ex art. 1, comma 14, Legge n° 107 / 2015

Approvato dal C.d.I.

nella seduta del 11 / 01 / 2016

INDICE

Premessa	Pag 2
SEZIONE 1. PRIORITA' STRATEGICHE	
1.1 Missione e visione dell'istituto Prever	Pag 3
1.2 Integrazione ed inclusione	Pag 3
1.3 Dispersione e successo scolastico	Pag 5
1.3.1 Attività finalizzate a ridurre la dispersione e l'insuccesso scolastico in coerenza con le criticità evidenziate nel RAV	Pag 6
1.4 Integrazione, solidarietà e sensibilizzazione contro le discriminazioni	Pag 10
1.5 Progetti per la valorizzazione delle eccellenze	Pag 11
1.6 Disagio giovanile e promozione della salute	Pag 12
1.7 Legalità e pari opportunità di genere	Pag 13
SEZIONE 2. PROGETTAZIONE CURRICULARE, EXTRA-CURRICULARE	
2.1 Profili professionali	Pag. 15
2.2 Alternanza scuola lavoro	Pag. 24
SEZIONE 3. PROGETTAZIONE ORGANIZZATIVA	
3.1 La struttura	Pag 27
3.2 L'orario scolastico	Pag 29
3.3 Organigramma	Pag 30
3.4 Adesione a reti e associazioni	Pag 32
SEZIONE 4. PIANO DI MIGLIORAMENTO	Pag. 33
SEZIONE 5. FABBISOGNO DI ORGANICO	
5.1 Fabbisogno di organico di personale docente: posti comuni e di Sostegno	Pag 37
5.2 Organico di potenziamento	Pag 40
5.3 Fabbisogno di organico di personale A.T.A. (sede Alberghiero + sede Agrario)	Pag 43
SEZIONE 6. PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' FORMATIVE	Pag. 43
SEZIONE 7. FABBISOGNO DI ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI	Pag. 44
Allegato 1 - La storia	Pag 45
Allegato 2a - Protocollo di accoglienza per studenti con disturbi specifici di apprendimento (dsa): dislessia, disgrafia, disortografia e discalculia	Pag 46
Allegato 2b - Le buone prassi per l'integrazione degli allievi diversamente abili	Pag 52
Allegato 2c - Protocollo accoglienza alunni stranieri	Pag 61
Allegato 3 - Obiettivi inerenti il rilascio del Passe Europeo denominato C.C.P. Certificato di Competenze Professionale (Alberghiero)	Pag 65
Allegato 4: Regolamento alternanza scuola lavoro stage, tirocinio formativo	Pag. 68

Premessa

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa è stato elaborato dal Collegio Docenti dell'I.I.S. "Arturo Prever" ai sensi della L.107/2015, prende atto del R.A.V. e considera l'atto di indirizzo del Dirigente Scolastico presentato al Collegio Docenti del 25 settembre 2015.

Il piano ha ricevuto il parere favorevole del Collegio dei Docenti nella seduta del 18 dicembre 2015 con deliberazione n° 31/05.

Il piano è stato approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 11/01/2016 con deliberazione n°
Il piano, dopo l'approvazione, è stato inviato all'USR competente per le verifiche di legge.

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF), che rappresenta il documento fondamentale costitutivo dell'identità culturale e progettuale dell'IIS Prever ed esplicita la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa e organizzativa, è integrato, ai sensi del comma 14 dell'art. 1 L. 107/2015, dal piano di miglioramento dell'istituzione scolastica, previsto dal D.P.R. 28 marzo 2013, n. 80.

L'Istituto di Istruzione Superiore "Arturo Prever" è costituito da:

Istituto per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera di Pinerolo;
Istituto professionale di servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale di Osasco;
Istituto Tecnico Agrario di Osasco.

SEZIONE 1. Priorità strategiche

1.1 Missione e visione dell'istituto Prever

Nel suo complesso l'IIS Prever:

- promuove in ogni sua attività scolastica, **l'integrazione, l'inclusione e la riduzione della dispersione e favorisce il successo scolastico** per tutti gli allievi;
- **valorizza** le eccellenze;
- si **relaziona con il territorio** nell'ambito delle **opportunità formative professionali** e nella creazione di rapporti di conoscenza e solidarietà, volte alla formazione della **cittadinanza responsabile**;
- è **organizzato** al suo interno al fine di realizzare il presente Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

Gli obiettivi prioritari e i traguardi sono esplicitati nel Piano di miglioramento allegato al presente PTOF

vedi allegato 1 "La storia"

1.2 Integrazione ed inclusione.

Il nostro istituto è frequentato da numerosi studenti con **Bisogni Educativi Speciali** (DSA, ADHD, borderline cognitivi, problemi di salute, disagio socio-economico, stranieri di recente immigrazione); il protocollo per l'inclusione degli allievi con bisogni educativi speciali prevede incontri tra il referente di istituto e le famiglie, la predisposizione dei piani didattici personalizzati e la disponibilità dei docenti ad incontri con i genitori per la predisposizione di interventi adeguati. La presenza di un elevato numero di allievi con Bisogni Educativi Speciali (in particolare nella sede di

Osasco, con 1 allievo B.E.S. ogni 5 nell'a.s. 2015-2016) determina un impegno consistente in termini di tempo e risorse che devono necessariamente essere sottratte ad altre attività. Per favorire l'integrazione e il successo di questi studenti, vengono impiegate risorse e figure dell'organico di potenziamento, anche con l'obiettivo di garantire ai docenti referenti e a coloro che – all'interno dei consigli di classe – si occupano nella predisposizione dei piani personalizzati, di dedicare tempo a questa attività (incontrare le famiglie e concordare l'utilizzo degli strumenti più efficaci per lo studio e l'apprendimento di questi ragazzi, soprattutto nelle classi prime) e attenzioni e collaborazioni con gli altri docenti durante tutto l'a.s.

L'istituto inoltre aderisce alla rete DSA pinerolese

Vedi allegato 2a: protocollo di accoglienza allievi DSA

Anche gli **studenti diversamente abili** devono poter raggiungere una soddisfacente integrazione e quando svolgono programmi conformi poter raggiungere, adeguatamente supportati, il successo scolastico e la relativa certificazione.

Vedi allegato 2b: Prassi per l'integrazione e l'inclusione degli allievi Hc

Progetti rivolti agli allievi Hc

sede Alberghiero

Progetto Tutoring. Il progetto promuove le attività di tutoraggio nei confronti degli allievi diversamente abili nelle classi, permettendo di appoggiarsi su uno o più compagni che diano loro supporto nell'ambito didattico, migliorino la loro autostima, l'autocontrollo ed il rispetto delle regole scolastiche.

Piscina per tutti: il progetto si propone di potenziare le abilità motorie in acqua per l'acquisizione di una maggiore autonomia e per sviluppare le capacità relazionali con i pari e gli adulti.

Videoimparando: si pone gli obiettivi di migliorare la motricità fine attraverso l'utilizzo del PC, di elaborare testi (con Word e PPT) che rientrino nella programmazione dei docenti curricolari e di svolgere attività ludico-creative utilizzando CD-ROM contenenti giochi didattici interattivi.

Laboratorio di danza. Si propone i seguenti obiettivi: recuperare e accrescere le abilità residue e le potenzialità specifiche del "corpo/soggetto in movimento; accrescere le competenze motorie e di coordinazione; promuovere la sensibilità musicale volta a favorire e affinare la percezione del suono nelle sue qualità ritmiche ed evocative.

Orientarsi e Pensami adulto: Progetti rivolti agli allievi hc delle classi terminali dell'istituto, con l'obiettivo di raccordare la formazione scolastica al mondo del lavoro, attraverso incontri con specialisti, esperti e responsabili di aziende locali e periodi di stage retribuiti. I progetti si attivano se la Città Metropolitana di Torino assegna i fondi.

sede Agrario

Tutti insieme in piscina. Il progetto intende potenziare le abilità motorie in acqua per acquisire maggiore autonomia e competenze relazionali con pari età ed adulti.

Lavoriamo in azienda Il progetto intende migliorare le abilità tecnico-pratiche degli allievi per il loro futuro inserimento lavorativo, migliorandone l'organizzazione operativa e potenziando le loro capacità di lavoro individuale/ di gruppo e l'autonomia. Il progetto è rivolto a tutti gli allievi diversamente abili delle classi della succursale di Osasco.

Con gli amici fuori da scuola. Il progetto è rivolto al potenziamento dell'autonomia e del senso di responsabilità dei ragazzi diversamente abili (salire su mezzi pubblici, rispetto degli orari, ordine di indumenti e della persona, utilizzo consapevole del denaro).

Attività assistita con animali Il progetto si pone l'obiettivo di potenziare e migliorare i rapporti relazionali con i pari età, aiutando gli allievi portatori di handicap a controllare la loro emotività e a far crescere l'autonomia e l'autostima

Partecipazione ai campionati sportivi studenteschi HC.

L'Istituto si misura da diversi anni con la presenza di ragazzi che hanno una storia, diretta o familiare, di migrazione. Promuove perciò da lungo tempo un'azione didattica volta a valorizzare l'incontro e la conoscenza tra culture diverse; da ciò nasce la necessità di sostenere l'apprendimento dell'italiano L2, lingua di scolarità.

Vedi allegato 2C: Protocollo accoglienza alunni stranieri

1.3 Dispersione e successo scolastico.

In particolare per i due indirizzi professionali, il nostro Istituto raccoglie un'utenza spesso caratterizzata da difficoltà scolastiche e scarsa predisposizione allo studio; il professionale alberghiero ed il professionale agroambientale sono di fatto scelti spesso da studenti che cercano un corso con forte connotazione professionalizzante, con ridotte richieste nelle discipline dell'area comune e orientato a fornire sbocchi occupazionali o competenze spendibili in ambito lavorativo già dopo il primo triennio. La volontà di **ridurre la dispersione scolastica** deve quindi favorire il **raggiungimento di competenze professionali** e rendere raggiungibile per tutti almeno il **conseguimento di un primo titolo professionale spendibile in ambito lavorativo** (il diploma di **Qualifica Professionale Regionale all'agrario** e il **Certificato di Competenze Professionali per l'alberghiero**, entrambi alla fine del terzo anno).

L'Istituto pertanto, a fianco di **apprendimenti e attività formative professionalizzanti nelle discipline tecniche e di laboratorio**, pone, per i primi trienni professionali, **livelli minimi di acquisizione di abilità nelle discipline teoriche, basati principalmente sull'acquisizione di competenze nel campo della comprensione del testo (nell'area umanistica e linguistica), della logica e del problem-solving (nell'area scientifica)**. Questo approccio didattico, viene supportato dalla realizzazione di prove di valutazione di Istituto, predisposte dai dipartimenti, da sottoporre agli allievi del primo biennio in prossimità delle scadenze dei quadrimestri, che costituiscono anche un vincolo nella programmazione dei singoli docenti, volto a garantire omogeneità formativa minima per tutti.

Vedi allegato 3: obiettivi inerenti il rilascio del Passe Europeo denominato C.C.P. Certificato di Competenze Professionale (per l'Istituto Alberghiero)

Ovviamente nelle diverse discipline non sarà esclusa la trattazione di approfondimenti con più alto livello di apprendimento, che consentiranno agli allievi più predisposti di raggiungere **livelli di eccellenza** e le relative valutazioni finali.

Oltre a ridurre la dispersione attraverso un aumento della motivazione per gli studenti con maggiori difficoltà, questo approccio è volto a migliorare i risultati valutabili a livello nazionale o internazionale (INVALSI e OCSE-PISA), basati su prove non solo riconducibili a conoscenze disciplinari in italiano o matematica ma per buona parte orientate a competenze di comprensione del testo, della logica e del problem-solving.

Per gli allievi più deboli e con lacune di base sono previsti rafforzamenti in italiano e matematica e lingue straniere attraverso attività di potenziamento

1.3.1 Attività finalizzate a ridurre la dispersione e l'insuccesso scolastico in coerenza con le criticità evidenziate nel RAV

- **linee guida per il potenziamento di italiano e storia**

Prendendo spunto dal comma 1 della legge 107/2015, la Scuola, per affermare il ruolo centrale della scuola nella società della conoscenza, punterà ad innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, rispettando i tempi e gli stili di apprendimento, contrastando le disuguaglianze socio-culturali e territoriali, cercando di recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica e provando a realizzare una scuola aperta, quale laboratorio permanente di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica, di partecipazione e di cittadinanza attiva, garantendo il diritto allo studio, le pari opportunità di successo formativo e di istruzione permanente dei cittadini.

Tra gli obiettivi formativi di cui al comma 7 della legge 107 e anche in riferimento a quanto emerso dal rapporto di autovalutazione e dal piano di miglioramento, il dipartimento di Lettere della sede alberghiera di Pinerolo individua, per quanto di propria competenza, alcuni obiettivi prioritari circa l'ampliamento della propria offerta formativa:

- a) valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano;
- b) sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri;
- c) sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- d) valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese;
- e) alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali;

italiano e storia

Al fine di migliorare l'offerta formativa della Scuola, così come è stata delineata nel POF precedente e come è specificata dai Piani di Lavoro discussi, deliberati e pubblicati nel Sito dell'Istituto, i docenti di Lettere si impegnano ad attuare nel prossimo triennio un percorso che miri al potenziamento ed approfondimento dell'area linguistica e umanistica:

per tutte le classi

vengono individuati i seguenti obiettivi:

- Creare un archivio didattico scolastico che raccolga modelli di verifiche, esercitazioni, dispense, mappe concettuali, materiali per allievi con DSA a supporto del quotidiano lavoro dei docenti e per rendere anche maggiormente omogeneo il percorso didattico degli allievi inseriti nelle diverse classi;
- Creare un archivio multimediale scolastico che raccolga filmati, documentari (es. RAI Storia, QUARK...), interviste, audiovisivi, etc., al fine di coinvolgere maggiormente gli allievi nel lavoro scolastico grazie all'utilizzo delle metodologie comunicative legate alle nuove tecnologie e strumentazioni di cui la scuola dovrebbe progressivamente dotarsi (LIM, video proiettori);
- BIBLIOTECA: Ci si propone di garantire l'apertura quotidiana della biblioteca e di completare

il progetto-lavoro iniziato negli ultimi anni, orientato a trasformarla in uno strumento quotidiano di lavoro per docenti e studenti, attraverso la catalogazione informatica del patrimonio librario. Tale intervento dovrebbe consentire l'organizzazione di un servizio di prestito efficace e permettere a docenti e studenti la consultazione autonoma del catalogo per docenti, anche attraverso la consultazione online. La biblioteca-mediateca potrebbe porsi così al centro della didattica: uno strumento di ricerca che solleciti la lettura, l'esplorazione e la raccolta di informazioni, le attività di gruppo, la socializzazione dei materiali prodotti a scuola.

- Coordinare laboratori per classi parallele, progetti e iniziative anche provenienti dall'esterno sul tema dell'educazione alla legalità e alla cittadinanza responsabile

biennio

- Potenziamento di abilità di base come la capacità di prendere appunti, l'acquisizione di un valido metodo di studio, lo sviluppo di adeguate competenze lessicali, per favorire una competenza linguistica nell'uso della lingua. Questo è obiettivo trasversale comune a tutte le discipline, senza esclusione alcuna. La padronanza dei lessici specifici, la comprensione di testi a livello crescente di complessità, la capacità di esprimersi ed argomentare in forma corretta e in modo efficace sono infatti competenze che le Indicazioni propongono come obiettivo di tutti

- Insegnamento dell'italiano agli alunni stranieri:

L'I.I.S. "A. Prever" di Pinerolo da lungo tempo promuove un'azione didattica che valorizza l'interculturalità, ritenendo l'incontro e la conoscenza tra culture diverse un'esperienza fondamentale nel percorso formativo di allievi ed allieve che hanno scelto un corso di studi mirato alla formazione in ambito turistico e ristorativo. La nostra scuola si misura da diversi anni con la presenza di ragazzi c h e hanno una storia, diretta o familiare, di migrazione. Da ciò nasce la necessità di sostenere l'apprendimento dell'italiano L2, lingua di scolarità.

Alla base dei percorsi scolastici rallentati vi è spesso, infatti, una competenza ridotta in italiano, anche delle cosiddette "seconde generazioni". Le difficoltà linguistiche hanno a che fare, soprattutto, con la competenza nella lingua per lo studio che è essenziale alla riuscita scolastica. Di qui l'esigenza di istituire "laboratori linguistici", animati da insegnanti specializzati nell'insegnamento dell'italiano lingua 2, capaci anche di coordinare il lavoro di semplificazione linguistica dei contenuti delle diverse discipline ed facilitare l'apprendimento dei linguaggi specifici delle discipline di studio. Facendo riferimento a quanto suggerito nelle "Linee guida per l'inserimento degli allievi stranieri" del 2006 e più recentemente del 2014 l'I.I.S. Prever di Pinerolo ha attivato le seguenti iniziative:

1) Inserimento

Modalità di inserimento

Per l'accoglienza e l'inserimento l'IIS Prever si avvale di un Protocollo di Accoglienza in vigore dall'anno scolastico 2009 / 2010 che prevede l'accompagnamento dello studente nel suo percorso (v. Allegato).

2) Attivazione di corsi di Italiano L 2

L' insegnamento dell'italiano per gli alunni non italofofoni si propone come finalità la costruzione di un percorso di cittadinanza attiva e responsabile attraverso:

il potenziamento della lingua italiana negli studenti provenienti da altri paesi,

la costruzione di sussidi didattici trasversali per lo studio delle varie discipline.

l'integrazione e la promozione di dinamiche interculturali;

Percorsi didattici

Tra gli obiettivi formativi di cui al comma 7 della legge 107 le referenti d'Istituto per l'accoglienza e l'Inserimento degli allievi/e stranieri/e evidenziano la necessità di attivare:

Corso extracurricolare intensivo per l'apprendimento dell'italiano come lingua di comunicazione per alunni con scarsa o assente padronanza della lingua italiana.

Corso extracurricolare per studenti con insufficiente padronanza dell'italiano come lingua di studio:

lavoro sul lessico specifico delle discipline, decodifica, analisi, ricostruzione di brani dei libri di testo.

Eventuale corso extracurricolare propedeutico all'Esame di stato per studenti stranieri iscritti nelle classi quinte.

- Compresenza in classe per attività di recupero e potenziamento, lavorando con gruppi di livello o con la metodologia d'insegnamento-apprendimento del "cooperative learning" che applica particolari tecniche di cooperazione all'interno della classe, dirette a piccoli gruppi di alunni.
- Attività su linguaggi non verbali (es. teatro)

TRIENNIO

- Progetti di accoglienza e alfabetizzazione che vedano protagonisti nell'organizzazione e nella gestione i ragazzi stessi (es. tutoraggio di allievi in difficoltà/disagio socio-economico-culturale)

Infine il dipartimento si rende disponibile a elaborare/vagliare progetti e proposte in relazione alle competenze e inclinazioni delle risorse umane di potenziamento che saranno presenti nella scuola.

- **Linee guida per il potenziamento di matematica e fisica**

Alberghiero

Il dipartimento di matematica, anche mediante l'impiego dei docenti dell'organico di potenziamento, organizza:

- corsi di recupero mattutini e/o pomeridiani per piccoli gruppi al fine di recuperare gli allievi più deboli. Tali corsi dovrebbero essere finalizzati al recupero dei contenuti ed all'acquisizione di un metodo di studio.
- corsi mattutini e /o pomeridiani finalizzati alla preparazione delle prove INVALSI.

Agrario

Sportelli pomeridiani per classi (principalmente prime seconde e terze) (ad es. lunedì prime, martedì seconde, etc.) con docenti dell'organico di potenziamento e forme di tutoraggio da parte di alunni delle classi superiori

- **Linee guida per il potenziamento delle lingue straniere**

Il dipartimento di Lingue straniere, in riferimento a quanto emerso dal RAV, individua alcuni obiettivi prioritari per il piano di miglioramento:

- a) Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche.
- b) Acquisizione di consapevolezza delle differenze linguistiche e culturali ed educazione al rispetto del "diverso da se"
- c) Lavorare per obiettivi comuni ed in maniera interdisciplinare ai fini di produrre conoscenze più approfondite e competenze ampie.

In particolare:

Per le classi del **biennio** in cui, come emerso dal RAV, maggiormente si registra il numero di insuccesso scolastico vengono individuati i seguenti obiettivi:

- A) Potenziamento delle quattro abilità (listening, speaking, reading, writing)
- B) Potenziamento o recupero lessicale di macro lingua
- C) Recupero strutture grammaticali di base
- D) Recupero, attraverso lavori di gruppo, della motivazione all'apprendimento
- E) Recupero, attraverso lavori di gruppo, di contenuti fondamentali di base per poter affrontare step successivi.

Per le classi del **triennio**, oltre agli obiettivi già elencati per il biennio, vengono individuati ed aggiunti i seguenti obiettivi:

- A) Potenziamento e approfondimento di percorsi di micro lingua (settore di cucina, sala-vendita e ricevimento)
- B) Potenziamento linguistico ai fini di ottenere certificazioni esterne (livelli A2 e B1 per le terze e le quinte di tedesco; livelli A2 e B1 per le terze, quarte e quinte di Francese; livello B1 per terze, quarte e quinte di Inglese)
- C) Rinforzo linguistico per approfondimento di contenuti nelle classi articolate
- D) Recupero di contenuti grammaticali

I dipartimenti concorderanno con i colleghi nominati per il potenziamento, attività o progetti atti a risolvere in gran parte le criticità emerse dal RAV ed attività volte a migliorare il livello linguistico degli allievi.

- **Orientamento**

L'orientamento rappresenta il diritto dello studente al successo scolastico e formativo ovvero la capacità di assumere decisioni, rispetto alla propria vita e al proprio futuro, coerenti con i propri bisogni e aspettative. L'orientamento costituisce, uno strumento chiave per affrontare e arginare il problema della dispersione scolastica e per trovare risposte efficaci per quei giovani che spesso interrompono gli studi senza aver conseguito alcuna qualifica o diploma.

Esso si esplica come un insieme di attività che mirano a formare e a potenziare le capacità delle degli studenti di conoscere se stessi, l'ambiente in cui vivono, le offerte formative, affinché possano essere protagonisti di un personale progetto di vita e partecipare allo studio in modo attivo e responsabile.

L'istituto al fine di favorire una scelta consapevole svolge attività di conoscenza dei corsi attivi nell'istituto attraverso le seguenti azioni:

- incontri presso scuole medie,
- partecipazione a saloni orientativi sul territorio pinerolese,
- adesione alla RetePin
- giornate porte aperte
- orientamento in uscita per gli studenti del quinto anno
- sportello per le famiglie

Nello specifico per la sede alberghiera si effettuano inoltre:

- manifestazioni interne aperte al territorio (cene, buffet)
- partecipazione a manifestazioni esterne (Sagra dei pescatori, Tutto mele, None al Cioccolato ecc.)

