**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**

Istituto Tecnico per il Turismo, Istituto Professionale Servizi Socio Sanitario-Odontotecnico

Istituto Professionale Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera “Giovanni Salvatore” , Istituto Tecnico Agrario

**Sede Centrale-** Via Raffaele Delcogliano - Cap 82030 – Faicchio(BN) Telefono: 0824863478 fax: 0824819900

**Mail** istituzionale: bnis02300v@istruzione.it , Pec: bnis02300v@pec.istruzione.it

**Sede Coordinata-** Piazza Dei Caduti - Cap 82030 Castelvenere (BN) Telefono : 0824-940154-Fax: 0824 940831

**Codice Meccanografico** BNIS02300V **Sito Internet:** [**http://www.iisfaicchio-castelvenere.gov.it/**](http://www.iisfaicchio-castelvenere.gov.it/)

***Anno Scolastico 2014/2015***

Premessa

|  |
| --- |
| L'Istituto Superiore di Faicchio con la sede coordinata dell’IPSEOA di Castelvenere è situato in un ambito territoriale molto vasto, che abbraccia numerosi paesi limitrofi. La provenienza degli allievi, dunque, è diversa, così come sono diversi i loro riferimenti culturali, i loro stili di vita, le loro abitudini.Nell'elaborare il P.O.F. e di conseguenza il "programma annuale" per l'anno 2011-12, si è partiti dall'analisi dei bisogni degli allievi, delle loro famiglie, del territorio tutto per adeguare l'offerta formativa alle loro aspettative; si sono inoltre individuati i settori del mondo del lavoro all'interno dei quali sia più facile per i giovani una prospettiva di inserimento.L'Istituto di Istruzione Superiore di Faicchio con la sede coordinata dell’Istituto per i servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”,GIOVANNI SALVATORE • Articolazioni: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita” e “Accoglienza turistica” di Castelvenere vuole essere il vero interprete delle esigenze culturali del territorio e rappresentare per esso un punto di riferimento.Il P.O.F. del dell’Istituto:* è l'insieme delle scelte culturali, didattiche, tecniche, organizzative operate per fare un'offerta **formativa di qualità**, **per migliorare sempre più il servizio scolastico, per rispondere alle esigenze del territorio**
* sottolinea la tradizionale serietà di impegno e la sperimentata capacità di organizzazione delle attività
* presenta progetti che rispondono alle esigenze degli studenti e del territorio
* assume una forma flessibile perché possa adeguarsi alle situazioni che via via si presenteranno.
 |

IDENTITÁ DELLA SCUOLA

|  |  |
| --- | --- |
| F**AICCHIO**ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMOindirizzo “Turismo”nasce, come sezione staccata dell'Istituto Tecnico per il Turismo "Flavio Gioia di Amalfi, nel giugno del 1987.Nel 1990 l’Istituto viene aggregato all'I.T.C.G. di Cerreto Sannita, distante 7 Km, ed e divenuto, al pari di importanti località turistiche della regione e del territorio nazionale, un centro di formazione del settore più importante dell'economia del nostro paese, così ricco di risorse naturali, e culturali in genere.Nell’anno 2000/2001 l'Istituto diviene autonomo. | CASTELVENEREL’Istituto Professionale Alberghiero è stato istituito nell’a.s. 2000/01 come sede coordinata dell’IPSSAR “ Le Streghe” di Benevento. La collocazione geografica del paese , al centro della Valle Telesina ,pone questa realtà come crocevia di due importanti filiere turistiche : il turismo termale ed il turismo enogastronomico ed in pochi anni il numero degli iscritti è passato da 50 a circa 400 alunni: tale incremento è testimonianza di un’accorta politica scolastica e dell’opportunità della decisione di collocare nel territorio della Valle Telesina una scuola collegata col mondo del lavoro e capace di offrire svariate opportunità occupazionali . Nell’a.s. 2009/10 l’Istituto viene associato all’ITT di Faicchio.Nel mese di maggio 2010 esso prende il nome di: **ISTITUTO PER I SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”,GIOVANNI SALVATORE** • Articolazioni: **“Enogastronomia”**, **“Servizi di sala e di vendita”** e **“Accoglienza turistica”**Secondo la riforma Gelmini.Per il corrente a.s. l’Istituto ha stipulato un Protocollo Di Intesa con l’**AIC Campania Onlus**- Associazione Italiana Celiachia - affinché l’Istituto diventi un C**entro di Formazione** per docenti, alunni e Operatori della Ristorazione presenti sul territorio di Benevento e Provincia  |

DATI DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Intestazione | **Istituto Tecnico** **Sezione Turismo****Via Raffaele Delcogliano - cap 82030 - Faicchio****distretto scolastico: 009 -**  | **ISTITUTO PER I SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA****“GIOVANNI SALVATORE”**• Articolazioni: **“Enogastronomia”**, **“Servizi di sala e di vendita”** e **“Accoglienza turistica”**Piazza Dei Caduti - Cap: 82030Castelvenere |
| Tel. E fax- e mail-sito webPec  | **telefono: 0824.863217****fax: 0824.863478****E.MAIL:** BNIS02300V@ISTRUZIONE.IT**sito web:** [www.iisfaicchio-castelvenere.it](http://www.iisfaicchio-castelvenere.it)pec: bnis02300v@pec.istruzione.it | Telefono : 0824-940154Fax : 0824 - 940831**ipssarcastelvenere@gmail.com** |
| Codice meccanografico | **BNIS02300V** |  **BNRH023013** |
| Codice fiscale | 90003320620 |

Personale A.T.A.



Gli alunni e i docenti

DOCENTI FAICCHIO



**DOCENTI CASTELVENERE**



Totale complessivo:………..

ALUNNI

**a.s. 2014-15**



LOCALIZZAZIONI E RISORSE STRUTTURALI

# FAICCHIO

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STRUTTURE**  | **SPAZI X GIOVANI** | **SERVIZI** | **LABORATORI** |
| **1 presidenza****1 stanza per il I° collaboratore con funzioni di vicario****16 aule normali****1 sala conferenze****1 aula speciale - infermeria****1 sala docenti****1 sala a.t.a.****2 ambienti di segreteria****1 ufficio D.SGA****1 front office****1 ambiente per l’agenzia di viaggio simulata****Sala di attesa****Archivio**  | **spazi interni****spazi esterni****sala riunioni****sala redazione** | **maschili****femminili****docenti -men****doc. lady****Magazzino** | **1laboratorio d’informatica****1 lab simulato di agenzia di viaggio****1- lab. Linguistico multimediale****1 laboratorio di trattamento testi****1 L’aula magna può essere adibita a laboratori musicale,teatrale****1 biblioteca generale****1 biblioteca di storia locale****1 centro C.I.C.****1 Sportello help****1- palestra coperta condivisa con l’I.C. di Faicchio****12 postazioni informatiche (una per ogni aula****In totale vi sono 100 postazioni informatiche** |

# CASTELVENERE

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STRUTTURE** | **SPAZI X GIOVANI** | **SERVIZI** | **LABORATORI** |
| **1 stanza per il II° collaboratore con funzioni di RESPONSABILE****17 aule normali****1 sala docenti****1 sala a.t.a.****1 Sala di attesa****1 Archivio** **1 Magazzino derrate** | **spazi interni****spazi esterni****sala riunioni****sala redazione** | **maschili****femminili****docenti** **doc. lady****magazzino****acqua sanificata** | **1laboratorioinformatica****La sala ristorazione può essere adibita a laboratorio musicale,teatrale, sportello C.I.C. ed HELP** |

PRESENTAZIONE DEI CORSI

|  |  |
| --- | --- |
| **Faicchio**  | **Castelvenere**  |
| * I CORSI DELL'I.T.T.

**L'Istituto conta 12 classi: 2 corsi completi dell’indirizzo Turismo più 2 classi dell’indirizzo Odontotecnico.**PERITO PER IL TURISMO -* Durata del corso: 5 anni
* Dopo la frequenza dei cinque anni di corso, gli studenti raggiungono una **alta** formazione culturale, una solida preparazione delle tre lingue più diffuse (Inglese, Francese, Tedesco), una conoscenza delle tecniche professionali specifiche, che consentono ai diplomati un qualificato inserimento in attività relative al settore turistico ed amministrativo. Il perito per il turismo così potrà operare nel settore della produzione e della commercializzazione; potrà effettuare servizi turistici all'interno di aziende private e di Enti pubblici; potrà occuparsi sia di turismo di accoglienza sia di turismo in uscita, in Italia e all'estero con particolare riguardo ai Paesi Europei e a quelli del bacino mediterraneo. **Con il diploma si accede a qualunque facoltà universitaria.**

**Indirizzo “Servizi socio-sanitari****Articolazione “Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Odontotecnico”**Il Diplomato di istruzione professionale dell’indirizzo “Servizi socio-sanitari”, nell’articolazione “**Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Odontotecnico**”, possiede le competenze necessarie per predisporre, nel laboratorio odontotecnico, nel rispetto della normativa vigente, apparecchi di protesi dentaria, su modelli forniti da professionisti sanitari abilitati.**A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di conoscenze e competenze e potrà accedere a tutte le facoltà noversitarie.**1. Utilizzare le tecniche di lavorazione necessarie a costruire tutti i tipi di protesi: provvisoria, fissa e mobile;
2. Applicare le conoscenze di anatomia dell’apparato boccale, di biomeccanica, di fisica e di chimica per la

realizzazione di un manufatto protesico.3. Eseguire tutte le lavorazione del gesso sviluppando le impronte e collocare i relativi modelli sui dispositivi diregistrazione occlusale.4. Correlare lo spazio reale con la relativa rappresentazione grafica e convertire la rappresentazione graficabidimensionale in un modello a tre dimensioni.1. Adoperare strumenti di precisione per costruire, levigare e rifinire le protesi.
2. Applicare la normativa del settore con riferimento alle norme di igiene e sicurezza del lavoro e di prevenzione

degli infortuni.1. Interagire con lo specialista odontoiatra.
2. Aggiornare le competenze relativamente alle innovazioni scientifiche e tecnologiche nel rispetto della vigente normativa.

**Polo Tecnico Professionale****"Campania INN”**Istituzione del Polo Formativo **Campania INN**, valutato ammissibile con Decreto Dirigenziale della Regione Campania n. 3 del 06/11/2013 con le seguenti finalità:* creazione di un riferimento territoriale in grado di valutare in modo efficace le esigenze e le opportunità formative nel settore del turismo;
* qualificare i processi formativi, dalla progettazione alla realizzazione, attraverso il coinvolgimento di soggetti qualificati ed accreditati, portatori per il settore di adeguata esperienza e del necessario know-how;
* aprire, attraverso la condivisione di obiettivi e strategie tra Scuola ed Enti di formazione, componenti il Polo, ad un riconoscimento di crediti formativi, abilità, competenze e conoscenze, in grado di offrire ai partecipanti migliori opportunità di spendibilità sul mercato;
* mettere in evidenza e dare maggiore riconoscibilità del segmento formativo nei confronti del sistema produttivo e di servizio, cui possono essere destinate le risorse professionali formate;
* far crescere, con il contributo attivo delle imprese, un vero sistema di formazione continua per il turismo, del quale oggi si sente particolarmente la mancanza;
* creare occasioni di ricerca e sviluppo nel settore, anche favorendo la partnership internazionale nell’ambito della formazione turistica.
* favorire la coerenza sul territorio dei percorsi di istruzione tecnico professionale con le esigenze del tessuto produttivo valorizzando il contributo delle imprese nella definizione dei fabbisogni formativi e nella progettazione e realizzazione dei percorsi;
* realizzare e rafforzare le finalità educative del sistema di istruzione e formazione attraverso modalità di apprendimento che consentano di contestualizzare l’acquisizione delle competenze agli ambienti di produzione;
* promuovere un contesto di apprendimento dinamico e flessibile in cui la contestualizzazione con gli ambienti produttivi costituisce rafforzamento delle competenze oltre che un un’attrattiva per i discenti finalizzata a contrastare la dispersione scolastica;
* aumentare la capacità organizzativa del sistema attraverso un raccordo razionale delle risorse e della differenziata offerta formativa, mediante il rafforzamento delle relazioni dei soggetti costituenti la rete regionale.
 | * I CORSI DELL'I.P.S.S.A.R

**L'Istituto conta 19 classi: 7 del primo biennio comune, 8 del secondo biennio (servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera) e 4 del quinto anno .**La tipologia dell’indirizzo di studi “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” ha lo scopo di far acquisire allo studente le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.L’identità dell’indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l’organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all’utilizzo e all’ottimizzazione delle nuove tecnologie nell’ambito della produzione, dell’erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: “*Enogastronomia*”, “*Servizi di sala e di vendita*” e “*Accoglienza turistica*”. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell’alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni. **Nel PRIMO BIENNIO COMUNE** gli studenti seguono gli insegnamenti comuni a tutti gli istituti superiori e le materie di indirizzo con i laboratori dei 3 settori turistico - alberghieri.Nel **SECONDO BIENNIO,** che si conclude con il conseguimento di qualifiche professionali triennali e diplomi professionali quadriennali che rientrano tra le competenze esclusive delle Regioni,gli studenti sono chiamati a scegliere la specializzazione secondo le loro future aspirazioni come :* **OPERATORE dei SERVIZI di ENOGASTRONOMIA**
* **OPERATORE dei SERVIZI di enogastronomia – PRODOTTI DOLCIARI Ind. e Art.**
* **OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA**
* **OPERATORE DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

Nell’articolazione “*Enogastronomia*” gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.Nell’ambito di questa articolazione è stato attivata, nel corrente a.s. **l’opzione “Prodotti dolciari industriali e artigianali”**, come previsto dalla nuova Riforma Scolastica.A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione,produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.Nell’articolazione “*Servizi di sala e di vendita*” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.Nell’articolazione “*Accoglienza turistica*” vengono acquisite le competenze per intervenire nell’organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l’uso delle nuove tecnologie dell’informazione e della comunicazione. |

PERITO PER IL TURISMO - **Faicchio**

Durata del corso: 5 anni

Questo corso ha un potenziamento degli insegnamenti cui viene tradizionalmente affidata una funzione formativa trasversale; le caratteristiche peculiari di questo corso possono essere sintetizzate come segue:

* **Italiano: quattro ore e due di storia settimanali estese a tutto il quinquennio;**
* **Matematica: estesa a tutto il quinquennio.**

 **Arte e territorio** con evidente sottolineatura della funzione di formazione del gusto e della preparazione rispetto non solo ai beni culturali ma anche a quelli ambientali.

**Una presenza, nel biennio, della cultura scientifica, attraverso l'introduzione delle Scienze della natura e del Laboratorio di fisica-chimica, prima del tutto assenti**.

L'unificazione dell'area professionale, finora divisa fra ben quattro insegnamenti (Ragioneria, Trasporti, Tecnica turistica, Propaganda e pubbliche relazioni), **in un'unica cattedra**, che assume la denominazione di **Economia aziendale nel biennio e di Discipline turistiche e aziendali nel triennio**. Ciò consente di eliminare quelle parti di programma di cui era da tutti riconosciuta l'obsolescenza e di conferire alla materia una compattezza concettuale e metodologica che ne accresce la flessibilità e l'efficacia.

 **Trattamento testi e dati,** il cui insegnamento - oltre a sviluppare le abilità specifiche - contribuisce fin dal primo anno a conferire familiarità con il principale strumento quotidiano di lavoro negli uffici turistici, IL COMPUTER.

Il rinvio dell'insegnamento della terza Lingua straniera dal primo al terzo anno di corso, con scelta mirata ad evitare il transfer negativo che deriva dall'affrontare in contemporanea lo studio di lingue diverse, nell'intento di rendere il biennio sede di una formazione di base la più larga ed orientativa possibile, anche nella prospettiva dell'elevazione dell'obbligo scolastico.

Parzialmente diverso il discorso per il triennio, nel quale le differenze sono più marcate, sia per la presenza di materie specifiche (Discipline turistiche ed aziendali), sia per l'assenza di altre più particolari e settoriali e sia per il diverso taglio dato all'insegnamento di materie come Diritto o Geografia o ancora Arte e territorio, che assumono una connotazione risolutamente funzionale alla specifica professionalità turistica.

QUADRO ORARIO – CORSO TURISMO

|  |  |
| --- | --- |
| **DISCIPLINE** | ORE SETTIMANALI per anno di corso |
|  | I | II | III | IV  |  V |
| Religione cattolica - Attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Italiano | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Storia | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Lingua straniera 1 Inglese1"2"3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Lingua straniera 3 Francese4 | - | - | 3 | 3 | 3 |
| Lingua straniera 2 Tedesco2"3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Arte e territorio | - | - | 2 | 2 | 2 |
| Geografia del turismo | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| Matematica ed informatica | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| Scienze Integrate - Scienze della Terra | 2 | 2 |  |  |  |
| Scienze Integrate fisica e chimica | 2 | 2 |  |  |  |
| Economia aziendale | 2 | 2 |  |  |  |
| Discipline turistiche e aziendali | - |  | 4 | 4 | 4 |
| Diritto ed economia | 2 | 2 |  |  |  |
| Diritto e legislazione turistica | - | - | 3 | 3 | 3 |
| Trattamento testi e dati | 2 | 2 |  |  |  |
| Scienze motorie | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **TOTALE** | **32** | **32** | **32** | **32** | **32** |

**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL’AREA GENERALE**

**COMUNI AGLI INDIRIZZI DEI SETTORI:**

**“SERVIZI” e “INDUSTRIA E ARTIGIANATO”**

**Quadro orario durata del corso 5 anni**

|  |  |
| --- | --- |
| **DISCIPLINE** | **ORE ANNUE** |
| **1° biennio** | **2° biennio** | **~~quinto~~ anno** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **Lingua e letteratura italiana** | **132** | **132** | **132** | **132** | **132** |
| **Lingua inglese** | **99** | **99** | **99** | **99** | **99** |
| **Storia** | **66** | **66** | **66** | **66** | **66** |
| **Matematica** | **132** | **132** | **99** | **99** | **99** |
| **Diritto ed economia** | **66** | **66** |  |
| **Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)** | **66** | **66** |
| **Scienze motorie e sportive** | **66** | **66** | **66** | **66** | **66** |
| **RC o attività alternative** | **33** | **33** | **33** | **33** | **33** |
| **Geografia** | **33** |  |  |  |  |
| **Totale ore** | **693** | **660** | **495** | **495** | **495** |
| Attività e insegnamentiobbligatori di indirizzo | 396 | 396 | 561 | 561 | 561 |
| **Totale complessivo ore** | **1089** | **1056** | **1056** | **1056** | **1056** |

Gli istituti professionali del settore servizi possono prevedere, nel piano dell’offerta formativa, attività e insegnamenti facoltativi di altre lingue straniere nei limiti del contingente di organico loro assegnato ovvero con l’utilizzo di risorse comunque disponibili per il potenziamento dell’offerta formativa.

**Indirizzo “Servizi socio-sanitari”**

**Articolazione “Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Odontotecnico”**

**Quadro orario**

**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL’AREA DI INDIRIZZO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Discipline** | **ORE ANNUE** |  |
| **Primo biennio** | **Secondo biennio** | **5° anno** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **Scienze integrate (Fisica)** | **66** | **66** |  |  |  |
| **Scienze integrate (Chimica)** | **66** | **66** |
| **Anatomia Fisiologia Igiene** | **66** | **66** | **66** |
| **Gnatologia** |  |  | **66** | **99** |
| **Rappresentazione e Modellazione odontotecnica** | **66** | **66** | **132** | **132** |  |
| *di cui in compresenza* |  | *132\** | *132\** |  |
| **Diritto e pratica commerciale, Legislazione socio-sanitaria** |  |  |  | **66** |
| **Esercitazioni di laboratorio di odontotecnica** | **132\*\*** | **132\*\*** | **231\*\*** | **231\*\*** | **264\*\*** |
| **Scienze dei materiali dentali e laboratorio** |  | **132** | **132** | **132** |
| *di cui in compresenza* |  | *66\** | *66\** | *66\** |
| **Ore totali** | **396** | **396** | **561** | **561** | **561** |
| *di cui in compresenza* |  | *198\** | *198\** | *66\** |

\* L’attività didattica di laboratorio caratterizza l’area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; 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.