Nello specifico per la sede agraria si effettuano inoltre

- Ninfea verde: mostra del florovivaismo e del prodotto tipico di qualità con laboratori aperti al pubblico
- Attività di educazione ambientale tenute dagli studenti del secondo anno del corso professionale e rivolte agli allievi delle elementari e materne al fine di introdurre i bambini delle scuole inferiori alla cultura dell'ambiente e del mangiare sano
- Partecipazione a manifestazioni esterne (expoosasco, Tutto mele)

- **Piano scuola digitale**

L'Istituto Prever

- in coerenza con il Piano Nazionale Scuola Digitale
- nel rispetto delle direttive della legge 107/2015

si prefigge di ampliare le proprie dotazioni tecnologiche e di affinare le metodologie didattiche supportate dal "digitale" al fine di adeguare gli ambienti di apprendimento ai cambiamenti della società delle conoscenze e alle esigenze del mondo contemporaneo.

L'esigenza è quella di facilitare il raggiungimento degli obiettivi tipici del sistema educativo: le competenze degli studenti, i loro apprendimenti, i loro risultati, e l'impatto che avranno nella società come individui, cittadini e professionisti.

Attraverso il "digitale", la didattica può essere aggiornata nei contenuti e nei modi, per rispondere alle sfide di un mondo che cambia rapidamente, che richiede sempre di più agilità mentale, competenze trasversali e un ruolo attivo dei giovani.

In quest'ottica l'Istituto ha già operato nel seguente modo:

- copertura internet di tutte le aree dell'Istituto
- connessione wireless di aule, laboratori, uffici
- registro elettronico
- dotazione di 4 LIM
- presentazione progetto PON per la realizzazione di ambienti digitali
- designazione docente animatore digitale
- Iper testi per la didattica - lezioni in rete.

Il progetto rappresenta un fattivo stimolo, nei confronti degli allievi e del corpo docente, alla creazione ed all'utilizzo di ipertesti, scaricabili o tramite chiavetta USB o tramite internet al sito www.spazioprever.it (per l'Alberghiero) e sul registro elettronico (per ecologia e chimica, trasformazione prodotti Agrario, diritto ed economia politica Alberghiero), per mezzo dei quali migliorare i sussidi didattici per gli allievi, ridurre il costo dei libri di testo a carico delle famiglie, ridurre il numero di fotocopie a carico dell'I.I.S. "Prever" e approfondire le lezioni frontali tradizionali.

L'istituto è orientato a potenziare le competenze digitali degli studenti sia attraverso le attività didattiche disciplinari specifiche sia in modo trasversale tra le diverse materie che possono utilizzare risorse informatiche multimediali.

- parziale digitalizzazione amministrativa

Gli obiettivi di miglioramento sono i seguenti:

- graduale dotazione di tutti gli spazi didattici di LIM
- graduale rinnovamento delle attrezzature dei laboratori
- corsi di formazione per i docenti sull'utilizzo delle TIC nella didattica
- presentazione di progetti per ampliare le dotazioni tecnologiche della scuola
- graduale digitalizzazione amministrativa nell'ottica della dematerializzazione

1.4 Integrazione, solidarietà e sensibilizzazione contro le discriminazioni.

Il tema dei migranti (dalle aree di guerra o economici) costituisce una realtà che sempre più coinvolge la nostra società. E' opportuno che la scuola promuova la sensibilizzazione rispetto alla

diversità culturale, religiosa ed economica, stimolando gli studenti a conoscere le cause di tali fenomeni e si ponga in termini di solidarietà nel condividere le opportunità di arricchimento reciproco che il confronto con realtà diverse offre, attraverso momenti di incontro e di scambio.

1.5 Disagio giovanile e promozione della salute.

La scuola ritiene indispensabile lavorare per prevenire il disagio giovanile, mettendo a punto iniziative e strategie che permettano ai ragazzi di sentirsi protagonisti del loro percorso scolastico e del loro progetto di vita, valorizzando le proprie capacità e sensibilità. Per questo fine elabora progetti di varia natura:

Progetti relativi ad attività sportive studentesche. Il progetto si pone l'obiettivo di far conoscere diverse attività sportive agli allievi di tutte le classi dell'I.I.S. "Prever" per educarli alla loro pratica quotidiana, favorire l'integrazione fra scuola e territorio, far prendere coscienza agli allievi del proprio corpo ed aiutarli nell'apprendimento e nell'applicazione delle regole sportive.

Progetto "Salvagente 6"(ex Help). Il progetto, dedicato alla prevenzione del disagio derivante dalla conflittualità in ambito scolastico ed all'inserimento di alunni stranieri in tutte le classi (con particolare attenzione al biennio iniziale), è finanziato da fondi dell'Ufficio Scolastico Regionale e della Regione Piemonte. Tali fondi vengono impiegati per realizzare interventi destinati alle fasce più deboli e a finanziare ore di recupero mirato a limitare la dispersione scolastica e lo svantaggio linguistico degli stranieri.

Con tali fondi presso l'Istituto Alberghiero è stato anche attivato uno **Sportello di supporto psicologico** per allievi (e genitori e docenti) in difficoltà, a cura di esperti esterni. Lo stesso sportello esiste anche presso l'Istituto Agrario, finanziato da un'associazione esterna. Presso l'istituto agrario inoltre l'associazione effettua interventi sul gruppo classe, nelle classi dove si verificano situazioni conflittuali tra pari o tra docenti e studenti

Progetto "Stare bene a scuola". Ha la finalità di promuovere e sviluppare attività di Educazione alla Salute all'interno dell'Istituto con l'obiettivo di informare gli allievi sui rischi connessi all'uso ed all'abuso di sostanze di vario genere (alcool, droghe, fumo ecc)., e conseguentemente favorire l'adozione di comportamenti e stili di vita in grado di controllare e ridurre i fattori di rischio.

Progetti di sensibilizzazione su attività della Croce Rossa Italiana, di associazioni che si occupano di donazione di sangue e di midollo osseo in collaborazione con la Croce Rossa, come l'ADMO e la FIDAS.

Progetto di Educazione all'alimentazione e alla prevenzione dei disagi alimentari (anoressia, bulimia) con lo scopo di promuovere una cultura del mangiar sano e della consapevolezza dei rischi che un'alimentazione scorretta può causare alla salute.

Progetti di educazione all'affettività che propongano ai ragazzi modelli di relazioni improntate al rispetto reciproco e all'assunzione di responsabilità personale nei confronti di rischi esistenti (gravidanze indesiderate, malattie sessualmente trasmissibili).

1.6 Legalità e pari opportunità di genere.

I progetti, che prevedono collaborazioni con associazioni accreditate dal MIUR, con associazioni che operano sul territorio e incontri con esperti, testimoni e con esponenti delle forze dell'ordine hanno lo scopo di far acquisire agli studenti la cultura della legalità.

L'obiettivo è quello di rendere consapevoli gli studenti dei loro diritti e dell'importanza del rispetto degli altri e delle regole per garantire un'adeguata convivenza sociale.

Si ritiene importante informare e promuovere iniziative che affrontino problematiche di stretta attualità quali l'accoglienza nei confronti di chi è in difficoltà o viene considerato "diverso", il contrasto alle mafie, la prevenzione dalla violenza di genere e dell'omofobia, la sicurezza stradale, la prevenzione di reati, la prevenzione dai rischi derivanti dall'utilizzo delle nuove tecnologie informatiche.

I progetti attuali sono i seguenti:

Il Progetto "Mi fido di te" è svolto in collaborazione con la Diaconia Valdese e in parallelo con altri istituti superiori del pinerolese, in particolare sulle classi del triennio. Propone di coinvolgere gli studenti, gli insegnanti, i genitori e il territorio su una riflessione e un confronto relativo al genere e ai legami maltrattanti in cui coesistono contemporaneamente relazioni di affetto e violenza. Attraverso questo progetto gli studenti diventano protagonisti, promuovendo azioni di contrasto alla violenza attraverso l'informazione e la loro stessa creatività.

Il Progetto "Svolta Donna" affronta la problematica della violenza di genere. Il progetto attuato con l'associazione "Svolta Donna" che opera sul territorio a tutela delle vittime di violenza, mira a riflettere sull'identità di genere, i rapporti tra i sessi e i vari tipi di prevaricazione che si possono sviluppare.

Il percorso ha l'obiettivo di rendere coscienti gli studenti su ciò che può essere considerato violenza (non solo fisica, ma anche psicologica, economica e stalking), sia fuori che dentro l'ambiente familiare, sui diritti da esercitare e sugli strumenti di cui ci si può avvalere per chiedere aiuto.

Progetti relativi a interventi di volontari di "Emergency" sono tesi a promuovere una cultura di pace e di rispetto dei diritti umani, attingendo all'esperienza che l'associazione umanitaria svolge sia in Italia, sia in zone segnate da guerra e povertà.

Progetti relativi ad interventi dell'associazione "Libera" che lavora sulla lotta alle mafie e alla cultura mafiosa.

Progetti con i volontari dell'associazione "Nessun uomo è un'isola" che propongono interventi a scuola e visita del Museo sulla Resistenza istituito presso le Carceri Nuove di Torino.

Progetti relativi a incontri offerti dall'Arma dei Carabinieri tesi a conoscere questa realtà (le varie organizzazioni, il Carabiniere di quartiere, l'arruolamento nell'Arma) anche attraverso una visita alla mostra storica dei Carabinieri e a promuovere la cultura della legalità (incontri su atti persecutori, pedopornografia, bullismo, sicurezza stradale, diritti umani, contraffazione e proprietà industriale, argomenti di attualità e/o legati alla realtà locale, accesso ad internet e rischi connessi).

1.7 Progetti per la valorizzazione delle eccellenze

- **Talenti dei neodiplomati (Alberghiero in fase di richiesta per l'agrario)**

Il progetto è un insieme di iniziative che creano percorsi di formazione di eccellenza riservati ai giovani, per integrare il percorso di studi con esperienze altamente formative anche a livello internazionale. L'obiettivo è quello di ampliare e sviluppare l'adattabilità dei giovani, anche nella prospettiva di nuove possibilità di occupazione, nonché di far rifluire a livello locale le esperienze e le competenze maturate all'estero dai beneficiari del progetto.

- **Le gare nazionali degli Istituti Agrari.**

Ogni anno, un nostro studente partecipa alle gare nazionali degli Istituti Agrari, distinte in gare del tecnico e del professionale, una per ogni articolazione e opzione esistenti. Alla singola gara che si svolge durante il quarto anno di corso può essere iscritto un allievo per ogni indirizzo in essere nell'istituto. Spesso i nostri allievi si sono classificati nelle prime posizioni e per ben due volte, di cui l'ultima nell'a.s. 2012- 2013, un nostro allievo ha vinto la competizione offrendo al nostro Istituto l'opportunità di ospitare la gara nell'a.s. successivo.

- **Progetto "collegamento con International Spaceship" (Agrario)**

Le classi seconde del corso tecnico agrario sono coinvolte in lezioni preparatorie in Fisica e Inglese ad un eventuale collegamento tra l'istituto e la stazione orbitante in collaborazione con l' Amateur Radio on the International Space Station (ARISS).

- **Gemellaggio: Osasco (Italia) / Osasco (Brasile) (Agrario)**

Il gemellaggio si pone i seguenti obiettivi:

- Creare nei nostri alunni un'apertura affettiva, cognitiva ed emotiva nei confronti di culture e ambienti diversi
- Imparare a riflettere sui diversi punti di vista e sui diversi sistemi di valore che sono alla base di qualunque struttura sociale organizzata
- Rendere più concreto il concetto di "villaggio globale" e più visibile l'esistenza di legami di interdipendenza nel mondo
- Sviluppare negli allievi un senso di consapevolezza sociale e di cooperazione
- Potenziare un'attitudine scientifica e critica nei confronti dell'ambiente
- Confrontarsi rispetto alle pratiche agricole
- Confronto e scambio tra docenti

Fasi del progetto

- Presenza di una rappresentanza dell'istituto agrario di Osasco all'interno della delegazione in visita ad Osasco del Brasile. Durante la settimana in Brasile:
- Visita di un istituto agrario o istituto superiore ad indirizzo scientifico
- Reperimento Informazioni sul sistema di istruzione in Brasile con particolare riferimento all'istruzione agraria attraverso contatti con insegnanti sul posto
- Impostazione con gli insegnanti brasiliani delle basi del progetto
- Impostazione degli eventuali stages per gli allievi che lo desiderassero (accoglienza in famiglia e tipologia di attività in loco)
- Visita di una realtà agricola estensiva

Al rientro in Italia

- Definizione delle classi coinvolte nel progetto, preferibilmente del secondo o terzo anno al fine di dare una valenza pluriennale allo scambio
- Individuazione del pull di docenti (lettere, inglese e docente di indirizzo) associati alla classe che seguano il progetto
- Possibilità di scambio epistolare per i docenti interessati con i docenti brasiliani
- Possibilità, per gli allievi che lo desiderano, di svolgere parte dello stages in Brasile ospiti presso famiglie
- Possibilità di accogliere studenti brasiliani che desiderassero effettuare un'esperienza formativa in Italia

Scambio di studenti con l'Australia (Alberghiero). Il progetto intende promuovere la conoscenza geografica, sociale, economica e linguistica dell'Australia attraverso un percorso di mutua accoglienza (ora a Pinerolo ora all'Emmaus College di Melbourne) di studenti e allievi italiani e australiani. L'esperienza si rivolge precipuamente agli allievi delle classi quarte di indirizzo turistico (e si svolgerà nell'estate 2014). Spese di viaggio a totale carico degli studenti, vitto e alloggio a carico delle famiglie ospitanti.

Progetto Cina (Alberghiero). Il progetto si pone l'obiettivo di favorire l'interscambio fra culture diverse per approfondire la reciproca conoscenza e per diffondere la conoscenza della lingua italiana nelle regioni cinesi maggiormente propense allo sviluppo di relazioni commerciali, turistiche ed industriali. Nel presente anno, esso monitorerà gli studenti della scuola di Wuxi rimasti in Italia, gestendo i rapporti con la scuola cinese gemellata con il "Prever" e 25 con la rete de "Il Milione", partecipando ad eventuali incontri organizzati da quest'ultima. È gestito grazie a finanziamenti esterni di Enti privati.

Certificazioni in lingua tedesca (Alberghiero) su due livelli diversi (A2-Fit in Deutsch 2 per le terze e Goethe-Zertifikat B1 per le quinte). Attività di rinforzo e approfondimento in lingua tedesca da realizzarsi mediante la compresenza del docente curricolare con il docente dell'organico di potenziamento

Certificazioni in lingua francese DELF (Alberghiero): diploma di francese con valore nazionale e internazionale, creato con O.M. 22/5/85 e 19/6/92, rilasciato ufficialmente dal Ministère de l'Education Nationale; costituisce un lasciapassare per un eventuale inserimento nella vita professionale di un paese francofono.

Altri scambi con l'estero e accordi di collaborazione (Alberghiero): Francia; Argentina; Guatemala; VietNam; India.

Stage linguistico in Irlanda (Agrario). Il progetto, rivolto a tutti gli allievi dell'Istituto, intende promuovere l'apprendimento della lingua inglese attraverso un programma di visite, viaggi studio e scambi culturali con l'Irlanda, per fare interagire gli allievi con un paese e con famiglie di cultura e lingua diversa. Esso si terrà con la collaborazione del "Lakeland language school" di Moate.

Stage formativo a Dublino (Alberghiero)

Stage che prevede l'approfondimento della lingua inglese e un'esperienza lavorativa in aziende ricettive in alternanza scuola-lavoro per 12 studenti del quarto anno.

Progetto Erasmus Plus (Agrario e Alberghiero). Il progetto, rivolto a tutti gli allievi dell'Istituto,

intende promuovere l'apprendimento della lingua straniera attraverso l'interazione fra gli studenti e la peer education. Esso è svolto con la collaborazione del **Moate Business College** per la sede agraria e per la sede alberghiera gli scambi sono avvenuti con Germania, Spagna e Malta.

Preparazione P.E.T. (Agrario e Alberghiero). Il progetto prevede l'approfondimento lessicale e grammaticale della lingua inglese in preparazione dell'esame PET della Cambridge University. Esso è rivolto ad una quindicina di studenti selezionati in base al livello di conoscenze e competenze nella lingua inglese.

Teatro in Inglese (Agrario): corso in orario extra-curricolare con insegnante specializzata in recitazione in Inglese per sviluppare le competenze comunicative orali. Destinato max 15 allievi, costo a carico delle famiglie.

SEZIONE 2. Progettazione curricolare, extra - curricolare

2.1 Profili professionali

Sede di Pinerolo (Istituto Alberghiero)

Il corso "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha durata quinquennale e consente l'accesso a tutte le facoltà universitarie con particolare orientamento verso gli Istituti di Scienze degli alimenti, Dietologia, Lingue straniere ed Economia.

Dopo il primo biennio comune il corso è articolato in tre indirizzi:

- **Enogastronomia (con le possibili opzioni "Cucina" e "Prodotti dolciari")**
- **Servizi di sala e di vendita**
- **Accoglienza turistica**

Al termine si consegue un diploma professionale statale.

Il corso di studi è adatto ad uno studente che abbia:

- un carattere socievole;
- iniziativa, fantasia e capacità manuali;
- buone attitudini relazionali e di comunicazione;
- interesse per le lingue straniere;
- che disponga di una certa propensione al lavoro di gruppo e alla cooperazione;
- che sia disponibile ad orari di lavoro flessibili e ritmi di lavoro talvolta irregolari;
- che sia in grado di organizzare autonomamente il proprio lavoro.

Al termine del corso di studi il diplomato sarà in grado di

- conoscere e applicare le leggi relative alla gestione dei servizi enogastronomici e dei servizi alberghieri, tenendo conto della normativa sulla qualità e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;

- applicare la normativa rispetto alla sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (possibilità di ricostruire la storia dei prodotti e di seguirne l'uso);
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- conoscere due lingue straniere;
- saper comunicare e sapersi relazionare con gli altri allo scopo di migliorare i servizi offerti;
- utilizzare il computer e i programmi informatici per analizzare i dati relativi alla gestione dei servizi;
- favorire l'integrazione delle strutture di accoglienza e ospitalità con i servizi enogastronomici, mettendo in luce le risorse e le caratteristiche tipiche di un determinato territorio, anche attraverso l'ideazione e la promozione di specifiche attività.

A seconda dell'articolazione e/o opzione scelta si acquisiscono competenze specifiche:

Articolazione ENOGASTRONOMIA

- Opzione Cucina

al termine del corso il diplomato sarà in grado di:

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

- Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali; al termine del corso sarà in grado di:

- occuparsi della produzione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno
- programmare e gestire il processo di produzione dei prodotti dolciari industriali
- controllare la qualità del prodotto alimentare.

Articolazione SERVIZI DI SALA E VENDITA

al termine del corso sarà in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici
- capire e adeguarsi alle richieste dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA

al termine del corso sarà in grado di:

- gestire una struttura alberghiera in tutti i suoi aspetti
- organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela
- progettare e promuovere prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio
- conoscere e usare tecniche di marketing, vendita, assistenza, informazione turistico-alberghiera
- promuovere e gestire servizi turistici-alberghieri valorizzando le risorse ambientali, culturali, gastronomiche e artistiche del territorio

SBOCCHI LAVORATIVI

Il diplomato potrà lavorare in strutture di accoglienza e ospitalità (hotel, ristoranti, bar, agriturismi, bed & breakfast...), essere impiegato in servizi turistici e partecipare a concorsi pubblici. Una volta acquisita un po' di esperienza, potrà avviare un'attività in proprio.

Esempi di professioni che si possono svolgere: cuoco, barman, cameriere, responsabile servizi alloggio, responsabile servizi ricevimento, responsabile servizi ristorazione, addetto vendita banco pasticceria.

QUADRI ORARI

BIENNIO COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI

	N° ore per classe	
	I	II
Materie dell'area generale		
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia	2	2
Inglese	3	3
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Scienze della terra e biologia	2	2
Geografia generale ed economica	1	//
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1
Materie dell'area di indirizzo		
Fisica	2	//
Chimica	//	2
Scienza degli alimenti	2	2
Laboratorio enogastronomia	2*	2*
Laboratorio sala e vendita	2*	2*
Laboratorio accoglienza turistica	2	2
Seconda lingua straniera (francese/tedesco)	2	2

TRIENNIO

MATERIE DELL'AREA GENERALE

Area comune	N° ore per classe		
	III	IV	V
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
STORIA	2	2	2
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
Religione Cattolica o Attività Alternative	1	1	1

TRIENNIO

MATERIE DELL'AREA DI INDIRIZZO

Articolazione ENOGASTRONOMIA Opzione CUCINA	N° ORE		
	III	IV	V
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative	4	5	5
Laboratorio settore cucina	6	4	4
Laboratorio settore sala e vendita	//	2	2

Articolazione ENOGASTRONOMIA Opzione PRODOTTI DOLCIARI	N° ORE		
	III	IV	V
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	//	2	2
Laboratorio settore pasticceria	9	5	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	//	2	2
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	2	2	4

Articolazione SERVIZI DI SALA E VENDITA	N° ORE		
	III	IV	V
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative	4	5	5
Laboratorio settore sala e vendita	6	4	4
Laboratorio settore cucina	//	2	2

Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA	N° ORE		
	III	IV	V
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative	4	5	5
Laboratorio settore accoglienza turistica	6	4	4
Tecniche di comunicazione	//	2	2

In attuazione delle disposizioni normative in tema di autonomia e di flessibilità, in particolare dell'art. 5 del DPR 87/2010, il Collegio docenti ha deliberato di applicare sulle classi quarte di pasticceria la seguente flessibilità: le ore di laboratorio di pasticceria vengono integrate da 3 a 5 ore settimanali, togliendo un'ora settimanale alla disciplina "Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari" e un'ora settimanale alla disciplina "Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi"

Sede di Osasco (Istituto Professionale e Tecnico agrario)

Il corso **Professionale Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale**, della durata complessiva di cinque anni, offre la scelta (che si effettua al momento dell'iscrizione in prima) fra due opzioni:

- **valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli e del territorio;**
- **gestione risorse forestali e montane.**

Il **Corso Professionale** permette un diretto accesso al mondo del lavoro, già dopo il terzo anno di corso, in quanto, sostenendo l'esame di qualifica professionale regionale (che si svolge in Istituto nell'ultimo periodo di lezioni del terzo anno), si consegue la **Qualifica Regionale di "operatore della trasformazione dei prodotti agricoli" o di "operatore agricolo"**.