\*\* Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

QUADRO ORARIO DI CASTELVENERE

ore settimanali per anno di corso

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DISCIPLINE** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| AREA COMUNE |  **1** | **2** | 3En | 3Sal | 3A.T.. | 3Past. | 4En  | 4Sal  | 4 A.T | 4Past. | 5En | 5 Sala | 5A.T | 5Past |
| Religione cattolica – Attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Italiano  | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Storia  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Lingua straniera (Inglese) | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Diritto ed Economia  | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Matematica ed Informatica | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Scienza della Terra | 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Scienze Integrate (Fisica) | 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Biologia | - | 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| chimica | - | 2 | - | - | - | - | - | - | - | 3 | - | - | - | 2 |
| Geografia  | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Educazione Fisica  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| AREA D’INDIRIZZO |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Lingua Straniera ( Francese) | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Principi di Alimentazione | 2 | 2 | - | - | - |  | - | - | - | - |  |  |  |  |
| Scienza e cultura dell’alimentazione  |  |  | 4(2\*) | 4(2\*) | 4(2\*) | 3 | 3(1\*) | 3(1\*) | 2(1\*) | 3 | 3 | 3 | 2 | 3 |
| Lab. Serv. Cucina  | 4\* | 4\* | 6 | - | - | 9 | 4 | 2 | - | 3 | 4 | 2 | - | 3 |
| Lab. Serv. Sala-bar  | 4\* | 4\* | - | 6 | - | - | 2 | 4 | - | - | 2 | 4 | - | - |
| Lab. Serv. Ricevimento | 2 | 2 | - | - | 6 | - | - | - | 4 | - | - | - | 4 | - |
| Elementi di Gestione Aziendale  | - | - | 4 | 4 | - | - | - | - | - | - |  |  |  |  |
| Diritto e tecniche amministrative  | - | - | 4 | 4 | 4 | - | 5 | 5 | 6 | 2 | 5 | 5 | 6 | 2 |
| Tecniche di comunicazione  | - | - | - | - | - |  | 2 | 2 | - | - |  |  |  |  |
| Tecniche dei processi produttivi  | - | - | - | - | - | 2 |  |  |  | 3 | - | - | - | 4 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TOTALE ORE | 33 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |

SICUREZZA

1. Informazioni fondamentali

1. La sicurezza è un bene di tutti. Agire con prudenza è la norma fondamentale per la prevenzione e la protezione contro i rischi.

2. Per agire con prudenza è necessario, da una parte, conoscere tutti i possibili rischi, dall’altra tutte le corrispondenti misure di tutela e comportamentali.

3. L’attività scolastica in genere, in ogni spazio dell’edificio, in situazione di normale diligenza, non comporta rischi per la sicurezza e la salute di studenti, docenti, non docenti e genitori.

4. L’utilizzazione prudente e corretta, nel rispetto di tutte le norme e i divieti, di strutture, attrezzature ed impianti è condizione fondamentale per la sicurezza di tutti.

5. Rispettare il divieto di fumare non è una disposizione di legge, ma anche una buona regola per la tutela della salute e per prevenire incendi.

6. Per la prevenzione del rischio d’incendio è vietato accumulare all’interno della scuola rifiuti o materiali combustibili.

7. Le vie di fuga e le uscite di sicurezza devono sempre essere libere da ogni ostacolo o blocco.

8. Per evitare gli infortuni in palestra, nelle aule e negli spazi comuni, interni ed esterni della scuola, soprattutto durante gli spostamenti ed il cambio delle lezioni, è buona regola non correre, non spingere, specie se si è in prossimità delle scale; docenti e non docenti, anche se non direttamente impegnati nella vigilanza, sono tenuti, in spirito di collaborazione, a segnalare al Preside comportamenti a rischio da parte delle/degli alunne/i.

9. Chiunque sia a conoscenza di situazioni di rischio o di pericolo, è tenuto, con spirito di solidarietà e collaborazione, ad intervenire ed a riferire al Dirigente Scolastico. Tutte le persone hanno l’obbligo di conoscere e rispettare le norme del PIANO DI SICUREZZA.

2. Piano di sicurezza

1. L’organizzazione del Piano di Sicurezza è volta a migliorare la sicurezza e la salute di tutte le persone che partecipano alle attività scolastiche, in particolar modo di tutti gli studenti durante la loro permanenza a scuola.

2. A tal fine, in base alla vigente normativa, è stato elaborato un documento sulla sicurezza che stabilisce le norme da attuare in caso di pericoli accidentali o di calamità naturali e istituisce un servizio di prevenzione e protezione.

3. Nessuna attività di ed. fisica e sportiva può essere svolta senza la presenza del docente responsabile. Gli allievi, d’altra parte, dovrebbero eseguire solo esercizi indicati dal docente, nel rispetto delle istruzioni del caso. Durante l’attività di educazione fisica, ai fini della sicurezza, gli allievi sono equiparati ai lavoratori e hanno quindi l’obbligo sia di rispettare sempre le istruzioni impartite dal docente all’interno ed all’esterno degli impianti sportivi e nell’uso degli attrezzi, sia di sottoporsi alle visite mediche per la partecipazione all’attività agonistica.

4. Le attività nei laboratori non presentano particolari rischi. Il laboratorio di fisica, il laboratorio linguistico ed il laboratorio multimediale possono essere utilizzati solo in presenza di un docente responsabile. Non sono possibili eccezioni a questa regola fondamentale per la sicurezza di tutti.

5. Agli studenti ed al personale senza esperienza è assolutamente vietato tentare di risolvere “problemi“ legati a disfunzioni dell’impianto elettrico.

6. L’uso dei monitor, di norma, non deve superare la durata di due ore senza interruzione.

7. È dovere dei docenti che utilizzano il laboratorio conoscere le regole per un buon uso delle attrezzature multimediali e dare agli allievi i suggerimenti necessari per correggere comportamenti sbagliati.

8. Gli allievi e gli addetti sono sempre obbligati a segnalare ogni tipo di anomalia nel funzionamento delle apparecchiature.

9. In caso di infortunio e/o malore è d’obbligo avvertire con urgenza (senza perdita di tempo) l’Ufficio di Segreteria e/o la portineria, per l’immediata richiesta d’intervento dell’ambulanza; nessuno senza titolo o esperienza reale di soccorso è autorizzato a intervenire.

3. I rischi possibili

La possibilità che si verifichi una situazione di pericolo che renda necessaria l’evacuazione dell’intera popolazione scolastica, può manifestarsi per le cause più disparate:

* **incendi che si sviluppano all’interno dell’edificio scolastico;**
* **incendi che si sviluppano nelle vicinanze della scuola e che potrebbero coinvolgere l’edificio scolastico;**
* **terremoti;**
* **crolli dovuti a cedimenti strutturali dell’edificio scolastico;**
* **alluvioni;**
* **avviso o sospetto della presenza di ordigni esplosivi;**
* **inquinamenti dovuti a cause esterne, se viene accertata, da parte delle autorità competenti, la necessità di uscire dall’edificio piuttosto che rimanere all’interno.**
* **ogni altra causa che venga ritenuta pericolosa dal Capo d’Istituto**.

4. Norme in caso di emergenza

Per ridurre i rischi da una condizione di emergenza e facilitare le operazioni di allontanamento dai luoghi pericolosi, bisogna :

* essere preparati a situazioni di pericolo;
* stimolare la fiducia in se stessi;
* indurre un sufficiente autocontrollo per attivare comportamenti razionali e corretti;
* controllare la propria emotività e saper reagire all’eccitazione collettiva.

5. Piano di evacuazione

Per non essere colti impreparati al verificarsi di una situazione di emergenza ed evitare dannose improvvisazioni, è necessario conoscere le caratteristiche spaziali e distributive dell’edificio, nonché il funzionamento di tutti i dispositivi atti a prevenire un sinistro.

A tale scopo è stata realizzata la planimetria dell’edificio con l’indicazione delle vie di fuga, dei punti di raccolta, del posizionamento degli estintori e degli idranti.

Una copia di tale planimetria, con le norme per una corretta procedura di evacuazione, è stata affissa all’interno di tutte le aule.

6. Procedura per l’evacuazione

All’emanazione del segnale di evacuazione dell’edificio scolastico tutti i presenti all’interno dell’aula dovranno comportarsi come segue:

* **tutti dovranno mantenere la calma ed interrompere ogni attività**
* **l’insegnante presente in aula raccoglierà il registro delle presenze e si avvierà verso la porta di uscita della classe per coordinare le fasi di evacuazione;**
* **lo studente apri-fila inizierà ad uscire dalla classe tenendo per mano il secondo studente e così via fino all’uscita dello studente chiudi-fila, il quale provvederà a chiudere la porta, indicando in tal modo l’uscita di tutti gli studenti dalla classe;**
* **tutti dovranno seguire le vie di fuga indicate, ricordandosi di non spingere, non gridare e non correre**
* **Ogni classe dovrà dirigersi verso il punto di raccolta esterno prestabilito, seguendo le indicazioni riportate nelle planimetrie di piano e aula;**
* raggiunto tale punto l’insegnante di ogni classe provvederà a fare l’appello dei proprio studenti e compilerà il modello di evacuazione;
* in caso di studenti non presenti alla verifica finale, l’insegnante informerà il capo d’istituto e le squadre di soccorso.

7. Assicurazioni: infortuni e responsabilità civile

Studenti, docenti, personale non docente sono coperti da assicurazione in caso di infortunio e per la responsabilità civile contro terzi. I contratti di assicurazione sono consultabili presso la segreteria dell’Istituto, all’albo dei due plessi e sul sito web dell’Istituto: [www.iisfaicchio-castelvenere.it](http://www.iisfaicchio-castelvenere.it)

PRIVACY

INFORMATIVA all’INTERESSATO ai sensi dell’art. 13 D. Lgs. 196/03 – “CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI”.

Questa Scuola tratterà i dati personali acquisiti nel rispetto della legge.

Verranno rilevati solo i dati strettamente necessari al procedimento amministrativo richiesto e rientrante nelle funzioni istituzionali della scuola.I dati verranno trattati con le cautele previste e conservati per il tempo necessario all’espletamento delle attività istituzionali e amministrative.

• Di norma non è previsto il trattamento di dati giudiziari o sensibili; ove necessario, saranno acquisiti e trattati con il dovuto riserbo, a seconda dei casi, dal Dirigente Scolastico, dal Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi, dai docenti, dagli assistenti amministrativi.

• Il titolare del trattamento è il Dirigente Scolastico;
il responsabile del trattamento è il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi.

• Gli incaricati del trattamento sono gli assistenti amministrativi e i docenti, limitatamente alle proprie competenze.

• L’interessato potrà esercitare i suoi diritti, nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell’art. 7 del D. Lgs. 196/03, che di seguito si riporta:

1. L’interessato ha diritto di ottenere la conferma dell’esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile.

2. L’interessato ha diritto di ottenere l’indicazione:

a) dell’origine dei dati personali;

b) delle finalità e modalità del trattamento;

c) della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l’ausilio di strumenti elettronici;

d) degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato i sensi dell’art. 5, comma 2;

e) dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello stato, di responsabili o incaricati.

3. L’interessato ha diritto di ottenere:

a) l’aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l’integrazione dei dati;

b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;

c) l’attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.

4. L’interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:

a) per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;

b) al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.

SUSSIDI E STRUMENTI DIDATTICI

L’Istituto dispone, oltre a quelli in normale dotazione, dei seguenti sussidi didattici, n del tutto sufficienti a soddisfare in pieno le reali esigenze di lavoro:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STRUMENTI  |  Faicchio N. | Castelvenere  |
| **televisori con videoregistratore ed antenne paraboliche** | 2 | 2 |
| **carte geografiche,**  | 10 | - |
| **fotocopiatrici,**  | 2 | 1 |
| **lavagna luminosa,**  | 1 | 1 |
| **Telecamera** | 1 | 1 |
| **Microscopi** |  | - |
| **sistema HI-FI** | 1 | - |
| **Microfoni** | 1 | - |
| **postazioni multimediali con stampanti in ogni classe** | 11 | 17 |
| **Laboratorio linguistico multimediale** | 2 | - |
| **Laboratorio di informatica** | 1 | 1 |
| **Multilabor** | 1 | - |
| **Agenzia simulata** | 1 | - |
| **Sala conferenze con impianto di amplificazione** | 1 | - |
| **Laboratorio Ricevimento** |  | 1 |
| **Laboratorio Sala-bar** |  | 1 |
| **Laboratorio di Cucina** |  | 1 |
| **Laboratorio di Pasticceria** |  | 1 |

LETTURA DEL TERRITORIO Dimensione geografica e sociale

Faicchio

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Stato: Italia | Regione: Campania | Provincia: Benevento | Coordinate:Latitudine: 41° 17′ 0′′ N ; Longitudine: 14° 29′ 0′′ E  |
| Altitudine:m s.l.m. 180 | Superficie:42.88 km²; | Abitanti:3.857 al 31/12/2006 |  Densità:90 ab./km |
| **FRAZIONI:** | Massa; Amati, Annunziata, Arenella | Caldaie, Camponi, Camputari, Ceci, Cese dei Ceci | Colle, Coppoli, Cortesano, Ferrucci, Fontanavecchia, Macchia, Manganello, Marafi, Massari, Porti, Russi, Savigli. Starza, Visanti |
| Comuni contigui: | Cusano Mutri, Gioia Sannitica (CE), Puglianello | Ruviano (CE), San Lorenzello | San Salvatore Telesino |
| CAP:82030 | Pref. tel:0824 | Codice ISTAT:062029 | Codice catasto:D469  |
| Nome abitanti: FAICCHIANI | Santo patrono:28 AGOSTO S. Giovanni  ultima domenica di agosto | Giorno festivo:24 giugno – Santo Patrono | Comunità Montana Zona del Titerno |
| Regione Agraria n. 4 | Colline del Calore Irpino inferiore | Parco Matese |  |
| **CASTELLO E PRESENZE ANTICHE** | Castello di FaicchioTracce di arci sanniticheFontana osca in Massa di Faicchio | Ponte detto di Fabio MassimoCriptoportico in contrada OdiGrotta di San Michele | Acquedotto romano – località FontanavecchiaGrotta delle fate sul Monte AceroTorre Vecchia in contrada Marafi |
| **CHIESE E ALTRI EDIFICI RELIGIOSI FAICCHIANI** | Chiesa dell'Annunziata o Ave Gratia Plena (in frazione Casali)Convento di San PasqualeChiesa di Santa Maria di Costantinopoli (in frazione Fontanavecchia) | Chiesa di Santa Maria AssuntaChiesa di Santa LuciaChiesa di San Nicola (in frazione Massa) | Chiesa del SS. SalvatoreChiesa di San Giovanni BattistaChiesa del Carmine (annessa alla casa Madre delle Suore degli Angeli) |
| **SAGRE E FESTE** | Festa di S. Nicola – ultima domenica di maggio San Giovanni;Sagra enogastronomia di fine estate (settembre);Festa del Santo Patrono (Agosto) | Infinitamente Mamma (maggio);S. Sancio e Sagra della lumaca – prima domenica di giugno | Festa Medioevale (giugno);S. Vincenzo;Festa del grano (luglio);S. Antonio;Santa Lucia |

CASTELVENERE

Regione Campania

Provincia Benevento (BN)

Zona Italia Meridionale

Popolazione Residente 2.632 (M 1.284, F 1.348)

Densità per Kmq: 172,8 (Censimento Istat 2001)

**Codici**

CAP [82037](http://85.94.196.131/cap/82.html) -Prefisso Telefonico [0824](http://85.94.196.131/tel/0824.html) -Codice Istat 062019-Codice Catastale C280

**Informazioni**

Denominazione Abitanti castelveneresi

Santo Patrono San Barbato

Festa Patronale: 19 febbraio

Etimologia (origine del nome) Secondo la tradizione il nome deriva dalla presenza in zona di un tempio dedicato alla dea Venere. Secondo alcuni deriva dal termine longobardo Vadari che a sua volta ha origine da wald, ossia bosco, in riferimento alla presenza in zona di un bosco; secondo altri deriva dal nome latino di persona Venerus.

Il Comune di Castelvenere fa parte di:

Comunità Montana Zona del Titerno

Regione Agraria n. 4 - Colline del Calore Irpino inferiore

Associazione Nazionale Città del Vino

**Località**

e Frazioni di Castelvenere contrade: **Petrara, Foresta, Marraioli, Tore**

Comuni Confinanti Guardia Sanframondi, San Lorenzello, San Salvatore Telesino, Solopaca, Telese Terme

**Architetture Religiose**

Chiesa di Santa Maria della Seggiola

Chiesa di Santa Maria della Foresta (la "Theotocos" bizantina)

Chiesa di San Nicola

**Architetture Militari**

Borgo Medioevale con tre torri e fossato

**Architetture Rurali**

Casino Cerza, Casino Brizio, Masseria Baccalà, Fontana San Barbato

**Risorse naturali**

Parco Rascolagatti

**Cittadini illustri**

SAN BARBATO Vescovo (602-683), GIOVANNI SALVATORE compositore (1610-1688)

**Risorse enogastronomiche**

Vini di qualità, Olio extra-vergine di oliva, miele, formaggi, salumi, taralli e conserve.

**Attività ricettive**

Agriturismi n.2; Ristoranti n.3

**Attività commerciali e artigianali**

Aziende vinicole private, una industria vinicola e n.2 cantine( una cooperativa e una società);

30 attività commerciali, una farmacia, un’edicola, un mobilificio, panifici e pasticceria.

Lavorazione del ferro battuto, della pietra, del legno, realizzazione di oggetti e cesti di vimini.

**Attività culturali**

San Barbato : 19 Febbraio

Madonna della Seggiola ( ottava di Pasqua)

Sant’Anna (26 Luglio)

Madonna della Foresta (8 Settembre)

Scampagnata Vennerese ( lunedì dell’Angelo)

Festa del Vino (ultimo weekend di Agosto

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Faicchio**  | **n.** | **Castelvenere**  | **n.** |
| **Biblioteca Comunale** |  | **Biblioteca Comunale** | **1** |
| **Azione Cattolica** | **1** | **Azione Cattolica** | **1** |
| **Pro loco n.**  | **3** | **Pro loco n.**  | **1** |
| **Associazioni di volontariato e culturali**  |  | **Associazioni di volontariato e culturali**  |  |
| **Informagiovani** |  | **Informagiovani** | **1** |
| **Associazioni sportive e musicali** | **1** | **Associazioni sportive e musicali** | **3** |
| **Banche**  | **2** | **Banche**  | **1** |
| **Comunità Montana del Titerno con sede a Cerreto S.** | **Sì** | **Comunità Montana del Titerno con sede a Cerreto S.** |  |
| **Campo di calcio**  | **1** | **Campo di calcio**  | **1** |
| **Campo di tennis** | **1** | **Campo di tennis** |  |
| **Campo di bocce** | **1** | **Campo di bocce** | **1** |
| **Campo di calcetto** | **1** | **Campo di calcetto** | **1** |
| **Palestra scolastica** | **1** | **Palestra scolastica** | **1** |
| **Pizzerie/pub** | **3** | **Pizzerie/pub** | **1** |
| **Bar** | **3** | **Bar****SLOW FOOD** |  |
| **Parco gioco per bambini** | **1** | **Parco gioco per bambini** | **1** |
| **Medico di base**  | **2** | **Medico di base**  | **2** |
| **Guardia medica – ASL Bn 1 –** **Distretto 21** |  | **Guardia medica – ASL Bn 1 – Distretto 21** |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Risultano sul territorio del comune:

FAICCHIO

* 67 attività industriali con 191 addetti pari al 29,84% della forza lavoro occupata,
* 49 attività di servizio con 70 addetti pari al 10,94% della forza lavoro occupata,
* 76 attività di servizio con 179 addetti pari al 27,97% della forza lavoro occupata
* 15 attività amministrative con 200 addetti pari al 31,25% della forza lavoro occupata.
* **Risultano occupati** complessivamente **640 individui**, pari al 16,50% del numero complessivo di abitanti del comune.

**\* L’emigrazione è stata rivolta soprattutto verso Gran Bretagna, Svizzera e Stati Uniti d’ America**

CASTELVENERE

DALL’ANALISI DEL TERRITORIO EMERGONO BISOGNI E PRIORITÀ:

1. Migliorare la formazione dei saperi, delle competenze e delle abilità
2. Conoscere meglio, valorizzare, vivere, trasmettere le espressioni e gli aspetti positivi della cultura locale *attraverso* la formazione alla realtà sociale.
3. Colmare carenze presenti nel territorio (chiusura, isolamento, inadeguato utilizzo del tempo libero, assenza nel territorio di idonee opportunità educative) *attraverso* la formazione alla vita relazionale.
4. **Favorire la collaborazione e lo scambio tra scuola e territorio (Enti, Associazioni, Famiglie) attraversola formazione ai rapporti scuola-famiglia-territorio.**
5. Formare delle figure professionali con competenze specifiche tali da valorizzare il patrimonio turistico, culturale ed ambientale.