Per sostenere l'esame di Qualifica Regionale, ogni allievo deve aver effettuato un percorso di **200 ore di stage aziendali, entro il terzo anno**. Gli stage si svolgono nella misura di 100 ore durante l'estate tra la classe seconda e la classe terza e 100 ore durante il terzo anno; gli allievi vengono

avviati, con apposita convenzione e progetto formativo, in aziende agricole, zootecniche, delle trasformazioni agroindustriali (vino, prodotti caseari, lavorazione carni ...), della gestione del verde o dei servizi Agricoli o zootecnici, (quali gli studi veterinari, l'assistenza tecnica delle associazioni di categoria ecc.)

Proseguendo gli studi al quarto e quinto anno, si consegue il **diploma di Agrotecnico** superando l'Esame di Stato conclusivo.

Il corso Professionale Agrario è adatto a chi:

- ama la natura e vuole impegnarsi a proteggerla e difenderla
- è interessato allo sviluppo delle produzioni animali e vegetali secondo principi e strumenti di un sistema di qualità
- è interessato alle coltivazioni e agli insediamenti rurali
- vuole impegnarsi per la tutela di parchi ed aree protette
- è interessato alla tutela ambientale, allo sviluppo ecologico, paesaggistico, culturale e ricreativo del proprio territorio
- vuole lavorare per la conservazione ed il recupero del paesaggio agrario
- è interessato ad attività legate all'agriturismo, all'eco-turismo, al turismo culturale.

Il **diplomato** in questo indirizzo (Agrotecnico) **ha competenze:**

- nella valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari e agro-industriali
- nella integrazione delle attività delle aziende agrarie con attività di agriturismo, ecoturismo e turismo culturale;

per essere in grado di:

- operare nei processi delle diverse filiere produttive secondo i dettami di un sistema di qualità
- individuare soluzioni tecniche per migliorare i processi di produzione e trasformazione
- organizzare e gestire attività di promozione e marketing dei prodotti agrari e agroindustriali
- gestire interventi per la manutenzione, conservazione e potenziamento di parchi e aree protette ricreative
- gestire interventi per la prevenzione del degrado ambientale e nella realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio;
- assistere i singoli produttori o le strutture associate nell'elaborazione di piani e progetti per lo sviluppo rurale.

Sbocchi lavorativi

Aziende di trasformazione (vitivinicole, apicole, caseifici, macellerie, salumifici, produzione mangimi, orto-frutta)

Reperti alimentari grande distribuzione

Aziende che operano nella produzione di sementi, concimi e mangimi – Aziende agricole e allevamenti – Vivai - Consorzi agrari e associazioni di categoria – Studi tecnici in campo agrario e ambientale (progettazione interventi di ripristino aree degradate, a rischio ambientale, interventi ingegneria naturalistica) - Laboratori di analisi in campo alimentare e fitosanitario

Progettazione e manutenzione del verde pubblico e privato

Previo concorso pubblico: Regione – Ente parchi e riserve naturali

Previo esame di abilitazione all'esercizio della libera professione di Agrotecnico: operazioni catastali

riguardanti il catasto terreni.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE					
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie o sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2	2	-	-	-
<i>di cui in compresenza</i>	2*		-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	2	2	-	-	-
<i>di cui in compresenza</i>	2*		-	-	-
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2	-	-	-
Ecologia e Pedologia	3	3	-	-	-
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	3**	3**	-	-	-
Biologia applicata	-	-	3	-	-
OPZIONE "GESTIONE RISORSE FORESTALI E MONTANE"					
Chimica applicata e processi di trasformazione	-	-	2	2	-
Tecniche di allevamento vegetale e animale	-	-	2	3	-
Agronomia del territorio montano e sistemazioni idraulico-forestali	-	-	3	2	4
Economia agraria e legislazione di settore	-	-	3	3	5
Sociologia rurale, valorizzazione e sviluppo del territorio montano	-	-	-	2	3
Silvicoltura e utilizzazioni forestali	-	-	4	3	3
Gestione di parchi, aree protette e assestamento forestale	-	-	-	2	2
TOTALE ORE (insegnamenti comuni + materie Opzione)	32	32	32	32	32
<i>di cui in compresenza</i>	4*		12*		6*
OPZIONE "VALORIZZAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI DEL TERRITORIO"					
Chimica applicata e processi di trasformazione	-	-	3	2	-
Tecniche di allevamento vegetale e animale	-	-	3	4	4
Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali	-	-	4	2	2
Economia agraria e dello sviluppo territoriale	-	-	2	4	3

QUADRO ORARIO SETTIMANALE					
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Valorizzazione delle attività produttive e legislazione nazionale e comunitaria	-	-	2	3	4
Sociologia rurale e storia dell'agricoltura	-	-	-	-	2
Economia dei mercati e marketing agroalimentare ed elementi di logistica	-	-	-	2	2
TOTALE ORE (insegnamenti comuni + materie Opzione)	32	32	32	32	32
<i>di cui in compresenza</i>	4*		12*		6*
<p>* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.</p> <p>** insegnamento affidato al docente tecnico pratico</p>					

Il corso Tecnico Agrario ha durata di 5 anni.

Dopo un biennio comune a tutti gli istituti tecnici, a partire dal terzo anno sono previste due articolazioni :

- **Produzioni e trasformazioni:** permette di acquisire competenze nell'ambito delle produzioni animali e vegetali, delle trasformazioni e della commercializzazione dei relativi prodotti, dell'utilizzo delle biotecnologie.
- **Gestione dell'ambiente e del territorio:** permette di acquisire competenze nell'ambito della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, delle tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale.

Al termine del quinto anno, superando l'Esame di Stato conclusivo, si consegue il diploma di **Perito Agrario**.

E' rivolto a chi:

- ama la vita all'aria aperta
- vuole valorizzare le risorse del territorio rispettando l'ambiente e migliorare la qualità dei prodotti dell'agricoltura per il benessere delle persone e dello sviluppo economico
- vuole operare nel settore agrario, agro-alimentare e dell'agroindustria
- è affascinato dai "saperi antichi" e nello stesso tempo dall'evoluzione tecnologica in questo settore
- ha interesse per la produzione e la trasformazione dei prodotti agrari, agro-alimentari e agro-industriali, anche zootecnici
- è interessato alla qualità e tracciabilità dei prodotti agro-industriali
- è interessato alla formazione di una solida base di conoscenze tecniche e scientifiche adatte a proseguire gli studi a livello universitario.

Il **diplomato** in questo indirizzo ha competenze:

- nell'organizzazione e nella gestione delle attività produttive, di trasformazione e valorizzazione del settore anche con riferimento all'ambito viti-vinicolo
- negli aspetti relativi alla gestione del territorio con particolare riguardo agli equilibri ambientali, idrogeologici e paesaggistici
- nella gestione delle tematiche collegate alle operazioni di estimo e genio rurale

per essere in grado di:

- condurre tecnicamente azienda agrarie e zootecniche anche in dimensione cooperativa e consortile
- collaborare alla realizzazione di processi produttivi eco-sostenibili con l'utilizzo delle ricerche più avanzate
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo chimico, fisico e organolettico
- realizzare attività promozionali per la valorizzazione di prodotti agro-alimentari tipici

Sbocchi lavorativi

Aziende di trasformazione (vitivinicole, apicole, caseifici, macellerie, salumifici, produzione mangimi, orto-frutta) – Reparti alimentari grande distribuzione Aziende che operano nella produzione di sementi, concimi e mangimi – Aziende

agricole e allevamenti – Vivai – Consorzi agrari e associazioni di categoria – Studi tecnici in campo agrario e ambientale (progettazione interventi di ripristino aree degradate, a rischio ambientale, interventi ingegneria naturalistica) – Laboratori di analisi in campo alimentare e fitosanitario – Progettazione e manutenzione del verde pubblico e privato – Previo concorso pubblico: Regione – Ente parchi e riserve naturali

Il diploma di perito agrario, solo dopo essersi abilitati all'esercizio della libera professione tramite apposito esame, consente di effettuare: Perizie di stima e operazioni catastali, con operazioni sia di catasto terreni che catasto edilizio urbano, progettazione di edifici rurali e certificazioni energetiche.

QUADRO ORARIO

Le discipline del primo biennio sono uguali per tutti i settori dell'istruzione tecnica, salvo restando il fatto che i contenuti di alcune di queste materie sono però "mirati" all'acquisizione di conoscenze ed allo sviluppo di competenze propedeutiche al proseguimento del percorso secondo il settore prescelto.

Nel successivo triennio le discipline assumono un carattere decisamente "specialistico" che sosterrà gli studenti nelle loro scelte professionali e di eventuale studio universitario.

	I	II	III	IV	V
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto	2	2	–	–	–
Scienze/biologia	2	2	–	–	–
Geografia	1	–	–	–	–

Fisica*	3	3	-	-	-
Chimica*	3	3	-	-	-
Tecnologie informatiche*	3	-	-	-	-
Scienze e tecnologie applicate	-	3	-	-	-
Tecnol. e tec di rapp. grafica*	3	3	-	-	-
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
Produzioni animali	-	-	3	3	2
Ed. Fisica	2	2	2	2	2
Religione Catt/ Att. Altern	1	1	1	1	1

*materie che prevedono compresenza e attività di laboratorio

MATERIE DI INDIRIZZO (DAL TERZO ANNO):

ARTICOLAZIONE "PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI"

			III	IV	V
Produzioni vegetali			5	4	4
Trasformazione dei prodotti			2	3	3
Economia, estimo, marketing e legislazione			3	2	3
Genio rurale			3	2	-
Biotechnologie agrarie			-	2	3
Gestione dell'ambiente e del territorio			-	-	2

ARTICOLAZIONE "GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO"

			III	IV	V
Produzioni vegetali			5	4	4
Trasformazione dei prodotti			2	2	2
Genio rurale			2	2	2

Economia, estimo, marketing e legislazione			2	3	3
Gestione dell'ambiente e del territorio			-	-	4
Bioteecnologie agrarie			2	2	-

N.B in entrambe le articolazioni sono previste ore di laboratorio in compresenza: 17 ore tra III e IV e 10 ore in V.

2.2 Alternanza scuola-lavoro.

Il territorio costituisce una risorsa per l'Istituto che organizza per tutti gli studenti attività di alternanza nell'ambito delle **visite ed esperienze didattiche aziendali e viaggi di istruzione**, di **percorsi di stage**, di **corsi tematici professionalizzanti** e dell'**organizzazione e partecipazione ad eventi** (fiere, mostre, convegni, saloni ...).

A partire dall'a.s 2015/'16, ai sensi della L107/2015, viene istituito il percorso di Alternanza Scuola-Lavoro anche per gli Istituti Tecnici (e i Licei), oltre ad estenderlo agli anni successivi alla Qualifica Regionale per gli indirizzi Professionali. Per gli indirizzi Tecnici e Professionali sono previste **400 ore in totale, da svolgersi tra il terzo e il quinto anno.**

Oltre ai percorsi specifici per ogni indirizzo dell'Istituto Prever, sono previsti **percorsi formativi paralleli tra le due sedi (Agrario Osasco e Alberghiero Pinerolo) sulle tematiche inerenti la filiera agroalimentare e la funzione turistica e recettiva del territorio naturale**; si basano sull'organizzazione e partecipazione a convegni, conferenze e work shop sui temi trasversali ai due indirizzi, quali (a titolo esemplificativo):

- "dalla terra alla tavola": la produzione agraria di prodotti e le varietà tipiche del territorio (le mele, i cereali, gli ortaggi locali) e il loro utilizzo e valorizzazione nella ristorazione;
- "dalla stalla alla tavola": le razze autoctone e le tecniche di allevamento; utilizzo e valorizzazione delle carni nella ristorazione;
- l'agriturismo;
- viticoltura-enologia-servizio del vino e abbinamenti gastronomici;
- produzione casearia tipica del territorio e uso in cucina dei formaggi locali;
- la trasformazione delle carni e la valorizzazione in cucina dei salumi tipici;
- la conoscenza e la valorizzazione dell'ambiente naturale e la recettività turistica.
- tecniche di produzione biologica e valorizzazione organolettica nella ristorazione dei prodotti biologici.

Il percorso si basa su giornate di tipo conferenziale, con attività teoriche con esperti (esterni all'istituto o docenti interni) per lo più realizzate presso la sala convegni dell'Istituto e esperienze pratiche (work shop) coinvolgenti i laboratori dei due indirizzi (tecniche agricole e di trasformazione, preparazione di cucina e pasticceria, ecc), sempre rivolte in "parallelo" agli studenti delle due sedi.

vedi allegato 4: Regolamento alternanza scuola lavoro

Sede Alberghiero

L'inserimento degli studenti nei contesti operativi può essere organizzato, tutto o in parte, nell'ambito dell'orario annuale dei piani di studio oppure nei periodi di sospensione delle attività didattiche come sviluppo di attività finalizzate al raggiungimento degli obiettivi formativi previsti nel progetto educativo personalizzato. L'attività di alternanza si configura come un percorso unico e articolato da realizzare in contesti operativi con una forte integrazione ed equivalenza formativa tra esperienza scolastica ed esperienza lavorativa. Attraverso un piano di lavoro triennale di alternanza scuola lavoro, è possibile raccordare le competenze specifiche disciplinari e trasversali con quelle richieste dal mondo del lavoro ed includerle nel Piano dell'Offerta Formativa della scuola.

Suddivisione delle ore di stage: Classi III 220 ore, classi IV 160 ore, classi V 20 ore a completamento
Si potranno svolgere presso aziende del settore, nel seguente modo:

- 2 settimane con interruzione delle lezioni;
- 4 settimane nelle vacanze invernali/estive o altri momenti come Pasqua e Week-end;
- Uscite didattiche con attinenza professionale;
- Manifestazioni interne dell'I.I.S. Arturo Prever ed esterne sul territorio;
- Lezioni pratiche di approfondimento con esperti interni ed esterni.

L'esperienza di stage sarà svolta nei seguenti periodi :

CLASSE III

- 160 ore stage esterno (2 settimane periodo invernale con interruzione scolastica e 4 settimane nel periodo estivo):
- 20 ore uscite didattiche (con valenza professionale e con relazione finale da parte dell'accompagnatore)
- 30 ore manifestazioni interne ed esterne (compresi i percorsi formativi paralleli tra le due sedi dell'Istituto sulla filiera agroalimentare)
- 10 ore incontri con esperti esterni.

CLASSE IV

- 100 ore stage esterno (4 settimane nel periodo estivo),
- 20 ore uscite didattiche (con valenza professionale e con relazione finale da parte dell'accompagnatore)
- 30 ore manifestazioni interne ed esterne (compresi i percorsi formativi paralleli tra le due sedi dell'Istituto sulla filiera agroalimentare)
- 10 ore incontri con esperti esterni

CLASSE V

- 20 ore completamento progetto formativo A. S. L.

Corsi sulla Sicurezza e HACCP

Gli studenti delle classi terze, prima di iniziare il percorso di stages riceveranno una formazione sulla sicurezza e HACCP in parte gestita dai docenti tecnico – pratici durante le lezioni curricolari ed in parte con ente formatore esterno.

Rientra nel percorso di alternanza, il progetto Alcotra "A.P.P VER apprendere per produrre verde" - Asse di riferimento IV Inclusione sociale e cittadinanza europea; Os di riferimento: IV.2 Aumentare

l'offerta educativa e formativa e le competenze professionali transfrontaliere.

Il progetto si propone di aumentare l'offerta educativa e formativa oltre alle competenze professionali transfrontaliere sul tema della green economy, attraverso lo sviluppo di una rete di collaborazione tra scuole, aziende e istituzioni dei territori italiani e francesi, che favorisca anche la mobilità studentesca. Se si riesce a ottenere finanziamento

Sede Agrario

Per l'indirizzo **Professionale Agrario** il percorso delle 400 ore, considera ed include le attività (100 ore) svolte in terza valide per il conseguimento della Qualifica Regionale; le altre 300 ore seguono la seguente scansione temporale ed organizzativa:

- Percorsi formativi paralleli tra le due sedi dell'Istituto sulla filiera agroalimentare;
in totale (terza, quarta e quinta): **20 ore**
- stage corsi tematici professionalizzanti durante il quarto e quinto anno, in una settimana di sospensione delle lezioni, con corsi svolti in convenzione con Enti Certificati sul tema della Sicurezza sul Lavoro e per il rilascio del "patentino" per l'uso di attrezzi e macchine agricole (decespugliatore e motosega, in quarta; trattore, in quinta), del "patentino" fitofarmaci (in quinta) e di quello relativo al regolamento HACCP (in quarta).
in totale **64 ore.**
- Esperienze formative giornaliere o di più giorni, residenziali, esterne all'istituto con attività professionalizzanti, per 30 ore l'anno in quarta e quinta;
in totale **60 ore.**
- Stage estivi, alla fine del terzo e del quarto anno: per l'indirizzo "gestione risorse forestali e montane" in aziende della filiera legno (dal vivaismo alle utilizzazioni forestali) o in Enti per la gestione e tutela ambientale; per l'indirizzo "valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli e del territorio" in aziende agricole o zootecniche, delle trasformazioni o in Enti per la gestione e tutela ambientale.
in totale **120 ore** nei due anni.
- Percorsi professionalizzanti in convenzione con aziende agricole, per classi intere, presso le aziende stesse (nel territorio limitrofo all'Istituto) o a scuola, nella misura di quattro all'anno in quarta e quinta per moduli di 4 ore; rientrano in questa attività le esercitazioni di potatura presso aziende frutticole, le attività presso i vivai forestali, il corso teorico pratico di apicoltura e le altre visite didattiche con contenuto professionalizzante.

In questo ambito, alcuni studenti partecipano al corso di preparazione all'esame di lingua inglese livello PET – università di Cambridge con insegnante madrelingua. (30 ore di corso che possono essere fatte in uno dei tre ultimi anni, ma solo da chi ha buoni risultati scolastici in inglese).

In totale **36 ore**

Per l'indirizzo **Tecnico Agrario** il percorso di 400 ore si configura con la seguente scansione temporale ed organizzativa:

- Percorsi formativi paralleli tra le due sedi dell'Istituto sulla filiera agroalimentare;
in totale (terza, quarta e quinta): **20 ore**
- Attività formative professionalizzanti durante il terzo e quarto anno, in una settimana di sospensione delle lezioni, con corsi svolti in convenzione con Enti Certificati sul tema della Sicurezza sul Lavoro e per il rilascio del "patentino" per l'uso di attrezzi e macchine agricole (decespugliatore e motosega, in terza; trattore, in quarta, con esame al compimento di 18 anni), del "patentino" fitofarmaci (in quarta) e di quello relativo al regolamento HACCP (in

terza).

In totale **64 ore**.

- Esperienze formative giornaliere o di più giorni, residenziali, esterne all'istituto di più giorni, con attività professionalizzanti, per 30 ore l'anno in terza, quarta e quinta;

In totale **90 ore**.

- Stage estivi, alla fine del terzo e del quarto anno e/o stage con sospensione dell'attività didattica (una/due settimane in terza, una / due settimane in quarta): per l'indirizzo "Gestione dell'ambiente e del territorio" in aziende agricole o della filiera legno (dal vivaismo alle utilizzazioni forestali) o in Enti per la gestione e tutela ambientale; per l'indirizzo " Produzioni e trasformazioni" in aziende agricole, zootecniche o delle trasformazioni agroindustriali.

In totale **160 ore** nei due anni.

- Percorsi professionalizzanti in convenzione con aziende agricole, per classi intere, presso le aziende stesse (nel territorio limitrofo all'Istituto) o a scuola, nella misura di cinque all'anno in terza, quarta e quinta per moduli di 4 ore; rientrano in questa attività le esercitazioni di potatura presso aziende frutticole, le attività presso i vivai forestali e il corso teorico-pratico di apicoltura.

In questo ambito, alcuni studenti partecipano al corso di preparazione all'esame di lingua inglese livello PET – università di Cambridge con insegnante madrelingua. (30 ore di corso che possono essere fatte in uno dei tre ultimi anni, ma solo da chi ha buoni risultati scolastici in inglese)

In totale **66 ore**

La scansione sopra descritta delle attività può subire, per le diverse classi e nei diversi anni, modifiche che andranno comunque in compensazione nel conteggio complessivo.

Gli enti e le aziende presso cui si svolgono gli stage sono aziende agricole e allevamenti, florovivistiche, aziende di trasformazione (vitivinicole, apicole, caseifici, macellerie, salumerie, produzione mangimi, orto-frutta), reparti alimentari della grande distribuzione, consorzi agrari e associazioni di categoria, studi tecnici in campo agrario e ambientale, studi veterinari, parchi e riserve naturali. Va considerato che, per una specificità del settore, molte aziende sono a conduzione familiare.

Fanno parte dei percorsi di alternanza per entrambi gli indirizzi dell'agrario:

- Ninfea Verde: il progetto intende promuovere l'immagine dell'istituto sul territorio, mantenendo e ampliando i rapporti con gli enti e le aziende agricole ivi operanti. Si intende inoltre sviluppare negli allievi competenze florovivistiche, raccordandosi al gruppo hc e al progetto "Lavoriamo in azienda". Esso è rivolto ad allievi delle classi terze, quarte e quinte, oltre che ad ex allievi dell'istituto agrario;

- Rientra nel percorso di alternanza, il progetto Alcotra "A.P.P VER apprendere per produrre verde"

- Asse di riferimento IV Inclusione sociale e cittadinanza europea; Os di riferimento: IV.2 Aumentare l'offerta educativa e formativa e le competenze professionali transfrontaliere.

Il progetto si propone di aumentare l'offerta educativa e formativa oltre alle competenze professionali transfrontaliere sul tema della green economy, attraverso lo sviluppo di una rete di collaborazione tra scuole, aziende e istituzioni dei territori italiani e francesi, che favorisca anche la mobilità studentesca. Se si riesce a ottenere finanziamento

- rapporti formativi con le altre scuole, del tipo della *peer-education* (sensibilizzazione sui temi dell'ambiente e dell'alimentazione, nelle scuole di ordini inferiori) svolti dagli studenti delle classi seconde professionali;

- anche gli scambi con l'estero si collocano in questo ambito, che riconosce al territorio esterno all'istituto il ruolo di arricchire le opportunità formative e di conoscenza per gli allievi.

SEZIONE 3. Progettazione organizzativa

Le risorse per realizzare gli obiettivi di questo POFT fanno parte dell'organico di Istituto; esso comprende il Dirigente Scolastico, lo staff di collaboratori, i docenti con funzioni strumentali alla realizzazione del POFT ed alla progettazione delle attività inerenti ed il personale ATA.

I docenti responsabili delle diverse aree di intervento sono proposti dal Collegio Docenti e incaricati dal Dirigente tra quelli che danno la disponibilità e hanno le competenze necessarie; questi potranno essere alleggeriti degli impegni di insegnamento per una parte del loro orario di servizio (per l'intero o per parte dell'a.s.) grazie all'assegnazione di docenti dell'organico di potenziamento della stessa area disciplinare. Alcune attività previste da questo POFT possono essere svolte direttamente da docenti dell'organico di potenziamento.