**Per cui la scuola dovrà garantire:**

1. Raggiungimento degli obiettivi indicati dai programmi disciplinari
2. Formazione di intelligenze multiple, rendendo la scuola più adeguata ai bisogni formativi complessi, anche mediante attività opzionali

QUADRO SINOTTICO DEI PRINCIPI E DELLE FINALITÀ ( carta dei servizi e statuto delle studentesse e degli studenti alla luce delle ultime direttive ministeriali)

|  |
| --- |
| Obiettivi generali Faicchio- Castelvenere * **migliorare la vita scolastica.**
* **motivare allo studio**
* **potenziare le strategie di accoglienza e di incentivazione educativa**
* **valorizzare la vita scolastica con conseguenze positive sul clima complessivo della scuola oltre che sulla maturazione personale del giovani.**
* **coinvolgere i docenti in tutte le attività scolastiche.**
* **sviluppare la comunicazione e coinvolgere le famiglie nel processo educativo dell'istituto.**
* **individuare gli studenti come protagonisti della vita scolastica.**
* **sviluppare le capacità progettuali individuali e di gruppo.**
* **migliorare i rapporti interpersonali e prevenire il disagio giovanile.**
* **realizzare collegamenti ed interscambi fra la scuola ed il mondo del lavoro.**
* **utilizzare in modo intelligente le tecnologie multimediali.**
* **adeguarsi ai bisogni ed alle richieste dell'utenza.**
* **riorganizzare i contenuti disciplinari ed interdisciplinari raccordandoli con la realtà locale e alle ultime direttive ministeriali ( storia e costituzione).**
* **dare maggiore propulsione ed efficacia alle iniziative di recupero e sostegno.**
* **riqualificare le assemblee di classe e d'istituto.**
* **effettuare il monitoraggio delle assenze e del rendimento scolastico.**
* **formare uomini e cittadini capaci di inserirsi consapevolmente ed in maniera propositiva nel contesto di una società in continua trasformazione.**
* **educare gli studenti ad una formazione sociale europea e multiculturale.**
* **Sviluppare il senso della pace, dei diritti umani e della fratellanza**
* **favorire la transizione scuola-lavoro.**
* **La vita della comunità scolastica si basa sulla libertà di:**
	+ **espressione,**
	+ **pensiero,**
	+ **coscienza**
	+ **religione**
	+ **pari opportunità**
	+ **pari diritti umani**
* **Sul rispetto reciproco di tutte le persone che la compongono, quale che sia la loro età e condizione, nel ripudio di ogni barriera ideologica e culturale.**
 |

Obiettivi Generali per ambiti disciplinari di biennio e triennio

|  |
| --- |
| Faicchio |
| AMBITO STORICO-LINGUISTICO-ARTISTICOBiennio* .Comprendere l'importanza della comunicazione attraverso elementi linguistici e metalinguistici;
* Essere in grado di comunicare attraverso elementi linguistici e non;
* Comprendere il senso globale dei messaggi orali di carattere generale;
* Esprimersi su argomenti di carattere generale, utilizzando la lingua in maniera adeguata alcontesto;
* Comprendere globalmente testi scritti per usi diversi;
* Produrre testi scritti legati a situazione e argomenti di carattere generale.
* Rafforzare le lingue,dando priorità all’oralità
* Rafforzare il senso logico e di ragionamento
* Triennio
* Essere in grado di comunicare, utilizzando il linguaggio specifico tecnico professionale;
* Attivare modalità di apprendimento autonomo sia nella scelta di materiali e di strumenti di studio sia nell'individuazione di strategie idonee a raggiungere gli obiettivi prefissati;
* Comprendere e produrre testi scritti e orali relativi al settore specifico dell'indirizzo ad aspetti della civiltà;
* Capacità di analisi e sintesi.
 |

|  |
| --- |
| Castelvenere |
| AREA LINGUISTICA **Primo Biennio comune** * **Conoscere i processi comunicativi ed il funzionamento del sistema della lingua ( sia italiana che straniera) a diversi livelli.**
* **Conoscere i linguaggi specifici delle varie discipline.**
* **Conoscere i sistemi politici, economici e sociali di culture e popoli diversi.**
* **Saper distinguere i concetti fondamentali che sono alla base della comunicazione.**
* **Acquisire la capacità di interpretare correttamente il significato del messaggio e della comunicazione.**
* **Saper decodificare e produrre testi diversi anche in lingua straniera.**
* **Saper analizzare e sintetizzare.**

**Secondo Biennio** * **Riconoscere le varie parti del discorso e le fondamentali strutture sintattiche.**
* **Conoscere la struttura e l’uso dei moderni mezzi di comunicazione professionale.**
* **Saper usare correttamente il linguaggio professionale.**
* **Saper produrre tabelle , grafici, mappe concettuali, schemi utilizzando varie fonti d’informazione.**
* **Saper aprirsi a culture diverse.**

**Quinto Anno** * **Conoscere l’attività letteraria degli scrittori del tempo analizzando il rapporto delle singole personalità con il contesto storico-sociale.**
* **Saper riconoscere i fattori essenziali che caratterizzano le varie civiltà.**
* **Possedere conoscenze tecniche del linguaggio epistolare e telematico,**
* **Conoscere l’organizzazione generale, la classificazione e la gestione di un’azienda turistico-ristorativa in lingua straniera.**
* **Saper analizzare e sintetizzare testi di vario genere.**
* **Conoscere la realtà territoriale rispetto al settore turistico-alberghiero.**
* **Conoscere ed usare il lessico settoriale in lingua.**
* **Saper redigere lettere di vario tipo.**
* **Acquisire gli elementi fondamentali che rendono efficace una comunicazione interpersonale e di gruppo.**
 |

|  |
| --- |
| Faicchio |
| AMBITO TECNICO-GIURIDICO-ECONOMICO **BIENNIO*** **Comprendere l'importanza del linguaggio tecnico-giuridico;**
* **Essere in grado di utilizzare semplici elementi della comunicazione tecnico-giuridico-aziendale;**
* **Comprendere il senso globale di enunciati tecnico-giuridico-aziendali;**
* **Esprimersi su argomenti di carattere generale con un linguaggio adeguato;**

**TRIENNIO*** **Essere in grado di comunicare con il linguaggio specifico settoriale;**
* **Attivare modalità di apprendimento autonomo sia nella scelta di materiali e di strumenti di studio, sia nell'individuazione di strategie idonee a raggiungere gli obiettivi prefissati;**
* **Comprendere e produrre testi scritti e orali relativi al settore specifico tecnico-giuridico-economico;**
* **Capacità di analisi e sintesi**
 |

|  |
| --- |
| Castelvenere |
| AREA Scientifica **Primo Biennio comune, secondo biennio e Biennio post-qualifica** * **Conoscere i termini, le informazioni, i criteri, i metodi, le teorie oggetto di studio.**
* **Sistemare le conoscenze acquisite.**
* **Saper cogliere i criteri distintivi dei linguaggi specifici.**
* **Utilizzare metodi e strumenti scientifici in semplici situazioni.**

AREA GIURIDICO-ECONOMICA**Primo Biennio comune*** **Comprendere i meccanismi ed i processi giuridici ed economici di cui ogni cittadino-allievo fa parte.**
* **Conoscere l’origine e la struttura della Costituzione Italiana e le caratteristiche fondamentali dell’Unione europea.**
* **Distinguere le dinamiche che regolano domanda ed offerta di beni e servizi nelle varie forme di mercato.**
* **Saper leggere ed utilizzare in modo autonomo i testi e le fonti giuridiche ed economiche.**
* **Saper riconoscere i settori economici prevalenti sul territorio, ed i fondamentali operatori del sistema economico.**
* **Riuscire ad interpretare correttamente l’informazione giornalistica e televisiva in materia economica-sociale.**

**Secondo biennio** * **Acquisire le conoscenze necessarie per comprendere i fondamenti dell’attività economica.**
* **Riconoscere il sistema azienda , gli elementi che lo compongono e le diverse tipologie di azienda in particolare quella turistica.**
* **Utilizzare gli elementi di calcolo applicandoli a problemi di carattere economico.**

**Quinto Anno** * **Conoscenza dei principali istituti di diritto privato e pubblico attinenti allo specifico settore professionale.**
* **Conoscenza dei principali obblighi di legge dell’operatore del settore ristorativo in materia di sicurezza sul lavoro, igiene dei prodotti alimentari , gestione dei rifiuti.**
* **Conoscenza del sistema di agevolazioni previste dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria per le imprese opranti nel settore;**
* **Conoscenza delle modalità di gestione operativa, economica e finanziaria delle imprese turistiche ed alberghiere.**
* **Competenza nell’uso del linguaggio giuridico;**
* **Capacità di risalire alle fonti giuridiche per la risoluzione di problemi.**
* **Capacità di utilizzare le principali tecniche di marketing e di comunicazione.**

AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE **Primo Biennio comune*** **Conoscenza del fenomeno turistico e delle caratteristiche delle strutture ricettive e ristorative, con particolare riferimento alla realtà del territorio.**
* **Conoscenza delle tecniche di base dei settori lavorativi e delle funzioni e responsabilità del personale.**
* **Conoscenza della terminologia specifica relativa ai diversi settori.**
* **Saper operare correttamente nell’ambito dei reparti.**
* **Saper autovalutare il lavoro svolto.**
* **Essere in grado di scegliere consapevolmente il settore di proseguimento degli studi.**

**Secondo Biennio** * **Acquisire conoscenze per operare in modo efficace nel settore specifico.**
* **Operare in modo responsabile e discretamente autonomo.**
* **Rispettare il codice di etica professionale e mostrare senso di responsabilità.**
* **Essere in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all’interlocutore e alle situazioni.**

**Quinto Anno** * **Approfondire le conoscenze relative ai settori turistico-recettivi e ristorativi.**
* **Saper programmare ed organizzare il lavoro di equipe nel proprio reparto, con attenzione agli altri reparti in cui si articola l’azienda.**

**Saper accedere ad idonee fonti di documentazione dei settori merceologico-produttivi, igienici, dietetici, turistici.Essere in grado di affrontare le situazioni spesso mutevoli inerenti il proprio lavoro.** |

OBIETTIVI SPECIFICI

|  |
| --- |
| FAICCHIO -CASTELVENERE* formazione alla cittadinanza,
* la realizzazione del diritto allo studio,
* lo sviluppo delle potenzialità di ciascuno,
* il recupero delle situazioni di svantaggio,
* il soddisfacimento dei bisogni e delle esigenze sul territorio.