3.1 La struttura

Sede alberghiera di Pinerolo

Gli edifici che ospitano l'Istituto hanno sede in Via Carlo Merlo, 2 e sono di proprietà della Provincia di Torino. Il corpo centrale dell'edificio è dotato delle seguenti strutture:

Piano	N° Aule	Ricettività = N° persone
<i>Interrato</i>	1	30
	1	26
<i>Terreno</i>	9	24
	2	27
	2	16
	1	19
<i>Primo</i>	10	24
<i>Secondo</i>	10	24

Al *piano interrato* si trovano, inoltre, un laboratorio audiovisivi, un salone congressi con annesso bar e due aule per attività sperimentali saltuarie.

Al *piano terreno*, oltre alle aule, si trovano: l'atrio, l'alloggio del custode, l'infermeria, due locali per il personale ATA, il centralino, un locale laboratorio front office (per le classi prime) un salone di ricevimento con due *back offices*, la sala insegnanti, tre laboratori per scienze dell'alimentazione, chimica, scienze naturali e geografia.

Al piano primo, oltre alle aule, si trovano: il laboratorio linguistico, la biblioteca, l'ufficio dei Collaboratori del Capo d'Istituto, la sala stampa, gli uffici per le segreterie didattica e amministrativa, l'ufficio del DS e quello per il DSGA, l'hotel didattico.

Al secondo piano, oltre alle aule, si trovano 2 laboratori d'informatica.

Nell'ala dedicata ai laboratori professionali di ristorazione troviamo: due bar, quattro laboratori di cucina intitolati ai grandi Maestri "Vialardi", "Bergese", "Artusi" e "Carnacina".

Sono inoltre presenti due laboratori di pasticceria-gelateria e panificazione ("Castino" e "Chiriotti Editore") e tre sale ristorante.

Sede agraria di Osasco

L'attuale struttura si compone di due corpi divisi da un cortile centrale chiuso ai due lati da bassi fabbricati che ospitano i laboratori di trasformazione agro-industriali e l'aula destinata ad alcune attività di sostegno.

La parte più antica, Villa Ninfea, ospita laboratori informatica e audiovisivi, biblioteca, segreteria, archivio e aula insegnanti mentre il nuovo edificio comprende 18 aule (3 aule con capienza di 20 allievi, 2 aule con capienza di 24 allievi, 8 aule con capienza di 25 allievi, 1 aula con capienza di 26 allievi, 2 aule con capienza di 27 allievi, 1 aula a capienza di 28 allievi e 1 con capienza 32 allievi) un grande laboratorio di chimica e la direzione.

Tra i due fabbricati, si estende un'area verde destinata ad attività didattiche con una serra riscaldata e la nuova palestra.

I laboratori di trasformazione agro-industriale sono dotati di attrezzature per:

- la caseificazione di formaggi freschi e stagionati seguendo i vari disciplinari per la caseificazione, yogurt e ricotta con utilizzo di latte pastorizzato prodotti per esclusivo uso didattico,

- la vinificazione di Chardonnay con produzione di bianco e spumante, col metodo classico di spumantizzazione, Doux d'Henry vinificato in rosso o in rosato e Passito con Plassa vinificato in passito mediante appassimento su graticci. A scopo esclusivamente didattico vengono inoltre applicati i metodi di distillazione delle vinacce per la produzione di grappa.

- la produzione di succo limpido di mela, aceto di mele e confetture seguendo antiche ricette tradizionali a base di mele e noci, mele e cannella, mele e cioccolato, mele e amaretto con aggiunta di spezie

- la produzione di birra a scopo didattico

L'azienda agraria dell'istituto comprende un meleto, un apiario didattico, una serra riscaldata e produzioni orticole e vivaistiche in serra e in pieno campo.

Il meleto copre una superficie di circa 1 giornata piemontese (3.810 m²) e contiene 250 piante. La scuola fa parte dell'associazione "Antiche Mele Piemontesi" e dispone di una collezione di antiche varietà: Carboné, Runsè o Runsin, Grigia di Torriana, Dominici, Pum d' la porta, Magnana. Sono inoltre prodotte altre varietà resistenti alla ticchialatura: Pinova e varietà attuali: Delorina e Golden rush.

L'apiario didattico dispone di un buon numero di arnie con una notevole produzione di miele Millefiori Primaveraile a prevalenza di acacia e Millefiori Estivo a prevalenza di tiglio, trifoglio e melata. Il miele prodotto è venduto in fiera e talvolta utilizzato dall'istituto alberghiero per la produzione di dolci

Le produzioni orticole e vivaistiche prevedono la produzione di piantine da seme in serra calda

(pomodori, zucchini, melanzane, zucche), piante aromatiche, produzione di patate in pieno campo e coltivazione in tunnel per colture ortive precoci.

3.2 L'orario scolastico

Presso la sede di Pinerolo, l'**orario definitivo** delle lezioni, ripartito su cinque giorni dal lunedì al venerdì, è di 32 ore di lezione da 60 minuti, con inizio alle 8.20 e termine alle 14.20 ed un rientro pomeridiano. Esso viene predisposto tenendo conto:

- degli orari dei mezzi di trasporto, per facilitare l'arrivo a Pinerolo degli allievi e un loro ritorno agevole in famiglia;
- del funzionamento dei laboratori e delle palestre;
- del meccanismo della turnazione sugli spazi disponibili
- del funzionamento dei gruppi di lingua straniera;
- delle cattedre in comune con altri Istituti.

L'orario giornaliero delle lezioni si articola secondo le seguenti modalità:

Ingresso nell'Istituto ore 8.15

1° ora dalle 8.20 alle 9.20

2° ora dalle 9.20 alle 10.15

INTERVALLO dalle 10.15 alle 10.25

3° ora dalle 10.25 alle 11.20

4° ora dalle 11.20 alle 12.15

INTERVALLO dalle 12.15 alle 12.25

5° ora dalle 12.25 alle 13.20

6° ora dalle 13.20 alle 14.20

INTERVALLO dalle 14.20 alle 14.50

7° ora dalle 14.50 alle 15.50

8° ora dalle 15.50 alle 16.50

Ad Osasco, in attesa della costruzione di nuove aule, l'orario settimanale è di 32 ore di lezione da 60 minuti, con inizio alle 8.10 e termine alle 14.10 ed una settimana con un rientro pomeridiano alternata ad una settimana con due rientri pomeridiani, inizio lezioni pomeridiane ore 14.40 con termine lezioni ore 16.40. Sabato mattina ingresso ore 8,10 – termine lezione 13.10.

Quando le nuove aule saranno disponibili, l'orario sarà articolato su 6 giorni con un unico rientro pomeridiano settimanale, orario 8,10 – 13,10 tutte le mattine con un rientro pomeridiano dalle ore 13.45 alle 15.45.

3.3 Organigramma

Dirigente scolastico	Rinaldo Merlone
Collaboratore vicario del Ds	Patrizia Palagonia (Svolgimento delle attività ordinarie ed urgenti che non rientrano

<p>Collaboratore del Ds (referente della sede di Osasco)</p> <p>DSGA</p>	<p>nelle specifiche attribuzione della funzione dirigenziale, in caso di assenza o impedimento del Dirigente Scolastico)</p> <p>Corinna Guasco - referente sede agraria di Osasco (gestione ed organizzazione della sede sulla base delle indicazioni fornite dal Ds)</p> <p>Carmela Pagano</p>
<p>Referente Piano Triennale Offerta Formativa e piano di miglioramento</p>	<p>Marco Ramotti</p>
<p>Funzioni strumentali</p>	<p>Pinerolo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fs all'orientamento: Lobello - FS al sostegno allievi disabili: Anna Ughetto - FS strumentale alternanza scuola lavoro: Battista, Cadei, Graziani, Spadafora <p>Osasco</p> <ul style="list-style-type: none"> - FS alla didattica e coordinamento corso professionale: Roberto Buratto - FS alla didattica e coordinamento corso tecnico: Maria Carla Allasia - Fs alla qualifica professionale: Azzariti, Buratto, Rossi
<p>Coordinatori di dipartimento</p>	<p>I dipartimenti sono distinti per le due sedi.</p> <p>Funzioni coordinatore:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Curare la stesura del verbale relativo alle riunioni del Dipartimento - Presiedere la riunione del Dipartimento su delega del Dirigente scolastico - Coordinare i lavori del Dipartimento - Curare la raccolta delle programmazioni disciplinari relative alle materie dell'area - Proporre l'acquisto di attrezzature, sussidi e materiale didattico
<p>Coordinatore di classe</p>	<p>Funzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Essere il referente principale degli studenti e degli altri Docenti della classe - Curare sistematicamente le relazioni con le famiglie, segnalando, situazioni anomale (assenze, comportamento, profitto, ecc.) - Annotare e riferire al C.d.C. di eventuali colloqui con i genitori o situazioni di rilievo che riguardano la classe e/o i singoli alunni - Informare tempestivamente il Dirigente Scolastico di situazioni giudicate "serie" che si verificano nelle classi - Presiedere il C.d.C. in caso di delega del Dirigente Scolastico - Coordinare la stesura del documento di

	Maggio della classe quinta
Referenti e commissioni sede di Pinerolo	<ul style="list-style-type: none"> - Orario - Calendari CdC e scrutini - Sostituzione docenti assenti - Elezione organi collegiali - Sito internet - Biblioteca - HACCP - Alunni stranieri - Prove evacuazione - Pausa pranzo
Referenti e commissioni sede di Osasco	<ul style="list-style-type: none"> - Sostegno - BES - Alternanza scuola - lavoro - Sito Internet - Orientamento (in entrata, interno, in uscita) - Orario, Calendarizzazioni impegni docenti (C.d.C, scrutini, giornate ricevimento genitori) - Azienda agraria - Elezione organi collegiali - Pausa pranzo
Docenti	Complessivamente 186
Personale Ata (amministrativo, tecnico Ausiliario)	Assistenti amministrativi 11 Assistenti tecnici 22 Collaboratori scolastici 21 Collaboratore azienda agraria 1

3.4 Adesioni a reti e associazioni; rapporti col territorio

Sede di Pinerolo



AEHT - Association Européenne des écoles d'hôtellerie et de tourisme



Re.Na.I.A. – Rete Nazionale Istituti Alberghieri



ARIAR - Associazione Interregionale Istituti Alberghieri e della Ristorazione (del Piemonte e della Valle D'Aosta)

Rete Italia-Russia

Rete di scuole patrocinate dal MIUR. L'Istituto è stato inserito fin dal 2007 su proposta del Miur e tale attività rientra in quelle previste dal POF. Non vi sono quote di adesione da versare, in quanto sono presenti legami con l'AEHT e con la Fondazione CRT.

Rete Territoriale di Educazione Fisica di Pinerolo

Accademia della Tradizione Enogastronomia del Piemonte

Polo HC (diversamente abili)

Rete Territoriale Pinerolese per l'Insegnamento dei ragazzi stranieri e per l'Insegnamento della lingua Italiana come seconda lingua

Sede di Osasco

L'Istituto Agrario collabora con Enti ed Istituzioni locali attraverso i progetti di **rete** che comprendono contatti con:

- **le scuole del territorio** con l'adesione alla Rete Pinerolese per
 - progetti di continuità con le Scuole Medie di primo grado
 - raccordo referenti DSA e Bisogni Educativi Speciali
 - attività di Orientamento scolastico in ingresso, uscita e riorientamento
 - progetti rivolti a studenti stranieri/e e ad allievi disabili

- **gli istituti Agrari sul territorio regionale e nazionale** con adesione alla R.I.A.P (Rete Istituti Agrari Piemontesi) e Re.N.Is.A. (Rete Nazionale Istituti Agrari)

- **le Istituzioni, gli Enti del territorio e le Associazioni** (Ministero della Pubblica Istruzione, Direzione scolastica regionale, Università degli Studi di Torino, Amministrazioni Comunali, Provinciali e Regionale, Associazioni di categoria, A.S.L. TO3) con:
 - attività progettuali relativi all'handicap, all'educazione alla salute, all'ambiente, alla legalità, alle pari opportunità etc.

Si segnalano inoltre:

- il Collegio degli Agrotecnici e Agrotecnici laureati. il Collegio riconosce le ore di stage che storna dalle ore di praticantato per poter sostenere l'esame abilitante all'esercizio della libera professione
- l'adesione all'Associazione Antiche Mele Piemontesi e la collaborazione con La Scuola Malva di Bibiana, ente di ricerca e sperimentazione per **Presidio Slow Food "Antiche Mele Piemontesi"** la collaborazione con l'ARPA Piemonte e l'Istituto di Geofisica dell'Università degli studi di Genova per le rilevazioni effettuate tramite capannina meteorologica
- le collaborazioni con le Pro Loco e Comuni di Osasco e Cavour e partecipazione ai loro eventi (Tuttomele e Exposasco)
- la collaborazione con il Centro di Educazione Ambientale di Pracatinat
- la collaborazione con A.D.M.O – F.I.D.A.S. e Croce Rossa per interventi di sensibilizzazione degli studenti
- la collaborazione con Cambridge Turin Esol Centre per la certificazione competenze lingua inglese livello P.E.T

- la collaborazione Circolo Astrofili Polaris per progetti relativi allo studio dell'astronomia e il progetto di collegamento con l'ISS
- la collaborazione con "Il Salone del Gusto" di Torino con presentazioni di prodotti del laboratorio di agro-trasformazioni della scuola
- le partecipazioni alla manifestazione pinerolese "direfareecosolidale"
- la collaborazione con il Moate Business College in Irlanda, partner del progetto Erasmus Plus
- la collaborazione con le aziende e le imprese di settore per le attività di tirocinio
- la collaborazione con aziende agricole e floro-vivaistiche, gli studi veterinari, i parchi e rifugi montani, le aziende di trasformazioni agro-industriali e le cantine sociali che si rendono disponibili per visite ed attività didattiche.

SEZIONE 4. PIANO DI MIGLIORAMENTO

Il quadro normativo e le priorità dell'IIS Prever

La Legge 107/2015 propone un elenco di obiettivi che le scuole possono inserire nel Piano Triennale; obiettivi tra cui scegliere, in base alle esigenze formative prioritarie individuate e da raggiungere avvalendosi anche di un organico potenziato di insegnanti.

Tra le numerose proposte presenti nell'elenco suggerito dalla legge 107 il presente Piano di Miglioramento, viste anche le priorità emerse dal RAV, concentra l'attenzione su:

- 1) prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali, attraverso:
 - valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche
 - potenziamento delle competenze matematico – logiche e scientifiche
 - potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 2) incremento dell'alternanza scuola-lavoro;
- 3) sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture;
- 4) sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali.

Le risultanze del Rapporto di Autovalutazione (RAV)

Le principali problematiche evidenziate (situazioni classificate con "qualche criticità") **dal Rav parte 5** ("priorità e i traguardi relativi ai risultati scolastici" e "obiettivi di processo") risultano essere relative ai risultati scolastici e alle prove Invalsi. In particolare: gli esiti degli scrutini evidenziano un numero superiore alle medie nazionali e regionali di insuccessi soprattutto nelle classi del biennio degli indirizzi professionali. Le aree in cui risultano valutazioni insufficienti sono: linguistica, matematica, economica e biologica.

Priorità:

- *Utilizzare maggiormente una metodologia didattica che valorizza le competenze più che le conoscenze mnemoniche.*
- *Sviluppare le capacità logiche (deduttive e induttive) degli studenti, aiutandoli ad acquisire un metodo di studio più organico e laboratoriale.*
- *Rendere l'impianto di studi più attraente per studenti con vocazione spiccatamente professionale in grado di competere con le Agenzie.*
- *Confronto continuo tra docenti della stessa disciplina per definire prove comuni, potenziando l'applicazione di criteri comuni di valutazione.*

Traguardi:

- *Ridurre l'insuccesso scolastico di almeno il 35% nell'arco dei tre anni.*
- *Ridurre il numero di studenti con giudizio sospeso o non promozione soprattutto nell'area matematico-economica e linguistica.*
- *Ridurre gli abbandoni e i trasferimenti dopo il primo anno ai Centri regionali di formazione professionale.*
- *Ridurre la variabilità di successo scolastico tra le classi.*

Relativamente agli esiti delle prove nazionali INVALSI le criticità rilevate dal RAV non sono significative in termini di risultati, in quanto le prove sono state finora svolte da un numero molto limitato di classi e allievi. E' evidente quindi che non costituisce un obiettivo prioritario migliorarne gli esiti (peraltro leggermente superiori alle medie territoriali per l'istruzione professionale, per le sole tre classi su quattordici classi seconde che le hanno svolte); occorre piuttosto una serena valutazione della possibilità di superare l'atteggiamento di buona parte del Collegio Docenti, contraria alla somministrazione e correzione delle prove per motivi per lo più non di carattere didattico (impegno aggiuntivo per la correzione e tabulazione risultati non retribuito); e occorre affrontare con gli studenti le critiche che essi muovono alla valutazione di competenze nelle aree linguistica e logico-matematica, nelle quali si sentino demotivati al confronto con le discipline a maggior contenuto professionale, per le quali hanno fatto la scelta formativa.

Obiettivi di processo

- *Rafforzare l'obiettivo del sapere per competenze rispetto a quello tradizionale delle conoscenze apprese.*
- *Adottare in maniera sostanziale e non formale da parte di tutti gli insegnanti i criteri di valutazione stabiliti nella programmazione di inizio anno.*
- *Svolgere periodicamente prove strutturate per classi parallele.*
- *Riorientare gli studenti del biennio che incontrano maggiori difficoltà oppure sono scoraggiati dalle problematiche del biennio.*
- *Continuare a insistere sulla educazione alla legalità e alla convivenza civile.*
- *Proseguire, periodicamente, a rinnovare e sostituire il materiale didattico obsoleto o deteriorato.*
- *Intensificare l'utilizzo di modalità didattiche innovative ai fini di coinvolgere maggiormente gli studenti.*
- *Pubblicizzare e valorizzare ulteriormente le iniziative che sviluppano l'etica della responsabilità e della collaborazione tra studenti.*
- *Si intende mantenere alto il livello raggiunto.*
- *Monitorare in maniera sistematica l'inserimento degli studenti nel mondo del lavoro o negli studi superiori (universitari e alta formazione).*

- *Proiettare gli obiettivi della scuola agraria della scuola e alberghiera (filiera agroalimentare) verso le esigenze reali del territorio, cercando di migliorarlo.*
- *Far sì che la missione dell'Istituto sia sempre più condivisa, per orientare tutti gli sforzi verso l'obiettivo comune.*
- *Stimolare la formazione continua del umane personale e valorizzare le competenze raggiunte.*
- *Curare le potenzialità del lavoro in rete con le famiglie.*
- *Incentivare maggiormente la costituzione di comitati o gruppi di lavoro con le famiglie degli studenti*

Accanto a queste priorità, il presente Piano di Miglioramento affronta i temi per i quali il RAV colloca l'IIS Prever in situazione positiva (*“La scuola favorisce il **successo degli studenti nei successivi percorsi di studio e di lavoro.**” e “**Competenze chiave e di cittadinanza**”*) o eccellente (*La scuola cura l'inclusione degli studenti con **bisogni educativi speciali**, valorizza le **differenze culturali**, adegua l'insegnamento ai bisogni formativi di ciascun allievo attraverso **percorsi di recupero e potenziamento**); su questi obiettivi vengono progettate azioni per il mantenimento e l'ulteriore miglioramento della situazione in corso.*

Azioni per raggiungere gli obiettivi individuati

- **Per ridurre l'insuccesso**, in particolare nelle materie dell'area comune nel primo biennio, vengono definiti **livelli minimi di acquisizione di abilità nelle discipline teoriche**, basati principalmente sull'acquisizione di competenze nel campo della comprensione del testo (nell'area umanistica e linguistica), della logica e del problem-solving (nell'area scientifica).

Vengono realizzate **prove trasversali di valutazione di Istituto**, predisposte dai coordinatori dei dipartimenti e condivise con i colleghi di ogni materia, da sottoporre agli allievi del primo biennio in prossimità delle scadenze dei quadrimestri, che costituiscono anche un vincolo nella programmazione dei singoli docenti, volto a garantire omogeneità formativa minima per tutti.

Vengono attivati **sportelli e attività di recupero**, ricorrendo anche alla compresenza per la suddivisione della classe in gruppi di livello, utilizzando le risorse, in termini di docenti, dell'organico di potenziamento.

Gli studenti con Bisogni Educativi Speciali hanno uno o più referenti tra i docenti che, utilizzando le risorse dell'organico di potenziamento, favoriscono il loro successo scolastico, costituiscono un riferimento per le famiglie e coordinano i docenti nell'individuazione dei più appropriati strumenti dispensativi e compensativi.

- **Per accrescere le motivazioni e ridurre la dispersione** viene favorito il raggiungimento di un titolo di studio spendibile (per i due indirizzi professionali), in particolare per gli studenti con maggiori difficoltà a proseguire il corso di studi, consistente:

- nel **Passe Europeo denominato C.C.P. (Certificato di Competenze Professionale)** per l'indirizzo Professionale Alberghiero; i consigli di classe delle classi terze sono tenuti a valutare le competenze raggiunte per il rilascio della certificazione;

- nella **Qualifica Professionale Regionale di “operatore della trasformazione dei prodotti agricoli” o di “operatore agricolo”** per l'indirizzo Professionale Agrario; i consigli delle classi del primo triennio “curvano” la programmazione didattica al fine di adeguarla agli standard richiesti dalle norme Regionali. L'Ente Locale provvede alla costituzione della Commissione d'Esame e al rilascio del Diploma di Qualifica Regionale. Le complesse operazioni di raccordo con l'Ente locale vengono svolte anche utilizzando l'organico di potenziamento.

Vengono inoltre attivate, anche con risorse dell'organico di potenziamento, attività di orientamento in ingresso e in uscita, e di riorientamento

Viene favorita la didattica laboratoriale utilizzando l'organico del potenziamento come supporto didattico e organizzativo

- La realizzazione di una complessa organizzazione delle attività di **alternanza scuola-lavoro** oltre a consentire il conseguimento della Qualifica Professionale Regionale (per l'Agrario) ed adempiere alle innovazioni introdotte dalla legge 107 costituisce uno strumento orientato alla **motivazione professionale** e a favorire l'**inserimento nel mondo del lavoro**.

La scansione temporale e i contenuti di massima per il triennio terminale per i tre indirizzi dell'Istituto è riportata nel PTOF alla sezione 2.3, pagg. 7-11

Viene costituito il Comitato Tecnico Scientifico con un ruolo di progettazione delle attività di alternanza e di raccordo sinergico tra gli obiettivi educativi della scuola, le innovazioni della ricerca scientifica e tecnologica, le esigenze del territorio e i fabbisogni professionali espressi dal mondo produttivo.

I docenti responsabili dell'organizzazione dei percorsi di alternanza, membri del Comitato Tecnico Scientifico, sono agevolati, nello svolgere attività di tipo progettuale e organizzativo, dall'affiancamento, in alcuni periodi dell'a.s., di docenti dell'organico di potenziamento per le loro attività didattiche.

- Le azioni relative allo “sviluppo delle competenze in materia di **cittadinanza attiva** e democratica attraverso la valorizzazione dell'**educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture**”; e “lo sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla **conoscenza e al rispetto della legalità**” sono trattate nei punti 2.4, 2.5 e 2.6 del PTOF.

I docenti responsabili di questi progetti sono affiancati, nella progettazione e organizzazione delle relative iniziative e nello svolgimento delle attività didattiche curricolari in classe, da docenti dell'organico di potenziamento.

-la valorizzazione delle eccellenze attraverso i progetti indicati nella sezione 1 con l'ausilio dell'organico di potenziamento.

Sezione 5. Fabbisogno di organico

5.1 Fabbisogno di organico di personale docente: posti comuni e di Sostegno

PROFESSIONALE ALBERGHIERO – TORH04401D

Posti comuni

Si prevede che nel prossimo triennio 2016 – 2019, il numero complessivo di classi si attesterà su 43 unità, divise presumibilmente in 19 Classi Primo Biennio Comune (IP05) e n. 24 Classi per il Triennio, comprendenti i diversi indirizzi IP06, IP07, IPEN, IPPD.

Pertanto il fabbisogno di organico dei posti comuni si presume sia quello di seguito evidenziato:

Classe di concorso	Triennio 2016 - 2019	
	Posti	Ore residue
A013 – CHIMICA	1	8 ore
A017 – ECONOMIA DITEA	5	
A019 - DIRITTO	3	
A020 – MECCANICA		10 Ore
A029 - ED. FISICA	5	
A036 – TEC. COMUN.		4 Ore
A038 -FISICA	1	4 ore
A039 - GEOGRAFIA		8 Ore
A047 - MATEMATICA	8	5 ore
A050 – ITALIANO	14	6 ore
A057 – ALIMENTAZIONE	6	6 ore
A060 - BIOLOGIA	2	4 ore
A246 - FRANCESE	4	9 ore
A346 - INGLESE	7	3 ore
A546 - TEDESCO	2	6 Ore
C350 - MICROBIOLOGIA		
C500 – ES. CUCINA	9	
C510 – ES. SALA-BAR	7	
C520 – RICEVIMENTO	3	

Posti di sostegno

A fronte di un numero complessivo di 36 alunni in condizioni di disabilità iscritti al 1/09/2015 sono stati assegnati a questo Istituto n. 17 posti di sostegno.

A parità di condizioni, si ipotizza per il prossimo triennio, il seguente fabbisogno:

SOSTEGNO	Numero alunni	Posti	Ore residue
	36	17	//

PROFESSIONALE AGRARIO – TORA044019

Posti comuni

Si prevede che nel prossimo triennio 2016-2019, il numero complessivo di classi si attesterà su 14 unità, divise presumibilmente in 7 Classi Primo Biennio Comune (IP01) e n. 7 Classi per il Triennio, comprendenti i diversi indirizzi IPGF, IPVP.

Pertanto il fabbisogno di organico dei posti comuni si presume sia quello di seguito evidenziato:

Classe di concorso	Triennio 2016 - 2019	
	Posti	Ore residue

A019 - DIRITTO		14 ore
A029 - ED. FISICA	1	10 Ore
A038 -FISICA		14 Ore
A039 – GEOGRAFIA		3 Ore
A042 – INFORMATICA		14 Ore
A047 - MATEMATICA	2	13 Ore
A050 – ITALIANO	4	12 Ore
A058 – SCIENZE AGRARIE	8	
A060 - BIOLOGIA	1	5 ore
A346 - INGLESE	2	6 Ore
C050 – ES. AGRARIE	4	5 ore

Posti di sostegno

A fronte di un numero complessivo di 26 alunni in condizioni di disabilità iscritti al 1/09/2015 sono stati assegnati a questo Istituto n.12 posti di sostegno.

A parità di condizioni, si ipotizza per il prossimo triennio, il seguente fabbisogno:

SOSTEGNO	Numero alunni	Posti	Ore residue
	26	12	//

TECNICO AGRARIO – TOTA044026

Posti comuni

Si prevede che nel prossimo triennio, 2016-2019, il numero complessivo di classi si attesterà su 9 unità, divise presumibilmente in 4 Classi Primo Biennio Comune (IT21) e n. 5 Classi per il Triennio, comprendenti i diversi indirizzi ITGA, ITPT. Pertanto il fabbisogno di organico dei posti comuni si presume sia quello di seguito evidenziato:

Classe di concorso	Triennio 2016 - 2019	
	Posti	Ore residue
A012 – CHIMICA		12 ore
A016 – TECNOLOGIE		12 Ore
A019 - DIRITTO		8 Ore
A029 - ED. FISICA	1	
A038 -FISICA		12 Ore
A039 – GEOGRAFIA		2 Ore
A042 – INFORMATICA		6 Ore
A346 - INGLESE	1	9 Ore
A047 - MATEMATICA	2	

A050 – ITALIANO	3	
A058 – SCIENZE AGRARIE	4	
A060 - BIOLOGIA		12 ore
A074 – PROD. ANIMALI		13 Ore
C050 – ES. AGRARIE	3	
C140 – ES. MACCHINE AGR.		4 Ore
C300 – LAB. INFORM.		4 Ore

Posti di sostegno

A fronte di un numero complessivo di 2 alunni in condizioni di disabilità iscritti al 1/09/2015 sono stati assegnati a questo Istituto n. 1 posto di sostegno.

A parità di condizioni, si ipotizza per il prossimo triennio, il seguente fabbisogno:

SOSTEGNO	Numero alunni	Posti	Ore residue
	2	1	//

5.2 Organico di potenziamento

Per il prossimo triennio, in aderenza alle priorità e agli obiettivi individuati nel presente PTOF e nel Piano di Miglioramento, si prevede il seguente fabbisogno di potenziamento:

Classe di concorso	n. docenti	Motivazione
A017 – DITEA	2	<ul style="list-style-type: none"> Attività di supporto e di recupero, viste le difficoltà che gli studenti incontrano nello studio della disciplina, caratterizzante il percorso di studi, al fine di ridurre l'elevato numero di insufficienze registrate dagli studenti. Attività di potenziamento sulle classi quinte in quanto disciplina che può essere oggetto delle Prove Esame di Stato. Coordinamento predisposizione prove comuni a livello di dipartimento disciplinare.
A019 – DIRITTO	1	<ul style="list-style-type: none"> Copertura semiesonero del collaboratore vicario del DS Coordinamento progetti di educazione alla legalità e pari opportunità di genere Attività di supporto e di recupero per allievi con difficoltà. Coordinamento predisposizione prove comuni a livello di dipartimento disciplinare.
A047 – MATEMATICA	1	<ul style="list-style-type: none"> Attività di supporto e di recupero, al fine di ridurre l'elevato numero di insufficienze registrate dagli

		<p>studenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potenziamento delle abilità logico – matematiche degli alunni anche per la preparazione prove INVALSI. • Rafforzamento capacità utilizzo software • Supporto allievi BES • Coordinamento predisposizione prove comuni a livello di dipartimento disciplinare.
A038 – FISICA	1	<ul style="list-style-type: none"> • Attività di supporto e di recupero per allievi in difficoltà • Potenziamento delle abilità logiche e scientifiche. • Rafforzamento capacità utilizzo software • Supporto allievi BES • Coordinamento predisposizione prove comuni a livello di dipartimento disciplinare.
A050 – ITALIANO	2	<ul style="list-style-type: none"> • Supporto per migliorare le abilità linguistiche degli studenti scritte ed orali. • Supporto alunni stranieri e coordinamento progetti ad essi rivolti. • Rafforzamento del metodo di studio come abilità trasversale. • Potenziamento delle abilità logiche – grammaticali anche in funzione delle prove INVALSI. • Attività di supporto e di recupero per allievi con difficoltà. • Supporto nella didattica laboratoriale di Italiano e Storia. • Supporto per Tesine Esame di Stato. • Supporto allievi BES. • Coordinamento predisposizione prove comuni a livello di dipartimento disciplinare.
A058 – SCIENZE AGRARIE	2	<ul style="list-style-type: none"> • Copertura del semiesonero del collaboratore DS - referente di sede coordinata. • Organizzazione percorsi Alternanza Scuola-lavoro, per corso Professionale e Tecnico Agrario.

		<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione Qualifica Professionale. • Direzione e piano azienda agraria delle attività degli studenti. • Attività di supporto e di recupero per allievi con difficoltà. • Coordinamento predisposizione prove comuni a livello di dipartimento disciplinare.
A060 – SCIENZE BIOLOGIA	1	<ul style="list-style-type: none"> • Potenziamento attività laboratoriali (Chimica, Biologia, Agronomia, Microbiologia). • Coordinamento progetti Educazione alla salute. • Collaborazione gestione materiale laboratoriale didattico e strumentale. • Attività di supporto e di recupero per allievi con difficoltà. • Coordinamento predisposizione prove comuni a livello di dipartimento disciplinare.
A346 – INGLESE	1	<ul style="list-style-type: none"> • Coordinamento progetti linguistici (PET, Stage linguistici all'estero) • Supporto allievi BES. • Attività di supporto e di recupero per allievi con difficoltà, al fine di ridurre l'elevato numero di insufficienze registrate dagli studenti. • Coordinamento predisposizione prove comuni a livello di dipartimento disciplinare.
A246 - FRANCESE A546 – TEDESCO	1 posto = 18 ore (9 ore francese + 9 ore tedesco)	<ul style="list-style-type: none"> • Coordinamento progetti linguistici. • Supporto BES. • Attività di supporto e di recupero per allievi con difficoltà, al fine di ridurre l'elevato numero di insufficienze registrate dagli studenti. • Coordinamento predisposizione prove comuni a livello di dipartimento disciplinare.
C500 – ENOGASTRONOMIA	1	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione percorsi Alternanza Scuola-lavoro. • Supporto gestione acquisti materie prime per esercitazioni laboratoriali.

		<ul style="list-style-type: none"> • Coordinamento laboratori didattici. • Attività di supporto e di recupero per allievi con difficoltà. • Coordinamento predisposizione prove comuni a livello di dipartimento disciplinare.
<p>C510 – SALA E VENDITE</p> <p>C520 – ACCOGLIENZA TURISTICA</p>	<p>1 posto = 18 ore (12 ore di sala e vendite + 6 ore di accoglienza turistica)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione percorsi Alternanza Scuola-lavoro. • Supporto gestione acquisti materie prime per esercitazioni aboratori ali. • Coordinamento laboratori didattici. • Attività di supporto e di recupero per allievi con difficoltà. • Coordinamento predisposizione prove comuni a livello di dipartimento disciplinare.
D02 - SOSTEGNO	1	<ul style="list-style-type: none"> • Supporto didattico in considerazione dell'elevato numero di studenti HC, tra cui una buona percentuale con disabilità medio – gravi. • Coordinamento progetti HC • Supporto nella gestione rapporti scuola-famiglia.

5.3 Fabbisogno di organico di personale A.T.A. (sede Alberghiero + sede Agrario)

Tipologia	n.
Assistente amministrativo	13
Collaboratore scolastico	25
Assistente tecnico e relativo profilo (solo scuole superiori)	31
Altro	2 Collaboratori Addetti azienda agraria

SEZIONE 6. Programmazione delle attività formative

Nel corso del triennio di riferimento l'Istituto scolastico si propone l'organizzazione delle seguenti attività formative, che saranno specificate nei tempi e nelle modalità nella programmazione dettagliata per anno scolastico.

Attività formativa	Personale coinvolto	Priorità strategica correlata
Strategie didattiche rivolte a	Docenti	Sviluppo di nuove strategie

studenti BES		didattiche per l'inclusione e il successo scolastico
Didattica per competenze	Docenti	Sviluppo di nuove strategie didattiche per il successo scolastico e la lotta alla dispersione
Formazione base per l'uso delle Lim e di altri strumento digitali	Docenti	Sviluppo di nuove strategie didattiche Adeguamento al piano scuola digitale
Sicurezza nei luoghi di lavoro	Docenti	Adempiere agli obblighi di formazione di cui D.lgs 81/2008
Dematerializzazione e segreteria digitale	Assistenti amministrativi	Nuovi modelli operativi di segreteria in adeguamento alla normativa vigente
Sicurezza nei luoghi di lavoro	Personale Ata	Adempiere agli obblighi di formazione di cui D.lgs 81/2008
Accoglienza e tecniche della comunicazione	Collaboratori scolastici	Sviluppo di strategie per migliorare la collaborazione, la relazione e l'accoglienza

SEZIONE 7. Fabbisogno di attrezzature e infrastrutture materiali

Infrastruttura/attrezzatura	Motivazione, in riferimento alle priorità strategiche del capo I e alla progettazione del capo III	Fonti di finanziamento
Ulteriori locali da destinare ad aule	Carenze di aule rispetto al numero di classi: <ul style="list-style-type: none"> - sede alberghiero: 37 aule a fronte di 43 classi (trend ultimo triennio) - sede agrario: 18 aule a fronte di 23 classi (rinunciando ad un locale laboratorio e aula insegnanti) 	Finanziamenti pubblici; per la sede di Osasco anche finanziamenti privati (associazione Ca.Sc.O.)
Ammodernamento attrezzature laboratori: informatica, linguistico, di esercitazioni pratiche (cucine, sale, accoglienza turistica, trasformazioni agrarie, agronomia), chimica, scienze biologiche – microbiologiche – fisica, biblioteca	Potenziamento didattica laboratoriale per lotta ad insuccesso e alla dispersione	Finanziamenti europei (PON) Finanziamenti Miur
Dotazione di Lim in ogni ambiente didattico	Sviluppo di nuove strategie didattiche Adeguamento al piano scuola	Finanziamenti europei (PON) Finanziamenti Miur

	digitale	
--	----------	--

Allegato 1 - La storia

La storia dell'Istituto inizia nell'a.s. '68/'69, quando l'Istituto Professionale "Colombatto" di Torino istituisce una sede coordinata in Pinerolo. Le classi funzionanti erano due, con un totale di 47 allievi, e trovarono una loro collocazione provvisoria nel seminterrato dell'ITIS Porro, in viale Kennedy.

Le disposizioni testamentarie del comm. Arturo Prever facilitarono il passaggio della scuola alberghiera di Pinerolo nei locali di Villa Prever, affascinante edificio in stile liberty, ove l'Istituto si trasferì nell'anno scolastico 1970/71: le classi divennero cinque con 91 allievi.

Nell'anno scolastico 1979/80 la scuola consegue, con decreto ministeriale, la sua autonomia amministrativa.

Nel 1980, in Villa Prever, entra in funzione il nuovo padiglione dei laboratori, le classi sono quindici, gli allievi 355. Ben presto però anche i locali di Villa Prever risultano insufficienti per il numero degli alunni in continua crescita e così l'Amministrazione Comunale concede altre sedi distaccate in attesa che si costruisca un nuovo edificio.

Negli anni successivi è avviata una fase d'intensa progettazione che vede la concessione di un'area edilizia alle porte della città. Finalmente nell'anno scolastico 98/99, si effettua il trasloco nella nuova sede di Via Carlo Merlo 2, ma i laboratori rimangono a Villa Prever. Le classi sono trentuno per un totale di 688 alunni. Nel 1999 l'Istituto viene intitolato (decreto del Provveditorato agli studi di Torino 23/8/98) all'imprenditore "Arturo Prever".

A partire dall'anno scolastico 2000/2001 l'Istituto "Arturo Prever" ritrova la sua unità attorno al nuovo edificio e, per la prima volta, studenti, insegnanti e personale A.T.A. Lavorano tutti nello stesso luogo.

Nell'aprile 2004 viene inaugurata una nuova ala in cui sono presenti: una sala congressi dotata di 230 posti; un ampio salone di ricevimento con back office e postazioni di traduzioni simultanee, dove gli allievi possono simulare l'attività professionale utilizzando spazi ed attrezzature interne all'Istituto; tre laboratori per scienze dell'alimentazione, chimica, scienze naturali e geografia; tipologie di camere didattiche (singole, doppie, matrimoniali e "suite" con schede informatizzate); quattro nuove aule; spogliatoi e archivio.

Nel 2006, con una meditata scelta di filiera "dalla terra alla tavola", l'Istituto Agrario di Osasco, nato come sede coordinata dell'Istituto Agrario Ubertini di Caluso, poi parte dell'Istituto Porro di Pinerolo, è stato aggregato all'Istituto Prever.

Fin dagli anni '70 sede dell'Istituto Agrario è stata la settecentesca "Villa Ninfea" ad Osasco che attualmente ospita laboratori (enologia, informatica, industrie agrarie e birrificio, chimica e agronomia e due aule multimediali), biblioteca e segreteria mentre il corpo centrale della scuola è ora costituito dal nuovo edificio dotato di aule, laboratorio di chimica e fisica e palestra, inaugurato nel 2007 grazie all'impegno della Provincia di Torino che ha voluto dare una adeguata risposta alle istanze formative espresse dal territorio.

L'Istituto è cresciuto a partire dall'inizio anni '90 (allora aveva sei classi e poco più di un centinaio di allievi nel vecchio edificio di Villa Ninfea) adeguandosi alle innovazioni del nuovo ordinamento degli istituti professionali, per arrivare a circa 300 allievi e una dozzina di classi nel 2010 e alle quasi 500 presenze di oggi (a.s. 2015-2016).

Allegato 2a - Protocollo di accoglienza per studenti con disturbi specifici di apprendimento (dsa): dislessia, disgrafia, disortografia e discalculia.

Il Protocollo di accoglienza degli alunni DSA è stato formulato in base alle seguente normativa:

- articolo 34 della Costituzione;
- legge 53/2003, *Delega al Governo per la definizione delle norme generali sull'istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale*
- Legge 8 ottobre 2010, n. 170 *Nuove norme in materia di disturbi specifici di apprendimento in ambito scolastico;*
- DM del 12 luglio 2011 n. 5669
- Linee guida per il diritto allo studio degli alunni e degli studenti con disturbi specifici di apprendimento allegate al DM 5669/11

1. PREMESSA

Il presente Protocollo nasce dall'esigenza di informare tutti gli operatori coinvolti sulle azioni svolte a favore del sostegno e dell'integrazione degli alunni con Disturbi Specifici di Apprendimento (DSA).

Nel documento:

- si fissano criteri, principi e indicazioni riguardanti le procedure e le pratiche per un inserimento ottimale degli alunni che presentano le suddette problematiche,
- si definiscono compiti e ruoli delle figure operanti all'interno dell'istituzione scolastica,
- si tracciano le diverse possibili fasi dell'accoglienza e delle attività di facilitazione per l'apprendimento.

Il Protocollo costituisce uno strumento di lavoro e pertanto verrà integrato e rivisto periodicamente, sulla base delle esperienze realizzate.

All'interno del nostro Progetto Educativo d'Istituto, fondato sulla valorizzazione della persona e del suo potenziale socio - cognitivo, finalizzato al superamento di ogni forma di disagio, un'attenzione particolare viene rivolta agli alunni che presentano i Disturbi Specifici dell'Apprendimento.

Tale termine comprende un gruppo eterogeneo di problematiche che vanno dalla difficoltà nell'acquisizione e nell'uso di abilità di comprensione della lettura, scrittura, calcolo e organizzazione visuo - spaziale, in una situazione in cui il livello cognitivo, scolastico e le capacità sensoriali sono adeguati all'età.

Le statistiche dicono che in Italia il 3% - 5% della popolazione scolastica presenta i disturbi dell'apprendimento e questo dato viene suffragato quotidianamente dalla nostra esperienza professionale. I dettami Costituzionali, volti a garantire la piena partecipazione di ogni studente ai percorsi formativi proposti dalla scuola, trovano piena attuazione nella normativa vigente per la tutela degli alunni con DSA.

I principi che il nostro Istituto mette in atto per garantire la normativa prevista si fondano su:

- applicazione della normativa vigente relativa ai DSA,
- conoscenza dei bisogni educativi degli alunni,
- predisposizione di percorsi mirati,
- attivazione di una fattiva rete di supporto con la famiglia e gli operatori professionali che seguono lo studente,
- realizzazione e condivisione dei percorsi didattici personalizzati,
- messa a punto di materiale didattico e/o verifiche con l'ausilio degli strumenti e delle misure previste dalla legge.

2. LE FINALITA'

Calibrare la proposta formativa significa porre al centro del processo educativo la persona, nella sua pienezza psico - fisica finalizzando il percorso a:

- sviluppare e valorizzare il potenziale soggettivo dello studente,
- fornire le basi fondamentali per accedere alle molteplici forme del sapere,
- dare gli strumenti per favorire una lettura critica della realtà,
- consentire una partecipazione consapevole e condivisa ai momenti di convivenza civile,
- far maturare un positivo senso di autostima e autoefficacia.

3. L'ACCOGLIENZA

L'accoglienza è un processo che inizia all'atto dell'iscrizione e si dipana lungo tutto il primo periodo del primo anno scolastico, durante il quale gli operatori coinvolti devono prendere conoscenza del disturbo dello studente e porre in essere tutte quelle necessarie e obbligatorie misure didattico-educative per far sì che il processo di apprendimento inizi e, col tempo, si consolidi nel modo più proficuo e adatto alle specificità dei singoli studenti.

Le fasi per portare avanti questo momento sono le seguenti:

- La diagnosi del Disturbo Specifico di Apprendimento è formulata dagli operatori specifici del settore (in base all'art. 3 l. 170/10 e alla Circ. MIUR n. 235 all. 1 del 26 maggio 2011), attraverso una relazione clinica, che la famiglia dovrà trasmettere al Dirigente Scolastico.
- Una volta acquisita la documentazione (indicativamente entro 15 gg. dalla presentazione della stessa), il Referente DSA e il coordinatore di classe ne prenderanno visione ed effettueranno un colloquio preliminare con la famiglia, lo studente ed, eventualmente, l'esperto di riferimento.
- Il coordinatore informerà tempestivamente gli insegnanti di classe collegialmente, i quali si attiveranno per predisporre un percorso didattico personalizzato (come richiesto dall'art. 4 DM 5669/2011) adottando gli opportuni strumenti compensativi e dispensativi e le adeguate modalità di verifica. Tale percorso dovrà essere sempre aggiornato e messo a disposizione nel caso di passaggio ad un'altra istituzione scolastica.
- Se la diagnosi è pervenuta all'atto dell'iscrizione alla classe prima, il coordinatore prenderà contatto con la scuola media di provenienza entro la fine del mese di settembre, per avere un passaggio di informazioni e una continuità nella didattica, nelle misure compensative e dispensative. Se compilato, si farà inviare il PDP da utilizzare come traccia ed indicazione di lavoro nei confronti dello studente in entrata.