QUATTRO, dunque, le direttrici fondamentali che costituiranno le linee guida di riferimento per dar vita al Piano dell’Offerta Formativa:* Formazione del cittadino
* lotta alla dispersione
* formazione continua
* raccordo con il territorio
 |

OFFERTA FORMATIVA STANDARD

|  |  |
| --- | --- |
| FAICCHIOGli allievi dell'Istituto Tecnico per il Turismo, durante i cinque anni di corso:partecipano ed organizzano congressi e convegni sul territorio, impegnandosi nei vari ambiti, dall'assistenza alla segreteria, dalle informazioni generali a quelle specialistiche;offrono il servizio di guida turistica per lo più a scolaresche, che ne fanno specifica richiesta. Sempre a richiesta vengono effettuate guide e offerti percorsi in lingua straniera;partecipano a viaggi ed uscite sul territorio, organizzati dalla scuola, oltre chiaramente alle gite scolastiche, stage,viaggi di istruzione e gemellaggi, che per il quinto anno si effettuano in località europee**;**Per gli alunni del **TRIENNIO** è previsto ilsoggiorno studi all'estero, che dura dalle due alle tre settimane, in un periodo di chiusura delle attività scolastiche, e che mira alla conquista dell'autonomia dell'allievo, in quanto viene abituato ad essere solo anche in realtà straniere, per potere fronteggiare, in futuro, situazioni di lavoro simili. Tale soggiorno, che prevede la frequenza delle lezioni in una scuola straniera, può essere finanziato con fondi europei, regionali, cofinanziato in parte dalla scuola ed in parte dalle famiglie; Tale attività, prevista dall’ordinamento dell’istituto, è considerata parte integrante della preparazione professionale e culturale degli allievi e riveste un ruolo caratterizzante per la tipologia del corso di studi ad indirizzo turistico, dove le lingue e l’attitudine al viaggio sono gli elementi portanti per un’educazione a dimensione europea.**Il soggiorno studio all’estero**, infatti, potenzia una serie di abilità ed accresce notevolmente il bagaglio di conoscenze non solo a livello linguistico, ma anche a livello della cultura che sia un paese straniero, sia l’esperienza del viaggio porta con sé.In questa occasione gli allievi hanno la possibilità di confrontarsi con se stessi e con il proprio grado di maturità, di gestire autonomamente spazi e tempi, di comunicare in lingua straniera e, non ultimo, di essere portavoce all’estero della civiltà e della cultura italiana in generale e sannita in particolare.Per questo motivo il soggiorno all’estero è vissuto da tutti, studenti e docenti, come un momento fondamentale del percorso formativo, un’opportunità per ognuno di confrontarsi con altre culture e per uscirne più ricchi, e perché no, un’ulteriore chance per le opportunità di lavoro. | CASTELVENEREAREA PROFESSIONALIZZANTE**Primo Biennio comune**Conoscenza del fenomeno turistico e delle caratteristiche delle strutture ricettive e ristorative, con particolare riferimento alla realtà del territorio.Conoscenza delle tecniche di base dei settori lavorativi e delle funzioni e responsabilità del personale.Conoscenza della terminologia specifica relativa ai diversi settori.Saper operare correttamente nell’ambito dei reparti.Saper autovalutare il lavoro svolto.Essere in grado di scegliere consapevolmente il settore di proseguimento degli studi.**Secondo Biennio**Acquisire conoscenze per operare in modo efficace nel settore specifico.Operare in modo responsabile e discretamente autonomo.Rispettare il codice di etica professionale e mostrare senso di responsabilità.Essere in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all’interlocutore e alle situazioni.**Quinto** Approfondire le conoscenze relative ai settori turistico-recettivi e ristorativi.Saper programmare ed organizzare il lavoro di equipe nel proprio reparto, con attenzione agli altri reparti in cui si articola l’azienda.Saper accedere ad idonee fonti di documentazione dei settori merceologico-produttivi, igienici, dietetici, turistici. Essere in grado di affrontare le situazioni spesso mutevoli inerenti il proprio lavoro. |

Definizione degli obiettivi

|  |  |
| --- | --- |
| FAICCHIOSpecifici* Verifica sul campo della nozione di viaggio
* Interazione in lingua straniera in famiglia e fuori con utilizzo delle strutture linguistiche apprese
* Conoscenza e accettazione di realtà geografiche e culturali diverse

Trasversali * Attivazione della predisposizione al socializzare e creazione di vincoli di amicizia
* Rispetto delle regole della vita comune
* Adattamento ad abitudini e ritmi di vita diversi
* Realizzazione dell'idea del diverso e dell'altro da sé

Acquisizione di abilità in termini di autonomia ed autostima**Gli alunni del quinto anno** effettuano, per un periodo di **due settimane, il tirocinio aziendale presso aziende turistiche, agenzie di viaggio e alberghi presenti sul territorio nazionale ed estero**, anche da loro liberamente scelte. Secondo la legge il tirocinio è un’attività che ha lo scopo di realizzare momenti di alternanza tra studio e lavoro nell’ambito di processi formativi e di agevolare le scelte professionale mediante la conoscenza diretta del lavoro. Uno degli obiettivi fondamentali del tirocinio è creare un raccordo tra formazione e acquisizione, esercizio delle competenze professionali spendibili sul mercato del lavoro. Confrontarsi durante la fase di formazione con il mondo lavorativo, in cui successivamente ci si dovrà inserire, diventa un’esperienza molto arricchente per lo studente e al tempo stesso serve a verificare la coerenza tra ciò che si apprende in aula e quanto occorrerà possedere dal punto di vista culturale, scientifico e tecnologico (le cosiddette “conoscenze e competenze”) per entrare efficacemente nell’attività lavorativa. Il tirocinio non costituisce un vantaggio solo per lo studente, ma devono trarne vantaggi anche l’organismo formativo che lo promuove e l’impresa che offre la possibilità di realizzarlo. Infatti, la Scuola ha l’opportunità di verificare la corrispondenza tra i programmi che costituiscono la sua offerta formativa e le esigenze del mondo produttivo, in modo da adeguarla alla domanda, cogliendo in tempi brevi e con meccanismi più sicuri le trasformazioni del mondo produttivo e le nuove esigenze che emergono. L’impresa, invece, può beneficiare, senza particolari costi, della collaborazione di giovani generalmente motivati e con una buona preparazione tecnico-professionale. Per lo studente quindi il tirocinio serve per :* Sperimentare le proprie conoscenze e competenze nella pratica di un’esperienza in azienda;
* Verificare sul campo i propri punti di forza e di debolezza, imparando a guardarsi dal di fuori;
* Rafforzare, ridefinire o rivedere in propri interessi;
* Acquisire una maggiore consapevolezza delle proprie motivazioni;
* Mettersi a confronto, relazionarsi con gli altri, imparando a lavorare in team;
* Imparare ad organizzare il proprio lavoro;
* Saper cogliere il clima aziendale, rispettando le regole.
 | CASTELVENEREGli allievi dell'Istituto Professionale Alberghiero , durante i cinque anni di corso:* partecipano ed organizzano banchetti e convegni sul territorio, impegnandosi nei vari ambiti;
* offrono il servizio di ristorazione e di guida turistica a coloro che ne fanno specifica richiesta.
* partecipano a viaggi ed uscite sul territorio, organizzati dalla scuola, oltre chiaramente alle gite scolastiche, stage,viaggi di istruzione e gemellaggi, che per il quinto anno si effettuano in località europee;

Nel **Primo Biennio comune** possono essere svolti attività di stages orientativi presso aziende di settore presenti sul territorio .Nel **Secondo biennio,**  con il conseguimento di qualifiche professionali triennali e diplomi professionali quadriennali, è prevista la possibilità di effettuare stages interni ed esterni relativi all’organizzazione di banchetti e buffet nonché al settore ricevimento che concorrono all’acquisizione di nuove competenze professionali,da effettuarsi in strutture turistico-ricettive-ristorative sul territorio provinciale,regionale e nazionale . **Per gli alunni del 4° e 5° anno**(**biennio post qualifica )** è previsto un progetto professionalizzante nell’ambito dell’alternanza scuola-lavoro (ex terza area) organizzato dalla scuola su delega della Regione Campania. Il progettoche concorre ad un credito finale di 0,50 , prevede ore di attività didattica prevalentementeteoriche e si svolgono in orario curriculare o extracurriculare ed attività di Stage Lo Stage si svolge nelle aziende territoriali e nazionali e viene definito come il momento centrale di un’attività di scambio Scuola – Lavoro in grado di offrire un contributo essenziale alla formazione degli allievi e contemporaneamente può fungere da strumento di curricolo.L’intenzione è di introdurre nel curricolo degli allievi un momento di discontinuità: l’inserimento in un reale posto di lavoro prima che sia concluso l’iter scolastico.Si intende, quindi, fornire agli studenti una esperienza nel mondo del lavoro che, lungi dall’avere un ruolo di addestramento, svolga una funzione il più possibile formativa, orientativa e professionalizzante.Ogni anno, all'interno di una specifica programmazione, la scuola individua i pacchetti formativi e definisce la prosecuzione di quelli iniziati durante il quarto anno.Per l’a.s. 2012/13 sono previsti i seguenti corsi per l’alternanza scuola-lavoro( ex terza area):classe IV TSR A : **” Addetto alla Rosticceria e Friggitoria”**classe IV TSR B: **“Responsabile dei Servizi di Banqueting”**  classe IV TST : **“Operatore dei Servizi Incoming** “classe V TSR A ; **“ Barista Gastronomo”** (II annualità)classe V TSR B :**” Barista Gastronomo “**( II annualità)classe V TST **“Tecnico dell’Assistenza Locale all’Ospite “** ( II annualità)Ad ogni allievo , al termine dell’esperienza di stage , viene rilasciato dall’azienda/ente ospitante un attestato nel quale sono esplicate la durata dello stage e le mansioni svolte.L’attestato risponde all’esigenza di rendere visibile e valutabile l’esperienza effettuata in successivi percorsi formativi e / o nella ricerca del lavoro. L’attestato rilasciato dal tutor aziendale si configura anche come credito nella valutazione di ammissione agli esami di qualifica del 3° e 4° anno e nella valutazione di ammissione agli esami di maturità del 5° anno .. |

|  |  |
| --- | --- |
| FAICCHIO* partecipa al campionato sportivo studentesco provinciale;
* promuove e realizza attività di teatro e musica;
* organizza visite e viaggi d'istruzione in Italia e all'estero;
* partecipa a progetti interscolastici per il rispetto e la valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
* cura l'orientamento con visite guidate ed incontri;
* collabora con gli Enti locali e provinciali nella realizzazione di manifestazioni culturali;

**organizza attività di assistenza turistica e congre**.* **ssuale**.
 | CASTELVENERE* partecipa al campionato sportivo studentesco provinciale;
* promuove e realizza attività di teatro e musica;
* organizza visite e viaggi d'istruzione in Italia e all'estero;
* partecipa a progetti interscolastici per il rispetto e la valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
* cura l'orientamento con visite guidate ed incontri;
* collabora con gli Enti locali e provinciali nella realizzazione di manifestazioni culturali;
* **organizza attività di assistenza turistica e ristorativa**.
 |

ORGANO DI GARANZIA

Composto da:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Dirigente scolastico  | Dai due collaboratori del dirigente scolastico | Dai rappresentanti di classe(1 GENITORE E 1 ALUNNO ove succede l’evento dannoso |