4. GLI STRUMENTI COMPENSATIVI E DISPENSATIVI

Come chiaramente espresso dalla legislazione vigente è indispensabile individuare i bisogni educativo-didattici dello studente attraverso:

- un'analisi delle abilità strumentali (lettura, scrittura, calcolo),
- un esame delle caratteristiche del processo di apprendimento (lentezza, caduta dei processi di automatizzazione, difficoltà a memorizzare sequenze, difficoltà nei compiti di integrazione, difficoltà nell'organizzazione spaziale)

Questi dati sono ricavabili da:

- lettura della diagnosi e incontri con gli specialisti,
- osservazioni in itinere,
- incontri con i genitori,
- incontri di continuità,
- colloqui con lo studente.

Nell'individuare strategie metodologiche e didattiche il Consiglio di Classe terrà conto di:

- tempi di elaborazione,
- tempi di produzione,
- quantità dei compiti assegnati,
- comprensione delle consegne (scritte e orali),
- uso e scelta di mediatori didattici che facilitino l'apprendimento (immagini, schemi, mappe, registrazioni audio, video...)
- applicazione delle misure dispensative e uso degli strumenti compensativi più idonei ad ogni singolo studente
- quant'altro l'insegnante ritenga opportuno per facilitare l'apprendimento.

5. IL PIANO DIDATTICO PERSONALIZZATO

Questo documento va compilato dal Consiglio di Classe in base all'art. 5 del DM 5669/11.

Tale Piano è stato predisposto all'interno dell'Istituto, seguendo le indicazioni fornite dall'AID (Associazione Italiana Dislessia) in proposito. Non avendo una struttura obbligatoria per legge, è possibile, qualora se ne ravvisi la necessità, apportare miglioramenti e/o cambiamenti alla sua struttura e al contenuto per renderlo sempre più rispondente alle esigenze e ai percorsi didattici intrapresi dagli studenti con DSA.

Il Piano è presente all'interno del sito dell'Istituto nella sezione DSA, in modo tale che i docenti che lo ritengano opportuno, possano prenderne visione e dare il loro contributo alla compilazione e all'aggiornamento del documento stesso.

Deve essere compilato formalmente durante i Consigli di Classe del mese di novembre/dicembre (previo un congruo periodo di osservazione durante lo svolgimento dell'attività didattica).

Ogni C. di C. può trovare, al suo interno, una o più persone che si occupino della raccolta delle informazioni, dei colloqui e della stesura del PDP.

I passi da effettuare per arrivare alla compilazione finale del Piano sono i seguenti:

- attenta lettura della diagnosi da parte del coordinatore di classe, coadiuvato, se necessario, della referente

- raccolta delle informazioni necessarie tramite i colloqui/incontri di cui al par. 4 (la famiglia è coinvolta soprattutto per la compilazione del par. 12 PDP)
- eventuale colloquio con la Referente, se se ne ravvisa la necessità
- confronto con i colleghi almeno delle discipline maggiormente coinvolte in base alla diagnosi (italiano, lingue straniere e matematica)
- compilazione di una prima bozza del documento scaricata dal sito da parte dei docenti incaricati dal C. di C.
- invio alla famiglia in busta chiusa (anche tramite lo studente) della bozza per la lettura, condivisione ed eventualmente modifiche da apportare
- compilazione finale del documento
- in sede dei CdC del mese di novembre/dicembre il PDP dovrà essere firmato da tutti i docenti del CdC, dalla famiglia e dallo studente
- il PDP deve essere protocollato e, dopo la firma del Dirigente Scolastico, il docente incaricato deve assicurarsi che una copia del documento (inviata con A. R.) pervenga alla famiglia (indicativamente prima della pausa natalizia) dello studente con DSA.

6. RAPPORTI CON LA CLASSE DOVE E' INSERITO UNO STUDENTE CON DSA.

Affinché il piano di lavoro si evolva in senso positivo è fondamentale attivare processi d'aula per far acquisire allo studente fiducia nelle proprie capacità e consapevolezza delle proprie possibilità; è basilare creare all'interno del gruppo classe un clima relazionale positivo ed accogliente che si ponga in continuità con l'atteggiamento degli insegnanti, favorendo il dialogo e la serena partecipazione di tutti gli studenti alla didattica quotidiana.

Pertanto è importante, previo accordo con la famiglia e con lo studente stesso, parlare con i compagni di classe dei problemi e delle difficoltà che incontrano gli studenti con DSA. Questo intervento può essere effettuato da un insegnante di classe o dal referente DSA a seconda delle esigenze e delle richieste dei docenti curricolari. Questo momento può seguire la seguente scansione di operazioni:

- firma da parte della famiglia della liberatoria per informare la classe
- colloquio con lo studente per spiegare la natura dell'intervento
- intervento durante un'ora di lezione che indichi le difficoltà e le modalità di apprendimento degli studenti con DSA.
- Tempo per rispondere a domande o gestire il confronto in aula.

Viste le difficoltà che incontrano spesso gli studenti con DSA nell'accettarsi e nell'accettare l'uso di strumenti compensativi e misure dispensative, è necessario che l'insegnante ponga in essere tutte le strategie possibili per far sì che questo procedimento si concretizzi nella didattica quotidiana, senza che in aula si formi un clima di disagio e/o diffidenza nei confronti degli studenti dislessici.

Si ricorda inoltre che l'uso degli strumenti compensativi e delle misure dispensative è obbligatorio (previa consegna della diagnosi) ai sensi dell'art. 5 l. 170/10.

7. GLI ESAMI DI STATO

La materia degli esami di Stato è regolata dall'art. 6 comma 3 del DM 5669/11.

Il docente incaricato avrà cura di preparare, nell'ambito del documento del 15 maggio, una

relazione (da inserire a protocollo riservato) dove sono elencate le “ specifiche situazioni soggettive, le modalità didattiche e le forme di valutazione individuate nell’ambito dei percorsi didattici individualizzati e personalizzati. “

La scheda deve contenere i seguenti elementi: “ contenuti, metodi, mezzi, spazi e tempi del percorso formativo, criteri, strumenti di valutazione adottati, obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che i consigli di classe ritengano significativo ai fini dello svolgimento degli esami” (Art. 6 c. 2 DPR 22 giugno 2009 n. 122).

In particolare si metteranno in evidenza i seguenti aspetti:

- descrizione del disturbo di apprendimento
- descrizione del percorso realizzato dall’alunno
- conoscenze, competenze e capacità acquisite
- difficoltà incontrate e come sono state superate o non superate
- discipline per le quali sono stati adottati particolari criteri didattici (es. lingue straniere)
- strumenti compensativi, misure dispensative e risorse utilizzate
- modalità di formulazione e realizzazione delle prove per la valutazione (con quali tecnologie, con quali strumenti compensativi o dispensativi, con quali modalità, con quali contenuti)
- richiesta di mediatori didattici da usare durante lo svolgimento delle prove, compresa l’eventuale presenza di un “lettore” per le medesime
- altre informazioni utili

A tale documento devono essere allegati eventuali atti relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato; il Piano Didattico Personalizzato entra a pieno diritto a far parte del documento del 15 maggio.

8. RACCORDI CON LE ALTRE COMPONENTI SUL TERRITORIO

E’ necessario predisporre incontri periodici con le altre componenti che si occupano a vario titolo dello studente con DSA. Principalmente la famiglia e gli specialisti di riferimento: NPI, foniatrici, logopedisti e psicologi.

Tali incontri, salvo ulteriori necessità espresse dalle parti, avverranno in due momenti ad esso predisposti:

- ad inizio anno: entro la prima metà di ottobre il coordinatore di classe dovrà stabilire un incontro con tutte la parti coinvolte (possibilmente anche lo studente) per programmare e coordinare gli interventi, accordarsi sulle modalità didattiche in aula e a casa e iniziare a compilare la bozza del PDP.
- dopo gli scrutini del primo periodo: indicativamente nel mese di febbraio. Le componenti dovranno confrontarsi per apportare le eventuali modifiche alla didattica nel suo complesso, ritenute necessarie alla luce dei risultati dello scrutinio intermedio.

9. PROGETTI D’ISTITUTO VOLTI A MIGLIORARE E SEMPLIFICARE L’APPRENDIMENTO DEGLI STUDENTI CON DSA

Per agevolare il lavoro d’aula nei momenti più critici per gli studenti con DSA come ad es. la dettatura dei compiti per casa, la trascrizione di avvisi, il prendere appunti, ecc. sarebbe possibile attivare, all’interno delle singole classi, una sorta di “Tutoraggio tra pari”.

Previo accordo con le famiglie e gli studenti stessi, individuare un compagno/a di classe disposti a sostituirsi allo studente DSA quando si verificano momenti in cui scrivere veloce e chiaro diventa imprescindibile per non perdere informazioni importanti.

Pur essendo il progetto ancora tutto da strutturare, sembra importante inserirlo all'interno del Protocollo, con la speranza che diventi, con l'andar del tempo, una pratica diffusa e di normale attuazione al fine di creare, all'interno delle singole classi, un clima di serena partecipazione e di accettazione delle peculiarità di ogni singola persona.

Inoltre sarebbe molto positivo creare dei momenti di confronto tra studenti DSA, al fine di trasferire esperienze, ansie e strategie dagli studenti più anziani a quelli più giovani.

Allegato 2b - Le buone prassi per l'integrazione degli allievi diversamente abili

1. INTRODUZIONE

Per buone prassi si intende, più in generale, la costruzione empirica delle modalità di sviluppo delle esperienze realizzate in un determinato ambito che, grazie all'efficacia dei risultati raggiunti e alla soluzione di particolari problemi, è suscettibile di trasferibilità in contesti più ampi. La descrizione di una buona pratica dovrebbe, dunque in linea di massima, rispondere ai requisiti di rendere tale azione visibile, condivisibile, comunicabile.

Alcuni principi/orientamenti devono necessariamente trovare spazio nelle premesse utilizzate per la progettazione del percorso educativo e didattico da costruire "intorno e insieme" all'alunno disabile e alla sua famiglia; in sintesi, sono così evidenziati:

- La necessità di ispirarsi e condividere il principio della globalità della persona in modo da valorizzarne il potenziale e non definire per sottrazione nessuno, piuttosto evitare situazioni e comportamenti che creino handicap alla persona diversamente abile.
- L'importanza della lettura degli eco-sistemi di vita in cui è inserito il disabile, nonché dell'analisi delle potenzialità del soggetto e definizione dei suoi bisogni educativi e sociali.
- Il pensare alla Diagnosi Funzionale (documento di emanazione medica che certifica la disabilità) non come ad un giudizio sulla persona, bensì ad una constatazione tecnica del suo reale funzionamento da cui partire e in tal senso sviluppare strumenti di supporto all'azione educativa (mappatura delle risorse socio-assistenziali, mappatura delle strumentazioni, strumenti di rilevazione del bisogno).
- Il riconoscimento dell'evoluzione dei concetti e conseguente linguaggio (ad es. il concetto di diversabilità).

In realtà le buone prassi contengono implicitamente la sfida di essere costantemente utilizzate e messe alla prova, di essere strumento di dialogo più che di certezza ma, soprattutto, garanzia di quello spazio così invisibile di integrazione tra soggetti che può rappresentare un valore aggiunto nell'integrazione scolastica degli allievi diversamente abili.

Infine, va sottolineato come l'obiettivo / sfida che rimane sullo sfondo non sia solo quello di ampliare l'esperienza dell'integrazione scolastica, bensì di estenderla all'integrazione nella propria comunità locale, accrescendo in tale modo il senso di appartenenza del ragazzo disabile e della sua famiglia a quella comunità locale, moltiplicando le possibilità di scambio tra i cittadini e le risorse, sensibilizzando alla conoscenza delle difficoltà delle persone con carenze funzionali e delle capacità relazionali, favorendo l'attivarsi di processi di presa in carico diffusa in cui soggetti differenti diventano titolari di solidarietà e la persona diversamente abile si realizzi pienamente nelle sue potenzialità.

Non si deve, inoltre, dimenticare che la definizione data dall'ICF e ripresa dalla legge 104/92 definisce in 3 step la "condizione" di disabile con connotazioni e implicazioni ben diverse tra loro; infatti:

menomazione: qualsiasi perdita o anormalità afferente a strutture o funzioni psicologiche, fisiologiche o anatomiche;

disabilità: ogni limitazione o perdita della capacità di compiere un'attività nel modo o nell'ampiezza considerati normali per un essere umano;

handicap: condizione di svantaggio conseguente a menomazione e/o disabilità che limita o impedisce l'adempimento del ruolo normale da parte di un soggetto in relazione all'età, sesso, ambiente e fattori socio-culturali.

Ciò implica necessariamente un diretto coinvolgimento della scuola nel diminuire o alleviare, per quanto possibile, la condizione di handicap che si manifesta in modo direttamente proporzionale alla società ed al suo contesto.

2. DAL PDF AL PIANO EDUCATIVO INDIVIDUALIZZATO

L'apertura agli alunni diversamente abili non è solo un fatto di buona volontà, quanto l'esito di un'organizzazione adeguata e soprattutto un metodo di lavoro e ricerca continuativa.

Definire e delineare percorsi condivisi non significa solo riuscire a realizzarli e a condurli in modo rigoroso come gli stessi richiedono, ma sono processi culturali lenti, fatti di complessi legami e relazioni che devono crearsi, consolidarsi e capitalizzarsi. Questi sono strumenti che aprono le porte all'integrazione e che consentono alla persona diversamente abile di diventare protagonista di un processo positivo di inserimento attivo nella vita di relazione-apprendimento legata a tutti gli ambienti in cui essa vive. Questo può essere realizzato nei modi più efficaci, partendo dalla comprensione, dalla comunicazione e dalla condivisione, costruendo un percorso dove tutti (docenti, personale ATA, allievi, famiglie, servizi socio-territoriali e medici) concorrono in modo diverso, ma con obiettivi comuni. Comunicare in modo efficace, con modalità condivise e linguaggi comuni è un importante e fondamentale passo sulla strada per l'integrazione. Per fare questo, la legge ha previsto l'introduzione di due documenti fondamentali che devono accompagnare l'allievo in tutto il suo percorso scolastico. Essi sono:

PDF

Il Profilo Dinamico funzionale (P.D.F.) è un documento conseguente alla diagnosi e funzionale al PEI, evolve nel tempo, per cui è dinamico:

- Definisce la situazione di partenza e le tappe di sviluppo conseguite o da conseguire,
- Mette in evidenza difficoltà e potenzialità dell'alunno,
- E' un documento di medio periodo nel quale si delineano tappa ed obiettivi per i prossimi 2-4 anni.
- E' redatto per la prima volta all'inizio del primo anno di frequenza dagli operatori scolastici e successivamente almeno ad ogni cambio di ordine scolastico,
- E' discusso ed approvato all'interno dall'equipe multidisciplinare. (Norma: DPR 24.2.1994)

PEI

Il Piano Educativo Individualizzato (P.E.I.) è un vero e proprio progetto di vita in cui vengono definiti gli interventi finalizzati alla piena realizzazione del diritto all'integrazione scolastica (art. 5 DPR 22/4/1994). Il PEI è redatto all'inizio di ogni anno scolastico dagli operatori scolastici (docenti curricolari, insegnanti di sostegno, operatori sanitari, educatori esterni e famiglia) discusso ed

approvato nell'ambito dell'équipe multidisciplinare, condiviso con la famiglia e sottoposto a verifiche ed aggiornamenti periodici. Dev'essere il più possibile collegato alla programmazione didattica della classe in modo che emergano le capacità dell'allievo.

Per una buona stesura del documento si ritiene necessaria, quindi, l'individuazione degli OBIETTIVI MINIMI disciplinari per gli allievi normodotati, condivisi dai vari dipartimenti.

3. PRIMA DELL'ISCRIZIONE

L'anno prima dell'ingresso dell'alunno disabile nella nostra Scuola è bene porre in atto una serie di incontri e di scambi di informazioni che permettano a tutte le parti coinvolte (genitori, docenti della scuola media e di quella superiore, medico specialista di riferimento e referente HC dell' IIS Prever) di acquisire quelle informazioni necessarie a preparare l'accoglienza dell'allievo e della sua famiglia nelle future prime. I passi necessari potrebbero essere i seguenti:

- Colloquio tra genitori e referente HC;
- Colloquio tra insegnante di sostegno della scuola media e referente HC;
- Colloquio (ove possibile) con il ragazzo disabile per formarsi una prima impressione e confrontarla con quanto emerso dai colloqui precedenti;
- Incontro tra genitori e Dirigente scolastico;
- Estrapolazione della parte del POF che riguarda gli alunni disabili (Buone Prassi), trasmissione alla famiglia per chiarire, eventualmente, alcuni punti particolarmente importanti;
- Visita guidata della scuola insieme alla famiglia affinché possa, tra le altre cose, verificare l'adeguatezza degli ambienti scolastici alle particolari disabilità del ragazzo.

4. IL PROGETTO DI VITA

Il progetto di vita, parte integrante del P.E.I., riguarda la crescita personale e sociale dell'alunno con disabilità ed ha quale fine principale la realizzazione in prospettiva dell'innalzamento della qualità della vita dell'alunno con disabilità, anche attraverso la predisposizione di percorsi volti sia a sviluppare il senso di autoefficacia e sentimenti di autostima, sia a predisporre il conseguimento delle competenze necessarie a vivere in contesti di esperienza comuni. Il progetto di vita, anche per il fatto che include un intervento che va oltre il periodo scolastico, aprendo l'orizzonte di "un futuro possibile", deve essere condiviso dalla famiglia e dagli altri soggetti coinvolti nel processo di integrazione. Risulta quindi necessario predisporre piani educativi che prefigurino, anche attraverso l'orientamento, le possibili scelte che l'alunno intraprenderà dopo aver concluso il percorso di formazione scolastica. Il momento "in uscita", formalizzato "a monte" al momento dell'iscrizione, dovrà trovare una sua collocazione all'interno del Piano dell'Offerta Formativa, ad esempio mediante l'attuazione dell'alternanza scuola-lavoro e la partecipazione degli alunni con disabilità nell'ambito del sistema IFTS.

5. IL POF

Il Piano dell'Offerta Formativa (POF) è inclusivo perché prevede nella quotidianità delle azioni da compiere, degli interventi da adottare e dei progetti da realizzare al fine di dare *risposte precise ad esigenze educative individuali*; in tal senso, all' IIS PREVER la presenza di alunni disabili non è un *incidente* di percorso, un'emergenza da presidiare, ma un evento che richiede una riorganizzazione del sistema già individuata in via previsionale e che rappresenta un'occasione di crescita per tutti.

6. IL DIRIGENTE SCOLASTICO

L'effettivo impegno del Dirigente e dell'istituzione scolastica nelle tematiche concernenti la diversabilità si concreta nella promozione di tutti quei momenti ed azioni che tendono a migliorare l'integrazione dell'allievo ed il rapporto tra la Scuola stessa ed il territorio. A titolo di esempio si citano:

- corsi di formazione,
- partecipazione a progetti,
- iniziative per il coinvolgimento dei genitori e del territorio,
- costituzione di reti di scuole per obiettivi concernenti l'inclusione,
- istituzione del GLH di Istituto,
- promozione della continuità educativo-didattica,
- programmi di miglioramento del servizio scolastico per gli alunni con disabilità,
- partecipazione alla stipula di Accordi di programma, ecc.

Inoltre il Dirigente ha il compito di:

- rendere operative le indicazioni contenute nel presente documento (che fa parte integrante del POF),
- nominare una figura di riferimento per le iniziative di organizzazione, coordinamento e cura della documentazione, delle quali tale figura è responsabile e garante.

In via generale, dunque, al Dirigente scolastico è richiesto di:

- promuovere e incentivare attività diffuse di aggiornamento e di formazione del personale operante a scuola (docenti, collaboratori, assistenti) al fine di sensibilizzare, informare e garantire a tutte le componenti il conseguimento di competenze e indispensabili "strumenti" operativo-concettuali (per intervenire sul contesto e modificarlo);
- valorizzare progetti che attivino strategie orientate a potenziare il processo di inclusione;
- guidare e coordinare le azioni/iniziativa/attività connesse con le procedure previste dalle norme di riferimento: presidenza del GLH d'istituto, inserimenti degli allievi nelle classi, utilizzazione degli insegnanti per le attività di sostegno;
- indirizzare l'operato dei singoli Consigli di classe affinché promuovano e sviluppino le occasioni di apprendimento, favoriscano la partecipazione alle attività scolastiche, collaborino alla stesura del P.E.I.;
- coinvolgere attivamente le famiglie e incoraggiare la loro partecipazione durante l'elaborazione del PEI;
- curare il raccordo con le diverse realtà territoriali (EE.LL., enti di formazione, cooperative, scuole, servizi socio-sanitari, ecc.);
- avviare progetti sperimentali che, sulla base di accordi fra le istituzioni scolastiche e nel rispetto della normativa vigente anche contrattuale, consentano che il docente del grado scolastico già frequentato partecipi alle fasi di accoglienza e di inserimento nel grado successivo.
- intraprendere le iniziative necessarie per individuare e rimuovere eventuali barriere architettoniche e/o senso-percettive.

7. GLI INSEGNANTI CURRICULARI

Previa indicazione del Collegio Docenti riguardo tutte le azioni volte a promuovere

l'inclusione scolastica e sociale degli alunni con disabilità, inserendo nel Piano dell'Offerta Formativa la scelta inclusiva dell'Istituzione scolastica e indicando le prassi didattiche che promuovono effettivamente l'inclusione, ogni Consiglio di Classe pone in essere il coordinamento delle attività didattiche, la preparazione dei materiali e quanto può consentire all'alunno con disabilità, sulla base dei suoi bisogni e delle sue necessità, la piena partecipazione allo svolgimento della vita scolastica nella sua classe. Per non disattendere mai gli obiettivi dell'apprendimento e della condivisione, è indispensabile che la programmazione delle attività sia realizzata da tutti i docenti curricolari, i quali, insieme all'insegnante per le attività di sostegno definiscono gli obiettivi di apprendimento per gli alunni con disabilità in correlazione con quelli previsti per l'intera classe. Date le finalità della programmazione comune fra docenti curricolari e per le attività di sostegno per la definizione del Piano educativo dell'alunno con disabilità, finalità che vedono nella programmazione comune una garanzia di tutela del diritto allo studio, è opportuno ricordare che la cooperazione e la corresponsabilità del team docenti sono essenziali per la buona riuscita del Progetto di Vita che si va a costruire intorno e insieme all'allievo disabile.

Tutto ciò implica lavorare su tre punti:

- **Il clima della classe**: Gli insegnanti devono assumere comportamenti non discriminatori, essere attenti ai bisogni di ciascuno, accettare le diversità presentate dagli alunni disabili e valorizzarle come arricchimento per l'intera classe, favorire la strutturazione del senso di appartenenza, costruire relazioni socio-affettive positive.
- **Le strategie didattiche e gli strumenti**: La progettualità didattica orientata all'inclusione comporta l'adozione di strategie e metodologie favorevoli, quali l'apprendimento cooperativo, il lavoro di gruppo e/o a coppie, il tutoring, l'apprendimento per scoperta, la suddivisione del "tempo in tempi", l'utilizzo di mediatori didattici, di attrezzature e ausili informatici, di software e sussidi specifici.
Da menzionare la necessità che i docenti predispongano i documenti per lo studio o per i compiti a casa in formato elettronico, affinché essi possano risultare facilmente accessibili agli alunni che utilizzano ausili e computer per svolgere le proprie attività di apprendimento. A questo riguardo risulta utile una diffusa conoscenza delle nuove tecnologie per l'integrazione scolastica, anche in vista delle potenzialità aperte dal libro di testo in formato elettronico.
- **L'apprendimento-insegnamento**: Un sistema inclusivo considera l'alunno protagonista dell'apprendimento qualunque siano le sue capacità, le sue potenzialità e i suoi limiti. Va favorita, pertanto, la costruzione attiva della conoscenza, attivando le personali strategie di approccio al "sapere", rispettando i ritmi e gli stili di apprendimento e "assecondando" i meccanismi di *autoregolazione*.

8. RAPPORTI CON IL CONSIGLIO DI CLASSE

- All'inizio dell'anno scolastico il docente di sostegno si impegna a leggere tutta la documentazione relativa all'alunno disabile, prendere contatto (anche telefonico) con l'operatore sanitario di riferimento ed, eventualmente, con il docente di sostegno delle scuole medie per formare un primo quadro delle potenzialità, difficoltà e peculiarità dell'allievo diversamente abile.
- Entro le prime 2 settimane dall'inizio delle lezioni si procede alla convocazione dei CdC in cui sono presenti alunni disabili per illustrare ai colleghi curricolari il quadro di cui sopra e permettere un primo proficuo approccio illustrando il quadro della situazione.
- In caso di comportamenti particolarmente difficili: oppositivi, autolesionisti, ecc. il docente

di sostegno fisserà appuntamenti con i singoli componenti del CdC entro i primi giorni di lezione per illustrare le strategie da adottare.

- Il docente di sostegno cura, in raccordo con il CdC, l'indagine sulle competenze, conoscenze e interessi dell'allievo relativamente alla situazione di ingresso predisponendo un "dossier" di raccolta di test disciplinari o trasversali tali da permettere, di concerto con la famiglia e il medico di riferimento, la scelta consapevole e serena del tipo di valutazione più adatta all'allievo.
- CdC MESE DI OTTOBRE: il docente di sostegno porta una sintesi delle osservazioni sistematiche dell'allievo nei diversi contesti e ambiti didattici. Inoltre spiega ai colleghi il tipo e contenuto dei documenti da compilare (PDF – PEI) e, relativamente agli allievi con valutazione differenziata, individua obiettivi didattici e trasversali nei vari ambiti disciplinari. Di norma è bene che a questi primi Consigli partecipino anche gli educatori o assistenti all'integrazione, soprattutto degli allievi entrati nelle classi prime.
- CdC MESE DI NOVEMBRE: si procede alla compilazione collegiale del PEI ed, eventualmente, del **PDF asse 9: APPRENDIMENTI CURRICULARI** ed alla lettura degli altri assi che compongono i documenti sopra citati apportando le variazioni e/o aggiunte che il confronto collettivo porta ad individuare.
- In caso di valutazione differenziata il docente di sostegno, di concerto con il collega curricolare, propone le verifiche scritte ed orali più consone al percorso svolto dall'allievo, sia nei contenuti che nelle metodologie didattiche.
- In caso di valutazione conforme le verifiche dovranno essere, di norma, simili a quelle della classe ma opportunamente calibrate nella quantità e nel metodo in base agli obiettivi minimi disciplinari. Il docente curricolare fornirà al collega di sostegno, con congruo anticipo, le verifiche da effettuare con la classe (possibilmente in formato elettronico) per permettere un rimodellamento delle stesse rispetto ai parametri più sopra stabiliti.

9. LA VALUTAZIONE

La valutazione in decimi va rapportata al P.E.I., che costituisce il punto di riferimento per le attività educative a favore dell'alunno con disabilità. Si rammenta inoltre che la valutazione in questione dovrà essere sempre considerata come valutazione dei processi e non solo come valutazione della *performance*.

Inoltre la legge prevede che la famiglia, su consiglio e indicazione del CdC, scelga tra due tipi di valutazione:

- Art. 15 comma 3 OM 90/01 valutazione **CONFORME**: ciò significa che l'alunno deve essere valutato sulla base degli OBIETTIVI DISCIPLINARI contenuti nel PEI che devono corrispondere a quelli MINIMI contenuti nella programmazione dei vari dipartimenti (v. par. 2 PEI). Per il disabile questi sono gli obiettivi a cui tendere e per i quali si deve prevedere una votazione in decimi superiore al 6. Se, nel corso dell'anno, l'allievo dimostra di poter superare questi obiettivi è necessario ritardare il PEI (che è un documento in continua evoluzione) verso l'alto e, di conseguenza, anche la votazione relativa.
- Art. 15 comma 4 OM 90/01 valutazione **DIFFERENZIATA**: ciò significa che la valutazione dell'alunno è COMPLETAMENTE sganciata dagli obiettivi disciplinari, non riconducibile ai programmi ministeriali, ma raccordata alla programmazione della classe, al livello sostenibile per l'allievo e da effettuarsi unicamente in base agli obiettivi indicati nel PEI. L'alunno può sostituire la frequenza di alcune materie con altre previste dal PEI, il quale dovrà prevedere le competenze e capacità da raggiungere e la relativa valutazione o avere un orario ridotto (es. non frequentare il pomeriggio o il sabato mattina).

Nel primo caso l'alunno conseguirà la QUALIFICA e/o la MATURITA', nel secondo un ATTESTATO DI CREDITI FORMATIVI.

10. L'INSEGNANTE DI SOSTEGNO

E' un docente, possibilmente fornito di formazione specifica, assegnato alla classe in cui è presente l'alunno disabile. Non deve essere considerato l'unico docente cui è affidata l'integrazione (C.M. 250/1985; Nota n. 4088 2/10/02).

La logica deve essere invece sistemica, ovvero quella secondo cui il docente in questione è "assegnato alla classe per le attività di sostegno", nel senso che, oltre a intervenire sulla base di una preparazione specifica nelle ore in classe, collabora con l'insegnante curricolare e con il Consiglio di Classe affinché l'iter formativo dell'alunno possa continuare anche in sua assenza. Le sue competenze devono essere trasversali e abbracciare le seguenti aree:

AREA COMPETENZE DISCIPLINARI:

- Saper padroneggiare il proprio sapere disciplinare,
- Sapersi confrontare con altre discipline,
- Saper collocare le finalità e gli obiettivi di apprendimento della propria disciplina all'interno delle finalità generali del sistema scuola.

AREA COMPETENZE ORGANIZZATIVE:

- Saper costruire il progetto educativo con il consiglio di classe e le altre componenti imprescindibili,
- Saper lavorare nelle sedi di lavoro comune,
- Saper coordinare e gestire il proprio lavoro all'interno del consiglio di classe, dei dipartimenti disciplinari e delle singole commissioni.
- Tenere aggiornato il registro degli alunni.

AREA COMPETENZE PSICO-PEDAGOGICHE:

- Saper individuare e rispettare i diversi stili e ritmi di apprendimento,
- Saper riconoscere i problemi tipici delle varie età,
- Saper governare le relazioni, le dinamiche, i conflitti all'interno della classe e della scuola Saper riconoscere la condizione di disabilità legata allo specifico deficit per affrontare con consapevolezza il caso,
- Conoscere (raccolta di informazioni, osservazione, ...) il singolo allievo (la sua storia, le capacità, i problemi,...) per accoglierlo e costruire il suo progetto di vita,
- Essere mediatore nelle esperienze mirando all'obiettivo "autonomia" attraverso l'apprendimento di competenze scolastiche e sociali,
- Perseguire un insegnamento intenzionale, esplicito e flessibile nel metodo, nei tempi e nell'uso di spazi e sussidi, con la maggior aderenza possibile al programma della classe, e valutare i risultati.

L'insegnante specializzato ha il compito di collegare i bisogni alle risorse necessarie, secondo una logica progettuale, che si realizza con il concorso di tutte le professionalità disponibili e le risorse utilizzabili, dopo aver individuato i fattori che determinano la situazione di handicap degli alunni.

Cura gli **aspetti della conoscenza e della accettazione del deficit** in classe, sviluppando

raccordi e integrandoli con gli apprendimenti curricolari e crea le condizioni per la piena espressione dell'identità e delle capacità dell'alunno disabile: suggerisce percorsi di apprendimento, risorse, ausili, sussidi e tutto quello che può essere utile a ridurre i limiti e gli ostacoli incontrati, svolgendo il ruolo di "supporto, destinato ad evidenziare ai colleghi stessi i nodi metodologici e didattico-disciplinari in cui si inceppa l'azione di educazione e istruzione nei confronti di soggetti in situazione di handicap" (DM 226/95) al fine di costruire insieme un percorso educativo individualizzato relativamente a metodologie e contenuti, nel rispetto della persona diversamente abile.

Sa **riconoscere, gestire, contenere e/o risolvere le difficoltà di insegnamento che le "diversità" comportano**, favorendo le interazioni positive con i colleghi, le relazioni con ciascun allievo e l'interscambio tra gli allievi stessi.

Effettua interventi mirati soprattutto ad **accompagnare il progetto di vita dell'alunno disabile** (legge 8 novembre 2000, n. 328, art. 14) e a qualificare i contesti in cui questo si realizza: si occupa di attivare diversi supporti di sostegno e collabora con tutta la comunità scolastica, in una logica di **reti di sostegno**, coordinando, in particolare, il lavoro delle diverse figure, interne ed esterne alla scuola, impegnate nella realizzazione del progetto.

Svolge attività sistematica di **osservazione dell'alunno**, della classe e più in generale dei **contesti** in cui avviene il processo di integrazione.

Coordina il progetto di integrazione in fase sia di progettazione sia di realizzazione, articolando la sua funzione in due tempi tra loro connessi: un tempo nella classe (lavoro sul campo) e un tempo fuori dalla classe (organizzazione e coordinamento). Il suo intervento si realizza secondo tappe differenziate: un momento di impegno diretto con l'alunno disabile,

3. Un momento di collaborazione con i colleghi,
4. Un momento di osservazione, documentazione e riflessione sul lavoro svolto.

In base alle proprie competenze di insegnante specializzato **suggerisce ai colleghi una nuova modalità di insegnamento/apprendimento** in cui possa trovare spazio una programmazione in grado di accogliere i tempi e gli stili di apprendimento di ciascuno; in questo modo gli insegnanti di classe diventano loro stessi corresponsabili del processo di integrazione, inserendolo nell'ambito della programmazione didattica per tutti gli alunni, compresi gli alunni disabili, mentre l'insegnante specializzato collabora offrendo le sue competenze in relazione ai bisogni speciali che emergono, fornendo gli strumenti e le metodologie per poter rendere più proficuo l'intervento in aula suo e dei colleghi curricolari.

E' attore primario e coordina le operazioni di compilazione dei documenti specifici relativi alla persona disabile, quali il Profilo Dinamico Funzionale, il Piano Educativo Individualizzato, chiedendo la collaborazione del consiglio di classe e delle altre figure non docenti presenti nel contesto scolastico, degli operatori della Azienda ASL, della famiglia e degli operatori extrascolastici.

Partecipa a tutte le riunioni previste dalla normale attività di insegnante (Collegi, Consigli di Classe...) oltre che ai gruppi di lavoro previsti dalla normativa (es. GLH).

Cura i contatti con tutte le istituzioni coinvolte nella realizzazione di un progetto educativo che consideri l'alunno nella sua globalità, in particolare con l'Ente pubblico, l'Azienda ASL, i servizi socio-assistenziali e le realtà culturali, ricreative, sportive del territorio.

Gestisce i rapporti con la famiglia, costruendo un rapporto di fiducia e scambio, mirato alla restituzione di un'immagine dell'alunno che ne comprenda le difficoltà, ma soprattutto le potenzialità e le risorse, in una prospettiva che guarda ad un futuro di autonomia e di persona adulta. Nella sua attività punta anche a riconoscere e ad attivare le risorse della famiglia, per una collaborazione e condivisione di obiettivi educativi e strategie.

Cura i rapporti con altre scuole, per la costruzione di percorsi di continuità educativa in fase di passaggio, prevedendo forme di consultazione tra insegnanti e per la realizzazione di progetti specifici, nell'ambito di forme di collaborazione in rete, secondo quanto previsto dal regolamento sull'autonomia scolastica.

Si **occupa di orientamento scolastico e lavorativo**, attivando forme di collaborazione con la formazione professionale e/o realtà aziendali del territorio, secondo le possibilità offerte dalla normativa specifica e dallo specifico ambito territoriale.

Svolge un ruolo di **operatore culturale dell'integrazione**: organizza, insieme agli altri colleghi specializzati, momenti di scambio di informazioni e di riflessione sulle problematiche dell'integrazione, rivolte agli operatori e alle famiglie, per favorire la costruzione di un atteggiamento di accoglienza e integrazione condiviso.

Si **aggiorna periodicamente** sulle problematiche legate agli alunni con bisogni speciali, partecipando e proponendo nell'istituzione scolastica corsi di aggiornamento e occasioni formative.

In sostanza l'insegnante di Sostegno

- assume l'impegno di collaborare pienamente con i colleghi nell'impostazione e realizzazione del progetto educativo-didattico riferito all'alunno disabile,
- mette a disposizione la propria competenza, correlata alla specializzazione didattica,
- predispone i relativi percorsi e strumenti,
- assume la corresponsabilità dell'attività educativa e didattica complessiva nella classe cui viene assegnata,
- svolge compiti di collaborazione con le famiglie e le strutture sanitarie del territorio (C.M. 184 del 3/7/91).

11. LE GITE

L'alunno disabile ha diritto a partecipare alle gite scolastiche in quanto la sua esclusione si tradurrebbe in un atto discriminatorio.

La scuola è tenuta a predisporre tutte le misure di sostegno e gli strumenti necessari, commisurati alla gravità della menomazione, inclusa la designazione di un accompagnatore che può essere qualunque membro della comunità scolastica (art. 8 comma 2 C.M. 291/1992) o un genitore (senza oneri per la comunità scolastica).

Allegato 2c – Protocollo accoglienza allievi stranieri

Premessa

L'Istituto di Istruzione Superiore "A. Prever" si avvale di un *Protocollo di Accoglienza* (PdA) che prevede l'accompagnamento degli alunni stranieri nel loro percorso scolastico e di cittadinanza. Esso presenta le procedure necessarie per promuovere il loro inserimento, per rispondere ai bisogni formativi e rafforzare le attività di sostegno linguistico e culturale ad essi rivolti.

Per il nostro Istituto rappresenta un'occasione di ricerca pedagogica e didattica. Contiene criteri, principi e indicazioni riguardanti: i diversi momenti dell'accoglienza, le attività di agevolazione e di insegnamento/apprendimento della lingua italiana come L2, l'adattamento dei programmi.

Si fa riferimento alla seguente normativa: art. 45 del DPR 31/8/1999, n.394; alla C.M. 24/2006 (*Linee Guida sull'integrazione degli alunni stranieri*); alle Indicazioni Nazionali-curricolo (2007), alla C.M. n° 2 dell'8.01.2010 e alla C.M. 4233 del 19.2.2014 (*Linee guida per l'accoglienza e l'integrazione degli alunni stranieri*)

Il presente protocollo, che sostituisce il precedente in vigore nel nostro Istituto, è stato deliberato dal Collegio dei Docenti il 18-12-2015 ed adottato a partire dall'a.s. 2015-2016.

1) Finalità

- L' insegnamento dell'Italiano per gli alunni non italofofoni si propone come finalità la costruzione di un percorso di cittadinanza attiva e responsabile attraverso:
- il potenziamento della lingua italiana negli studenti provenienti da altri paesi;
- la costruzione di sussidi didattici trasversali per lo studio delle varie discipline;
- l'integrazione e la promozione di dinamiche interculturali.

2) Percorsi didattici

Tra gli obiettivi formativi di cui al comma 7 della legge 107 le referenti d'Istituto per l' accoglienza e l'inserimento degli allievi/e stranieri/e evidenziano la necessità di attivare:

- Corso extracurricolare intensivo per l'apprendimento dell'italiano come lingua di comunicazione per alunni con scarsa o assente padronanza della lingua italiana.
- Corso extracurricolare per studenti con insufficiente padronanza dell'italiano come lingua di studio: lavoro sul lessico specifico delle discipline, decodifica, analisi, ricostruzione di brani dei libri di testo.
- Eventuale corso extracurricolare propedeutico all'Esame di stato per studenti stranieri iscritti nelle classi quinte.

3) Fasi dell'inserimento

a) L'iscrizione

L'iscrizione rappresenta il primo passo d'accoglienza dello studente e della sua famiglia. Al fine di adottare decisioni adeguate sia sulla classe in cui è opportuno inserire gli alunni stranieri, sia sui percorsi di facilitazione che dovrebbero essere attivati, occorre raccogliere una serie di informazioni in merito agli stessi attraverso le seguenti modalità:

- Gli Uffici di Segreteria avvisano tempestivamente le referenti della Commissione Stranieri, al fine di favorire le successive fasi di accoglienza;
- Colloquio tra i genitori, l'alunno, le referenti della Commissione ed eventualmente un mediatore linguistico. Da questa prima fase potrà emergere un'iniziale biografia scolastica dell'alunno;
- Stesura del profilo dello studente e primo bilancio delle competenze disciplinari ricavabili dai documenti attestanti il curriculum scolastico pregresso;
- Bilancio delle competenze linguistiche tramite test di livello (CILS);

b) Inserimento

Inserimento a inizio anno

- Colloquio per la compilazione delle schede di rilevazione;
- Consegna delle schede al coordinatore della classe di inserimento;
- Inserimento eventuale in un corso di Italiano L2.
- Per il monitoraggio e l'accompagnamento si prevede di istituire la figura di un *peer tutor*, scelto tra i compagni di classe o tra gli studenti dell'Istituto dello stesso paese d'origine.

Inserimento in itinere

Le procedure di iscrizione possono intervenire in corso d'anno, al momento in cui l'alunno arriva in Italia (DPR 349/1999, art.45)

- Colloquio orientativo con la famiglia ed eventuale mediatore;
- Inserimento nella classe in qualità di uditor;
- Inserimento in un eventuale corso di Italiano L2;
- Determinazione della classe di riferimento per l'anno scolastico successivo.

c) Assegnazione alla classe

Dopo aver raccolto informazioni tramite la scheda di rilevazione, un colloquio con i genitori, l'alunno ed eventualmente un mediatore linguistico, i referenti valutano le abilità e le competenze dello studente e propongono l'assegnazione alla classe.

Di norma, i minori stranieri soggetti ad obbligo scolastico vengono iscritti alla classe successiva a quella frequentata nel paese d'origine. Situazioni specifiche vanno valutate caso per caso, tenendo conto dell'età anagrafica, dell'ordinamento degli studi del paese di provenienza, del corso di studi

seguito dall'alunno nel paese di provenienza, del titolo di studio posseduto, dell'accertamento delle competenze, abilità, livello di preparazione dello studente. Questi elementi possono determinare l'iscrizione ad una classe immediatamente inferiore rispetto a quella corrispondente all'età anagrafica.

4) Organizzazione corsi di italiano L2

L'Istituto fa riferimento ai corsi di Italiano L2 attivati a cura del CPIA5 di Rivoli, che si svolgono presso l'I.I.S. "M. Buniva" di Pinerolo.

5) Raccordo con i Consigli di Classe

All'inizio dell'anno scolastico i referenti della Commissione Stranieri fanno pervenire a ciascun Consiglio di Classe interessato una scheda informativa sugli alunni di nazionalità non italiana inseriti nella classe, eventualmente le proposte di inserimento nei corsi di italiano L2, le indicazioni per la programmazione di eventuali piani di studio individualizzati.

6) L'adattamento del curriculum

Qualora il livello di padronanza linguistico di un allievo straniero non sia tale da permettergli di seguire con profitto la normale programmazione, i docenti sono tenuti ad adattare i programmi di insegnamento (DPR 394/99 art.45 comma 4), cioè alla predisposizione di un Piano Didattico Personalizzato (PDP, C.M. n.8, 6 marzo 2013, modello di seguito allegato), sulla base del quale verranno approvate le prove di valutazione formative e sommative e che servirà da caposaldo per la formulazione del giudizio in sede di scrutinio finale.

L'adattamento del curriculum può realizzarsi in vari modi, a seconda dei bisogni dell'alunno, delle caratteristiche della disciplina e della struttura dell'indirizzo di studi.

7) Compiti

Docenti Referenti per gli alunni stranieri: effettuano colloqui con la famiglia, l'alunno, il coordinatore della classe; stabilisce contatti con enti territoriali, anche in vista della realizzazione di progetti; raccolgono la documentazione relativa alla normativa esistente; coordinano l'accoglienza degli studenti stranieri; raccolgono le informazioni che permettono di decidere la classe di inserimento e propongono l'assegnazione alla classe.

Consiglio di Classe: Favorisce l'integrazione nella classe promuovendo attività di piccolo gruppo, di tutoraggio, di insegnamento individualizzato. Segnala la necessità di attivare eventuali corsi di italiano L2.

Dipartimenti disciplinari: individuano gli obiettivi minimi e, se lo ritengono opportuno, elaborano test d'ingresso.

8) La valutazione

Alla fine del primo quadrimestre gli alunni neo arrivati (NAI) sono valutati solo nelle discipline in cui hanno ottenuto risultati positivi, annotando che "la valutazione non viene espressa in quanto l'allieva/o si trova nella fase di alfabetizzazione della lingua". Alla fine dell'anno scolastico gli alunni sono valutati in tutte le discipline. La valutazione non dovrà essere puramente accertativa, bensì formativa, e dovrà tenere conto anche dei seguenti elementi:

Percorso scolastico pregresso;

Gli obiettivi possibili;

I risultati ottenuti nell'apprendimento dell'Italiano L2;

I risultati ottenuti nei percorsi disciplinari programmati;

La motivazione;

La partecipazione;
L'impegno;
La progressione e la potenzialità dell'apprendimento.

9) Collaborazione con il territorio

Al fine di promuovere l'integrazione degli studenti di origine straniera nel contesto sociale e per attuare un progetto educativo che comprenda le pari opportunità e il rispetto delle differenze, l'Istituto collabora con le Amministrazioni locali attraverso:

- a) la *Rete territoriale pinerolese per l'inserimento dei ragazzi stranieri*,
- b) CPIA5 di Rivoli, che organizza corsi di L2 presso l'I.I.S. *M.Buniva* di Pinerolo.