[SCELTE METODOLOGICHE E TECNICHE DI ATTUAZIONE](#_top)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| FAICCHIO – CASTELVENERE

|  |  |
| --- | --- |
| * Brain storming
* Coinvolgimento
* Creatività
* Esplorazione
* Individualizzazioni
* Metodologie induttive e deduttive
* Metodologia della ricerca e della ricerca-azione
* Lavori di gruppo
* Operatività
* Problem solving (*problem posing, problem processing*)
 | * Role playing
* Computer approach
* Learning by doing
* E-learning
* Mastery learning
* Metodo investigativo delle 5 W
* Laboratori
* Scrittura creativa (Concorsi di prosa e/o poesia, …)
* E Twinning
* Ricostruzione
 |

 |

 |

AREA PROGETTUALE

Laboratorio turistico

|  |
| --- |
| FAICCHIOAgli alunni del triennio del corso TURISMO è offerta una ulteriore opportunità di approfondimento e di ampliamento delle problematiche DEL MONDO DEL TURISMO mediante l’utilizzo del Laboratorio di Agenzia Simulata. Il principio della unitarietà del sapere e del processo di educazione e formazione culturale trova una sua esplicita e specifica affermazione anche nella attuazione di un'area professionalizzante che conduce al coinvolgimento ed alla concreta collaborazione fra Scuola e Azienda. IL progetto è un modello di articolazione culturale ricavato dal monte ore annuo delle lezioni, che non altera né il quadro orario, né la composizione delle cattedre e delle classi perché il docente ITP lavora in compresenza con il docente di Discipline Turistiche Aziendali. Il Progetto si propone di:* **abituare gli studenti ad affrontare un compito reale di varia natura (conoscitivo, economico, informatico, organizzativo, ecc.);**
* **far cogliere l'unitarietà del sapere;**
* **portarli a riflettere sulle proprie capacità;**
* **far emergere la produttività della divisione del lavoro;**
* **favorire il confronto tra l'istituzione scolastica e la realtà lavorativa;**
* **far emergere capacità operative, abituandoli al lavoro di team.**
* **Favorire l’inserimento nel mondo del lavoro**
* **Raccordarsi con le aziende presenti nella filiera e facilitare l’alternanza scuola-lavoro**

Il progetto è una finestra per conoscere la realtà imprenditoriale nazionale ed internazionale, ma anche un mezzo offerto agli allievi per farsi conoscere ed apprezzare in quello che sarà il futuro ambiente di lavoro. Esso costituisce, pertanto, un legame profondo e proficuo tra scuola e mondo del lavoro. |

Ampliamento dell'Offerta Formativa

Attività didattiche consolidate

|  |
| --- |
| FAICCHIO CASTELVENERE1. **Accoglienza al personale neo-assunto ed agli alunni delle prime classi;**
2. **Attività del C.I.C. (Centro Informazione e Consulenza), alla Salute e Disco**
3. **Progetti: ” in collaborazione con l'U.O.M.I dell'A.S.L. di S. Salvatore Telesino**
4. **Sportello ascolto adolescenti (uno spazio riservato per poter esprimere liberamente ad esperti del settore, emozioni, dubbi e curiosità). Rispetta la privacy e garantisce l'anonimato;**
5. **SPORTELLO GLIP PER LE DISABILITA’**
6. **Sportello Help;**
7. **Educazione alla salute;**
8. **Educazione alimentare;**
9. **Attività di orientamento;**
10. **Educazione alla legalità;**
11. **Spettacolo di fine anno;**
12. **Giochi sportivi studenteschi e giochi della gioventù con attività di pratica sportiva pomeridiana,**
13. **Corso di avvicinamento alla lingua e alla civiltà spagnola;**
14. **Settimana scientifica tecnologica e della creatività;**
15. **Giornata della memoria e del ricordo;**
16. **Patentino del ciclomotore. Assistenza Turistica**
 |

NELLO SPECIFICO

|  |  |
| --- | --- |
| FAICCHIO | CASTELVENERE |
| 1. **Accoglienza e Continuità**

 Welcome ITT | * 1. **Accoglienza e Continuità**

WELCOME IPSAR |
| 1. **Orientamento**
2. INCONTRANDO L’UNIVERSITA’
3. CAMPUS ORIENTA - ROMA
4. STAGE UNIVERSITARIO
5. UNISANNIO –UNIMOL-TUSCIA-PARTENOPE-FEDERICO II-SAPIENZA- SUOR ORSOLA BENINCASA- ISTIUTO ORIENTALE
6. AGENZIE/ENTI: SCUOLA – LAVORO: Fare Turismo Salerno
7. TIROCINIO AZIENDALE
 | **2.Orientamento**1. INCONTRANDO L’UNIVERSITA’ –CAMPUS ORIENTA - ROMA
2. STAGE UNIVERSITARIO
3. UNISANNIO –UNIMOL-TUSCIA-PARTENOPE-FEDERICO II-SAPIENZA- SUOR ORSOLA BENINCASA- ORIENTALE
4. AGENZIE/ENTI: SCUOLA – LAVORO

TIROCINIO AZIENDALE |
| 1. **Progetto H**
 | **Progetto H** |
| **particolari esigenze educative** | **particolari esigenze educative** |
| 1. **Educazione alla salute**
2. Devianze dell’Adolescenza
3. Alimentazione e salute
 | **Progetto L2: “Porte Aperte a Scuola”****Educazione alla salute**1. Devianze dell’Adolescenza
2. Alimentazione e salute
 |
| 1. **Educazione all’alimentazione**
2. Alimentazione e benessere
3. **Sportello Help – Counseling psicologico**
4. PARLIAMONE
5. **Sportello Giovani**
6. INFORMAGIOVANI
7. **Educazione ambientale**
8. **Sport**
9. Centro Sportivo Scolastico
10. ORIENTEERING
11. **Educazione stradale**
12. STRADA SICURA
13. **Educazione alla legalità- Pari opportunità**
14. Cittadinanza Attiva e Costituzione.
15. **Drammatizzazione e teatro**
16. Teatro in lingua francese/inglese/tedesco
17. **Settimana scientifica tecnologica e della creatività**
18. SECONDO LE CIRCOLARI DELL’U.S.P.

**nuovi saperi**1. **Lingue**
2. I GIOVANI CITTADINI EUROPEI
3. FRAME WORK EUROPEO – CERTIFICAZIONI CON ENTI CERTIFICATORI ESTERNI
4. **Multimedialità**
5. Internet working
6. **Patente informatica europea (ECDL)**

-Superamento dei 7 moduli1. **M@tabel – Matematica e Realtà-OLIMPIADI DELLA MATEMATICA**

Miglioramento delle competenze nel campo logico-matematico**L’ISTITUTO INCONTRA L’EUROPA**1. **F.S.E-FESR**

**EFFICIENZA DELLA SCUOLA**1. **SCUOLA IN RETE**
2. SCUOLE APERTE:

( GUARDIA SANFRAMONDI-ITT DI FAICCHIO – EIP ITALIA- GAL MATESE- CENTRO BACHELET);-PROGETTO PARCO SAN POTITO: (ITT FAICCHIO, IC CUSANO MUTRI IC. MORCONE- IC SEPINO-COMUNE DI SEPINO).-I.I.T. DI FAICCHIO E ENTE PARCO DEL MATESE -ITT. CON LE PROLOCO DI FAICCHIO –PROTOCOLLO D’INTESA CON L’E.I.P. DI ROMA1. **FORMAZIONE**
2. SICUREZZA: CORSO DI FORMAZIONE
3. **AUTOVALUTAZIONE D’ISTITUTO**
4. POLO DI QUALITA’ DI NAPOLI –
5. AUTOANALISI INTERNA
6. SIMUCENTER

**Apertura della scuola al territorio**1. **CONVEGNI E CONGRESSI**
2. HOSTESS E STEWARD IN MOVIMENTO
3. **CONVIVENZA CIVILE**
4. PARTECIPAZIONE AD ATTIVITA’ TERRITORIALI E **DELL’E.I.P**
 | **Educazione all’alimentazione**“Allergie e intolleranze alimentari: Celiachia **Sportello Help - Counseling psicologico** **PARLIAMONE****Sportello Giovani**1. INFORMAGIOVANI

**Educazione ambientale****Sport**1. Centro Sportivo Scolastico
2. ORIENTEERING

**Educazione stradale**1. STRADA SICURA

**Educazione alla legalità- Pari opportunità**1. La legalità in Europa
2. Cittadinanza e Costituzione
3. Fisco e scuola

**Drammatizzazione e teatro**1. Teatro in lingua francese/inglese

**Settimana scientifica tecnologica e della creatività**1. SECONDO LE CIRCOLARI DELL’U.S.P.

**nuovi saperi****Lingue**1. Recupero della lingua francese (biennio)
2. Lavorare comunicando in lingua (terze)
3. Giornata linguistica con il Grenoble

**Laboratorio di sala-cucina-ricevimento**1. **Cucina etnica**

**Multimedialità**1. Internet working

Progetto ICONE DELLA MEMORIA1. **M@tabel OLIMPIADI DELLA MATEMATICA**

Miglioramento delle competenze nel campo logico-matematico1. La celiachia
2. Diversamente pizza
3. Laboratorio sala-bar
4. Corso di portamento
5. A scuola di cucina con grana padano

**L’ISTITUTO INCONTRA L’EUROPA****F.S.E FESR****EFFICIENZA DELLA SCUOLA****SCUOLA IN RETE**1. SCUOLE APERTE:

**FORMAZIONE**1. SICUREZZA: CORSO DI FORMAZIONE

**AUTOVALUTAZIONE D’ISTITUTO**1. POLO DI QUALITA’ DI NAPOLI –
2. AUTOANALISI INTERNA

**Apertura della scuola al territorio****CONVEGNI , CONGRESSI e CONCORSI**1. HOSTESS E STEWARD IN MOVIMENTO

**CONVIVENZA CIVILE**1. PARTECIPAZIONE AD ATTIVITA’ TERRITORIALI EDELL’E.I.P
2. PARTECIPAZIONE AL CONFRONTO NAZIONALE “I GIOVANI ALLA RIBALTA IN CUCINA E AL BAR” – CHIANCIANO TERME
3. PARTECIPAZIONE AL 8° CONCORSO AMIRA –NAPOLI
4. PARTECIPAZIONE A CONCORSI VARI
 |