Allegato 3 - obiettivi inerenti il rilascio del Passe Europeo denominato C.C.P. Certificato di Competenze Professionale (Alberghiero)

DIPARTIMENTO DI SALA BAR

Obiettivi minimi dipartimento Sala e vendita

- *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, attività relative 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.*
- *Le competenze caratterizzanti l'indirizzo sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e*
- *sicurezza igienico sanitaria.*

Per moduli

- *Conoscere le principali norme igieniche e di sicurezza sul posto di lavoro (livello base)*
- *Conoscere in modo appropriato il reparto di sala, i reparti annessi, le attrezzature*
- *Distinguere le figure professionali, conoscere le norme di comportamento*
- *Conoscere e applicare mise en place semplici e complesse.*
- *Distinguere ed eseguire i principali stili di servizio*
- *Saper impostare graficamente il menu, distinguere e compilare i vari buoni di prelievo*
- *Conoscere e applicare mise en place semplici e complesse. Distinguere ed eseguire i principali stili di servizio*
- *Conoscenza introduttiva della vite e delle operazioni di vinificazione. Le basi per un corretto servizio del vino (livello base)*
- *Conoscere le tipologie di servizio. Saper adattare lavori e tipologie di servizio nelle diverse situazioni operative*
- *Far comprendere la complessità e la varietà di alcune tecniche professionali del ristorante e del bar*
- *Saper impostare graficamente il menu (livello base)*
- *Conoscere e saper utilizzare le attrezzature per la caffetteria*
- *L'alunno deve raggiungere un livello di acquisizione delle tecniche di base tale da consentirgli una maggiore autonomia nella gestione del servizio*
- *Conoscere le varie forme di colazione e saper applicare i sistemi di servizio ad esse relative*
- *Conoscere la caffetteria. Possedere le basi per comprendere la produzione e le tipologie delle bevande spiritose e analcoliche*
- *Saper impostare graficamente il menu*
- *Operare il corretto taglio e presentazione dei frutti - preparare e presentare vari tipi di insalate e i loro condimenti*

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Obiettivi minimi del primo biennio

Ciascun alunno deve essere in grado di raggiungere i seguenti obiettivi minimi:

- *Sufficiente capacità di intuire/capire la complessità della realtà turistica e alberghiera;*
- *Sufficiente capacità esecutiva relativa alle diverse operazioni del cosiddetto “ciclo Cliente” e della relativa modulistica in uso nelle diverse aziende alberghiere;*
- *Conoscenza di base del personal computer e del software applicativo;*
- *Conoscenza di base della comunicazione verbale e non verbale;*
- *Acquisizione di competenze relative all'accoglienza e di elementi base del servizio di front office.*

Obiettivi minimi classe terza:

ciascun allievo deve essere in grado di raggiungere i seguenti obiettivi minimi:

- *sufficiente conoscenza dei linguaggi in uso nell'azienda alberghiera associata ad una capacità tecnico-gestionale delle operazioni più importanti relative al “ciclo-cliente”, con l'acquisizione di una certa consapevolezza concernente la corretta proposizione di sé verso l'esterno;*
- *sufficiente conoscenza e capacità di utilizzare i nuovi sistemi applicativi e gestionali del settore alberghiero con specifico riferimento alla nuova tecnologia;*
- *conoscenze delle qualità essenziali nella promozione del prodotto alberghiero.*

Secondo biennio post qualifica (IV e V anno):

ciascun allievo deve essere in grado di raggiungere i seguenti obiettivi minimi:

- *sufficiente conoscenza dei diversi linguaggi verbali e non verbali associata ad una capacità di comprensione;*
- *elaborazione di contenuti fondamentali dei testi in uso e capacità di elaborare ed apportare relazioni interdisciplinari con le discipline del corso;*
- *comprensione dell'evoluzione dell'azienda alberghiera;*
- *maturazione e affinamento delle capacità logico-espressive e della comunicazione non verbale.*

LABORATORIO DI CUCINA

Obiettivi minimi

- *Conoscere gli aspetti che caratterizzano l'attività di cuoco-pasticciere .*
- *Acquisire le regole etico-professionali inerenti il settore operativo*
- *Comprendere le tappe basilari del lavoro: pulizia, ordine, disciplina, rispetto.*
- *Comprendere le regole di sicurezza destinate a prevenire gli infortuni sul luogo di lavoro*
- *Apprendere le regole igienico-sanitarie vigenti indispensabili per una corretta manipolazione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei generi alimentari.*
- *Comprendere le operazioni basilari del settore operativo (mise en place, organizzazione del lavoro).*
- *Identificare le attrezzature e gli utensili presenti nel laboratorio.*
- *Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale.*
- *Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.*
- *Conoscere il corretto utilizzo dell'attrezzatura e dell'utensileria per eseguire idoneamente le mansioni richieste.*
- *Conoscere i principali tagli e fondi di base.*

- *Conoscere i principali metodi di cottura*
- *Conoscere le principali tecniche di lavorazione, preparazione e cottura di ortaggi e legumi.*
- *Conoscere le principali tecniche di lavorazione, preparazione e cottura di pasta, riso, cereali, minestre.*
- *Conoscere le principali tecniche di lavorazione, preparazione e cottura della carne dei prodotti ittici, delle uova e delle basi di pasticceria.*
- *Saper realizzare alcuni piatti semplici del panorama della cucina locale, regionale, nazionale in considerazione della stagione, tipologia di menù, stile di servizio secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.*
- *Contribuire all'organizzazione generale del lavoro del reparto.*
- *Acquisire autonomia e sicurezza nello svolgimento di compiti di base, di lavorazione di base, di cottura di base e di presentazione di base.*

Allegato 4: Regolamento alternanza scuola lavoro stage, tirocinio formativo.

Premessa

L'alternanza scuola lavoro è una metodologia didattica del Sistema dell'Istruzione per consentire agli studenti che hanno compiuto il quindicesimo anno di età di realizzare gli studi del secondo ciclo anche alternando periodi di studio e di lavoro. Questo per sopperire alla diminuzione drastica delle ore di pratica con attività di carattere formativo.

art. 1 - Finalità

- Al fine di realizzare momenti di alternanza tra studio e lavoro nell'ambito del processo formativo e di agevolare e rafforzare le scelte professionali mediante la conoscenza diretta del comparto produttivo di riferimento mondo del lavoro, sono promossi momenti di alternanza scuola lavoro sotto forma di stage e/o tirocini formativi a favore degli studenti frequentanti la classe terza, quarta e iscritti alla classe quinta del percorso quinquennale.
- Si definiscono tirocini invernali di stage aziendali operativi quelli promossi durante le vacanze natalizie e pasquali per gli studenti dell'istituto, con fini di orientamento e di addestramento pratico.
- Si definiscono tirocini estivi di stage aziendali operativi quelli promossi durante le vacanze estive per gli studenti dell'istituto, con fini di addestramento pratico.
- I rapporti che i datori di lavoro privati e pubblici intrattengono con gli studenti da essi ospitati ai sensi del comma 1 e 2, non costituiscono rapporti di lavoro.

Art.2 - Modalità di attuazione

- I tirocini formativi sono promossi dall'Istituto Istruzione Superiore "A.Prever", nell'ambito del piano di studi previsto dal vigente ordinamento.
- L'Istituto "A.Prever", soggetto promotore, garantisce la presenza di un tutore come responsabile didattico-organizzativo delle attività; i soggetti ospitanti indicano il responsabile tutor aziendale dell'inserimento dei tirocinanti cui fare riferimento.
- I tirocini sono svolti sulla base di apposite convenzioni stipulate tra l'Istituto nella persona del suo legale rappresentante (Dirigente scolastico) e i datori di lavoro pubblici e privati. Alla convenzione è allegato un Progetto Formativo per ciascun tirocinante.
- I modelli di convenzione e di progetto formativo sono quelli previsti dal D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni.

Art.3 – Durata

- Le ore di alternanza previste sono 400, da svolgere nel corso del terzo, quarto e quinto anno.

Vengono principalmente svolte tramite stage, ma possono essere conteggiate anche le manifestazioni interne (corsi, cene ed eventi organizzati in istituto) ed esterne (servizi ed

eventi in collaborazione con enti, associazioni. etc.), le attività scolastiche extra (corsi di lingue, school link), la partecipazione a fiere di settore. Rientrano altresì le ore di alternanza scuola-lavoro, svolte presso aziende e strutture private indipendentemente dal periodo (fine settimana e vacanza inclusi) e solo in seguito al completamento ad un preciso iter, si giunge alla stipula di una convenzione tra scuola, azienda e famiglia, correlata da un patto formativo. In ogni caso l'attività è rigidamente normata e prevede:

- il conteggio settimanale di 40 ore di tirocinio presso aziende/enti;
- un massimo di 8 ore giornaliere su cinque giorni settimanali, oppure 7 ore giornaliere su sei giorni settimanali, per chi ha almeno 16 anni,
- il rispetto degli orari (ovvero non prima delle ore 7.00 e non oltre le ore 22.00) e modalità previste dalla legge.
- chi effettua le ore di alternanza scuola-lavoro deve essere in regola con la documentazione obbligatoria, ed in particolare deve possedere il certificato relativo al corso sulla sicurezza.

2. Le ore di ASL dovranno essere così suddivise secondo la seguente durata:

Classi Terze

- N. 160 ore durante l'anno scolastico: stage esterno (2 settimane periodo invernale con interruzione scolastica, quattro settimane nel periodo estivo);
- N. 20/30 ore durante l'anno scolastico in orario curriculare, uscite didattiche (con valenza professionale e con relazione finale da parte dell'accompagnatore);
- N. 20/30 ore durante l'anno scolastico manifestazioni interne ed esterne;
- N. 10 ore durante l'anno scolastico incontri con esperti esterni.

Classi Quarte

- N. 100 ore durante l'anno scolastico: stage esterno (4 settimane periodo estivo);
- N. 20/30 ore durante l'anno scolastico in orario curriculare, uscite didattiche (con valenza professionale e con relazione finale da parte dell'accompagnatore);
- N. 20/30 ore durante l'anno scolastico manifestazioni interne ed esterne;
- N. 10 ore durante l'anno scolastico incontri con esperti esterni.

Classi Quinte

- N. 20 ore durante l'anno scolastico per completamento progetto formativo ASL.

Territorialità:

L'Alternanza Scuola Lavoro si svolge generalmente nell'ambito del territorio di riferimento dell'istituto, nelle province limitrofe, nelle regioni del territorio nazionale, anche con carattere di residenzialità. In questo caso le famiglie rilasciano dichiarazione di man leva nei confronti delle aziende ospitanti per i momenti di riposo dei propri figli, assumendo in toto le responsabilità connesse ai loro comportamenti durante i giorni di non attività lavorativa e nelle ore dedicate al

riposo pomeridiano e serale-notturno. In alcuni casi le aziende coinvolte operano con un proprio regolamento interno che viene sottoscritto dalle famiglie e dagli studenti in cui sono riportate le modalità di accesso alla azienda e le modalità di godimento dei momenti di riposo (es. ora di rientro serale).

Art.4 – Programmazione e tutoring

- Il tirocinio in azienda, programmato dal Collegio Docenti, adeguatamente predisposto dalla Funzione Strumentale alternanza scuola-lavoro e dal Consiglio di Classe che ne segue sollecitamente lo svolgimento, è obbligatorio per gli studenti delle classi 3^a, 4^a, 5^a del percorso quinquennale. La rinuncia allo Stage è ammessa soltanto nei casi di malattia e in quelli di gravi e comprovati motivi familiari e nel momento in cui si verificano casi di reale incompatibilità tra gli allievi e le aziende coinvolte.
- Il tutor di istituto quale responsabile didattico-organizzativo delle attività, cura l'inserimento dei tirocinanti in azienda e li invita a conformarsi, sulla base della normativa vigente, con duttilità ed intelligenza alle richieste che l'Azienda potrà loro rivolgere in ordine ad elementi che connotano lo stile aziendale.
- Il tutor ha inoltre il compito di seguire l'andamento del tirocinio tenendo costanti contatti col tutor aziendale e di intervenire nel caso in cui si presentino problematiche particolari.
- Nel caso in cui le problematiche non trovino una soluzione interna all'azienda, il tutor informa la Funzione Strumentale alternanza scuola-lavoro per verificare se sia possibile un cambio di destinazione.

Art.5 – Obblighi delle parti

Obblighi dell'Istituto "A.Prever" (soggetto promotore) :

- Il soggetto promotore si impegna a garantire che ogni tirocinante goda di copertura assicurativa contro gli infortuni e le responsabilità civili;
- il soggetto promotore si impegna a designare un tutor (docente dell'istituto) quale responsabile didattico-organizzativo delle attività di tirocinio, che cura l'inserimento degli allievi in azienda e li segue tenendo costanti contatti col tutor aziendale;
- il soggetto promotore si impegna ad illustrare ai genitori, o all'esercente la patria potestà, del tirocinante il progetto formativo del tirocinio e il suo regolamento perché ne dia consenso in forma scritta;
- il soggetto promotore avvia gli allievi a visita di idoneità da parte del Medico Competente: classi 3° percorso quinquennale.

Obblighi dell'azienda ospitante:

- L'azienda ospitante si impegna ad accogliere presso le sue strutture il tirocinante;
- l'azienda ospitante si impegna a garantire l'applicazione della normativa vigente, con particolare riferimento alle condizioni di sicurezza e di igiene, sollevando il soggetto promotore da ogni responsabilità dovuta alla violazione delle suddette norme;

- l'azienda ospitante si impegna a designare un tutor che affianchi il tirocinante che svolga attività formativa;
- l'azienda ospitante si impegna a certificare, su apposito modulo, le attività svolte e a valutarle;

Obblighi del tirocinante:

- Il tirocinante si impegna a svolgere le attività previste dal progetto formativo ed a seguire le indicazioni del tutor aziendale e di istituto;
- il tirocinante si impegna a rispettare i beni dell'azienda e le norme in materia di igiene, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro;
- il tirocinante si impegna a mantenere la necessaria riservatezza per quanto attiene ai dati alle informazioni e alle conoscenze in merito ai processi produttivi e prodotti acquisiti durante il periodo di tirocinio;
- il tirocinante si impegna ad informare tempestivamente l'azienda e l'Istituto in caso di assenza (anche di un solo giorno) secondo le modalità previste dall'art. 6;
- il tirocinante si impegna a stendere un diario di bordo sull'esperienza di tirocinio da sottoporre al Consiglio di classe soggetto preposto alla valutazione finale dell'attività;
- il tirocinante si impegna a giustificare, al rientro a scuola, le eventuali assenze effettuate durante il tirocinio.

Ad integrazione di quanto stabilito nel precedente articolo del presente regolamento, vengono sotto evidenziati gli estratti della normativa sulla sicurezza

- *Il soggetto Ospitante (Azienda) dichiara sotto la propria responsabilità di aver adempiuto a tutti gli obblighi derivanti dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. in materia di sicurezza e salute sul luogo di lavoro. In particolare il soggetto Ospitante si impegna a garantire che il tirocinio/stage si svolge presso strutture aziendali che rispettano le vigenti disposizioni in tema di prevenzione incendi, salute e sicurezza del lavoro, garantendo, in particolare, che i locali, le attrezzature e le strumentazioni sono idonee ed adeguate ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. sollevando il soggetto Promotore (Istituto Scolastico) da qualsiasi onere di verifica.*
- *Il soggetto Ospitante (Azienda) si impegna a non adibire gli studenti ad attività soggette ad **obbligo di sorveglianza sanitaria**.*

In ottemperanza alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro, il soggetto Promotore (Istituto Scolastico) ed il soggetto Ospitante (Azienda) si impegnano ad attivare le iniziative necessarie al fine di conseguire una adeguata tutela dei tirocinanti (studenti).

In particolare:

- *Il soggetto promotore (Istituto Scolastico) si impegna ad erogare l'informazione e la formazione tramite un apposito corso o modulo formativo di preparazione in tema di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro, si impegna a trasmettere ai tirocinanti le nozioni generali sul corretto comportamento da tenere sul luogo di lavoro, sulle azioni di prevenzione da seguire durante il tirocinio e sui dispositivi di protezione individuali (DPI) da*

utilizzare.

- *Il soggetto Ospitante (Azienda) si impegna ad informare preventivamente lo studente in tirocinio sui rischi specifici presenti nel luogo di lavoro, sulle norme di sicurezza aziendale, le procedure specifiche adottate dall'azienda in caso di emergenza (evacuazione, antincendio, primo soccorso), a dare le istruzioni specifiche sull'uso corretto delle attrezzature di lavoro, nonché a fornire e verificarne l'adozione e l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale (DPI).*

Art.6 – Assenze, ed interruzioni del tirocinio

Assenze :

- il tirocinante in caso di assenza, anche di un solo giorno, informa tempestivamente l'azienda e l'istituto;
- il tirocinante nell'informare l'istituto indica il cognome, nome, classe e azienda in cui svolge il tirocinio;
- nel caso di assenza già programmata e prevedibile, dovuta a cause eccezionali o a motivi di salute, il tirocinante informa l'azienda ed l'istituto appena a conoscenza dell'evento e ne specifica il numero di giorni;
- il tirocinante è tenuto a giustificare le assenze al rientro degli stage.

Infortunio:

- nel caso in cui il tirocinante sia costretto a fare ricorso a cure mediche ospedaliere a seguito di infortunio durante l'attività di tirocinio in azienda, la stessa è tenuta a prestare tutte le cure del caso secondo la normativa vigente, facendo intervenire il 112 o con eventuale accompagnamento c/o il pronto soccorso, dandone immediata informazione all'istituto; l'azienda è inoltre tenuta a far pervenire all'istituto, entro le 24 ore successive, una dichiarazione di un dipendente dell'azienda che ha assistito all'accaduto che spieghi come è avvenuto l'incidente;
- il **tirocinante o il genitore**, entro le 24 ore successive all'incidente, deve far pervenire il primo certificato medico autentico del Pronto Soccorso, non possono essere accettati referti del medico curante (si consiglia allo studente di farsi una copia di tale referto). Tale consegna deve essere fatta sempre da un genitore nel caso in cui lo studente sia minorenne;
- il **genitore** alla consegna del referto e della dichiarazione firma un modulo dell'istituto per l'assicurazione (tale modulo può essere firmato dagli studenti maggiorenni);
- nel caso in cui l'azienda abbia consegnato al tirocinante la dichiarazione sull'incidente il genitore consegna in istituto tale dichiarazione contestualmente al referto.

Interruzioni e rinunce:

- **rinuncia immotivata** - Nel caso in cui lo studente rinunci volontariamente alla frequenza del tirocinio senza validi motivi, sarà invitato a conformarsi all'obbligo e/o in caso di

inadempienza, il cdc procederà per un eventuale provvedimento disciplinare;

- **interruzione o mancata effettuazione del tirocinio per incompatibilità dello studente con le finalità specifiche dell'azienda** - Se il tirocinante deve interrompere la frequenza perché l'Azienda giudica il suo comportamento in contrasto con le proprie specifiche finalità, il tutor informa la Funzione Strumentale alternanza scuola-lavoro e/o il Tutor di istituto del cdc per verificare se sia possibile un cambio di destinazione fermo restando l'invito a mantenere in altra azienda un comportamento adeguato. Nel caso di impossibilità di un cambio di destinazione e/o di perdurare del comportamento del tirocinante che pregiudica la continuazione del tirocinio, l'istituto, dopo un'attenta valutazione e tenuto conto della specificità del caso, potrà decidere che la non partecipazione alla esperienza sia valutata come elemento negativo che concorre necessariamente alla valutazione globale dello studente;
- **interruzione dello stage per violazione da parte aziendale di norme e garanzie poste dalla scuola a tutela dello studente** - Lo studente, rilevata l'inottemperanza, ne dà immediatamente comunicazione al tutor di istituto. L'istituto, dopo attenta valutazione e tenuto conto della specificità del caso, potrà decidere:
 - o di riconoscere la fondatezza e la gravità della denuncia dello studente e conseguentemente di censurare formalmente l'operato dell'azienda e di proporne la radiazione dall'elenco di Istituto;
 - o di ritenere che vi siano margini di compromesso e d'intervenire direttamente sull'azienda onde ottenere un chiarimento formale e il ripristino di tutte le condizioni che la scuola ritiene irrinunciabili a tutela dei propri studenti.

Art. 7– Valutazione dell'alternanza

- Le attività svolte nel corso dell'alternanza scuola lavoro attraverso gli stage, i tirocini di formazione, nonché le competenze valutate e certificate dalle aziende, possono avere valore di credito formativo e devono essere debitamente certificate nei "dati storici" entrando così a far parte del curriculum dello studente.
- Al termine del periodo di Alternanza scuola lavoro, lo studente deve redigere un diario di bordo curato ed esauriente che sarà valutato, in primo luogo, dagli insegnanti di Esercitazioni Pratiche e di Lingua Italiana a cui propriamente compete di esprimere un giudizio ponderato e dal Tutor di classe designato dal CdC.
- Per ciò che concerne le classi quinte, il Consiglio di Classe, tenuto conto delle relazioni dello studente, del giudizio a suo tempo formalizzato dagli insegnanti dell'area professionale e di ulteriori elementi di valutazione, codifica i risultati formativi prodotti dall'esperienza aziendale, assegnando loro una funzione rilevante ai fini della valutazione generale finale, specie per ciò che concerne il profilo professionale.

Art. 8 - Garanzie assicurative

- Tenuto conto dell' art. 2 del DPR n. 156 del 9 Aprile 1999 di modifica del DPR 10 ottobre 1996, n. 567, dove è stabilito che "tutte le attività organizzate dalle istituzioni scolastiche sulla base di progetti educativi, anche in rete o in partenariato con altre istituzioni e agenzie del territorio, sono proprie della scuola; in particolare sono da considerare attività scolastiche a tutti gli effetti, ivi compresi quelli dell'ordinaria copertura assicurativa INAIL

per conto dello Stato e quelli connessi alla tutela del diritto d'autore, tirocini, corsi postdiploma, attività extra curriculari culturali, di sport per tutti, agonistiche e preagonistiche e, comunque, tutte le attività svolte in base al presente regolamento.", la posizione assicurativa antinfortunistica dei tirocinanti è assicurata mediante la speciale forma di " gestione per conto" dello Stato, prevista dal combinato disposto degli articoli 127 e 190 del T.U. e regolamentata dal D.M. 10 ottobre 1985;

- L'Istituto "A.Prever", soggetto promotore, garantisce inoltre ogni tirocinante contro gli infortuni sul lavoro, nonché per la responsabilità civile verso terzi:

Polizza infortuni N. stipulata con (Cod. Ag.)

Polizza RCT N. stipulata con Ag. (Cod. Ag.).