VISITE GUIDATE E VIAGGI D’ISTRUZIONE – SCAMBI CON L’ESTERO - GEMELLAGGI

**Orientativamente, si propongono le seguenti mete:**

|  |  |
| --- | --- |
| FAICCHIO | CASTELVENERE |
| **tipologia DI VIAGGI** | **classi** | **itinerari indicati** |  | **ITINERARI INDICATI** |
| **VIAGGI DI ISTRUZIONE** | 1. II
 | **Costiera Amalfitana e Sorrentina****Roma****Pompei****Visite a Consolati o centri di cultura straniera** | **I-II** | **Costiera Amalfitana e Sorrentina****Roma****Visite a Consolati o centri di cultura straniera** |
| I -II | **Visite a Consolati o centri di cultura straniera** | **III-IV** | **Visite a Consolati o centri di cultura straniera** |
|  | III-IV- | **Soggiorno studi in un paese di lingua francese, tedesca e inglese. Visita la Parlamento europeo** | **II-III** | **Sigep – Rimini****Soggiorno studi in un paese di lingua francese e o inglese. Visita la Parlamento europeo** |
|  | V | **Crociera o Viaggio d’istruzione all’estero** |  | **Viaggio d’istruzione all’estero** |
|  | III-IV-V | **Ostia (antica)** | **IV-V** | **Mercatini di Natale in Trentino** |
|  | III-IV-V | **Parco del Vesusio** |  |  |
| **Stage e Soggiorno studi In Italia e all'estero** | III-IV-V | **Vinitaly- Verona – BIT di Milano– Monaco-tirocinio aziendale classi quinte A-B- di Faicchio-** | **III-IV-V** | **Vinitaly- Verona – Stage classi IV e V – stages classi terze in Italia.** |
| **MINISTAGE ALL’ESTERO** | IV-V | **Visita Istituzioni U.E.** **(Strasburgo – Bruxelles)****Francia (Parigi) Job&Orienta a Verona** | **IV-V** | **Visita Istituzioni U.E.** **(Strasburgo – Bruxelles)****Francia (Parigi)****Job&Orienta a Verona** |
| **Teatro in Lingua Inglese** | I-II-III-IV-V | **Napoli Benevento e Telese** | **IV-V** | **Napoli Benevento e Telese**  |
| **Teatro in Lingua Francese** | III-IV-V- | **Napoli Benevento e Telese** | IV-V | **Napoli Benevento e Telese** |
| **Teatro in Lingua Italiana** | I-II-III-IV-V | **Napoli Benevento e Telese** | III-IV-V | **Napoli Benevento e Telese** |

**\**i Viaggi e le uscite sul territorio saranno effettuate dalle singole classi previa disponibilità del trasporto scolastico ed autorizzazione del Dirigente Scolastico***


# AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA (SCELTA DEI GENITORI/ ALUNNI)

**Attraverso l'ampliamento dell'offerta formativa l'Istituto mira alla realizzazione di una scuola in grado di dare risposta al diritto ad apprendere e alla crescita educativa di tutti, tenuto conto delle richieste e delle attese dell'utenza.**

# LABORATORI FACOLTATIVI ED OPZIONALI

**Si attiveranno i seguenti laboratori, secondo le indicazioni scaturite dall’indagine conoscitiva inviata alle famiglie** **RIENTRANTE NEL 20% DI FLESSIBILITA’:**

|  |  |
| --- | --- |
| FAICCHIO | CASTELVENERE |
| 1. **Giornale della scuola**
2. **Tutti in scena**
3. **Portamento e Comportamento**
4. **Orienteering**
5. **Bianca come la neve- Roccaraso**
6. **Avviamento alla pratica sportiva**
7. **“Mens Sana in Corpore Sano”**
 | * + - 1. **L’animatore turistico**
			2. **Porte aperte a Scuola**
			3. **Diversamente Pizza**
			4. **Teatrando**
			5. **Talking About…**
			6. **L’arte del Flambagè**
			7. **Caffè Break (gestione e servizio bar interno)**
 |

# ATTIVITÀ AGGIUNTIVE

**Attività integrative**

1. **Progetto Aree a Rischio e a Forte Processo Immigratorio**
2. **Corso di lingua Spagnola e Russo (Fondo d'Istituto)**
3. **Progetto Scambi Culturali**
4. **Comenius**
5. **Tirocinio Aziendale**
6. **Soggiorno Studi**
7. **Corso per animatori turistici**
8. **Teatro**
9. **E.C.D.L. ( LA SCUOLA E’ TEST CENTER)**
10. **CENTRO EURES – BENEVENTO ED PAESI EUROPEI**

11 . ANGLIA ( LA SCUOLA è SEDE DI CERTIFICAZIONE DELLA LINGUA INGLESE)

# SERVIZI ESTERNI

Al fine di interagire in modo sempre più incisivo con la realtà locale, l'Istituto si propone di fornire all’utenza esterna *(GIOVANI‑ADULTI‑ANZIANI)* i seguenti servizi a titolo gratuito o agevolato:

* **USO delle strutture scolastiche secondo quanto disposto dal Consiglio di Istituto**
* corsi d’informatica - ECDL
* organizzazione di conferenze, dibattiti e manifestazioni culturali **che non siano di carattere politico**

# SOLUZIONI ORGANIZZATIVE ED OPERATIVE

La Scuola mira ad organizzare l'apprendimento in accordo con i bisogni della società e dei singoli utenti, garantendo il rispetto degli standard di apprendimento degli alunni, l'accrescimento delle professionalità dei docenti, la rilevanza e l'attualità degli O.S.A., il corretto uso delle risorse. Ovviamente, la Scuola deve conservare le proprie finalità formative nonché le discipline che la caratterizzano evitando un eccesso di offerta.

# ATTIVITÀ DI LABORATORIO

Per le **attività di laboratorio**, il gruppo classe che resta coeso durante le ore curricolari, si può organizzare per **classi parallele** o per **gruppi di livello** a seconda della tipologia di laboratorio a cui gli alunni aderiranno “a scelta mediata” secondo il numero dei posti disponibili e i suggerimenti del Cd.C. I laboratori mirano a rispondere alle esigenze della comunità scolastica essendo in sintonia con le linee programmatiche dell’Istituto.

# CORSI DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/ECCELLENZA

**Le lacune presentate in u.d. o modulo devono essere colmate, previo esame nella prima settimana d’inizio delle attività didattiche dell’a.s. successivo**

Corsi di recupero e sostegno (I.D.E.I.) attuati nella prima metà del mese di settembre organizzati per conoscere l’effettivo apprendimento dei contenuti morfosintattici in lingua italiana, linguistiche( lingue straniere studiate negli istituti secondari di I grado e logico-matematico

Per gli studenti che si trovano in difficoltà a seguire lo svolgimento del programma, o che devono recuperare i "debiti formativi", sono organizzati corsi di recupero ( I.D.E.I) durante il corso dell’anno scolastico. Dopo i risultati del primo quadrimestre saranno attivati corsi di recupero per quegli alunni che hanno comunque accumulato lacune rilevanti in una o più discipline scolastiche. In aggiunta a quanto già stabilito per il recupero dei "debiti formativi", si può attuare, a richiesta degli studenti, lo "**Sportello help**",

# OFFERTA FORMATIVA PER I DIVERSAMENTE ABILI

E' prevista per gli alunni diversamente abili un'accoglienza positiva, tale da permettere di creare intorno a loro un ambiente sereno, in cui gli stessi possano sentirsi a proprio agio. A tale fine tutti i docenti sono disponibili ad un'azione di sensibilizzazione della classe verso i diversamente abili, per la realizzazione del loro benessere psicologico. Sarà favorita la partecipazione ad attività scolastiche che allarghino i loro orizzonti culturali, stimolando il bisogno di nuove conoscenze e di nuove relazioni interpersonali.

Tra queste attività s'inseriscono **i lavori di gruppo** che facilitano la socializzazione e rendono gli alunni diversamente abili più partecipi e fiduciosi nelle loro capacità, attività varie di laboratorio e teatrali, visite guidate.

I docenti della classe nella quale sono inseriti gli alunni diversamente abili, in relazione ai personali deficit, attiveranno una **programmazione educativa individualizzata**, indicata dall'equipe medica dell'AS.L. Gli stessi docenti, dopo aver valutato i risultati raggiunti dagli alunni interessati nei decorsi anni scolastici, opteranno per una valutazione diversa rispetto agli altri alunni, oppure per una programmazione finalizzata al raggiungimento degli obiettivi globalmente corrispondenti a quelli formativi e cognitivi previsti dai Programmi Ministeriali (art. 3 comma 4 O.M. 80/95) in modo tale da giungere alla valutazione come per gli alunni normodotati (art. 12 e 13 comma 2 e 3 O.M. 80/95 C.M. n. 262 punto 6). Per ciò che concerne la metodologia e le strategie didattiche si adopera un criterio di grande flessibilità in quanto esse si adeguano di volta in volta al tipo di deficit e alla personalità degli alunni.

L' obiettivo principale della scuola sarà comunque quello di promuovere l'acquisizione della coscienza di sé e lo sviluppo delle capacità comunicative e relazionali.

Pertanto, si prevede la partecipazione a tutti i momenti di aggregazione della vita scolastica, l'uso di strategie, come il "Prompting" e il rinforzo positivo, l'uso di sussidi multimediali (computer, tastiera sonora, Cd e audiovisivi, tempi e mezzi diversificati per la realizzazione delle prove,

# ORGANIZZAZIONE DEI GRUPPI

Le attività di Recupero/Consolidamento/Eccellenza saranno organizzate per **gruppi di livello poco numerosi**, debitamente programmate e monitorate dai docenti:

|  |  |
| --- | --- |
| 1^ livello: Recupero | Percorsi Individualizzati e approcci alternativi |
| 2^ livello: Consolidamento | Percorsi di Compensazione: debito formativo |
| 3^ livello: Potenziamento | Percorsi con “alta” probabilità di successo: credito formativo |

# [IL RECUPERO SARÀ ARTICOLATO IN](#_top):

1. Recupero interno alle discipline
2. Recupero nei primi giorni dell’anno scolastico ( nei primi 10 giorni di attività didattiche)
3. alla fine di febbraio
4. e alla fine dell’anno

# [DEBITO FORMATIVO](#_top)

**Debito formativo** - Dopo le varie pause didattiche e recuperi interdisciplinari, in sede di scrutinio finale, i docenti delle discipline scritte e orali consegnano un modulo dei debiti formativi da inserire nella scheda di valutazione degli alunni. I genitori provvederanno al recupero estivo dei moduli e delle unità di apprendimento.

# [GIUDIZI SOSPESI](#_top)

***I docenti proporranno i corsi di recupero per gli studenti che hanno avuto il giudizio sospeso dalla fine di giugno alla fine di luglio e gli esami finali saranno sostenuti dagli studenti nell’ultima settimana di agosto.*** La conferma sarà deliberata nell’ultimo collegio dei docenti di giugno

#  [FLESSIBILITÀ DIDATTICA](#_top)

* L’Istituto realizza una organizzazione tesa a favorire la relazionalità ed il successo formativo attraverso una
* Flessibilità del tempo – Tempo adeguato alle esigenze specifiche di ogni alunno, organizzazione del tempo scuola, monte ore; flessibilità dei laboratori nell’ambito della riforma a scansione periodica
* Flessibilità degli spazi – Classe, laboratori, spazi esterni, spazi comuni ai tre ordini di scuola
* Flessibilità dei gruppi di studenti – piccoli gruppi, gruppi di livello, gruppi eterogenei, gruppi di compito ed elettivi
* Flessibilità dei gruppi di insegnamento e dell’intervento degli adulti – buono utilizzo delle competenze personali a disposizione, collaborazione e scambio con le risorse umane presenti sul territorio

#  [INTEGRAZIONE](#_top)

Per favorire e migliorare il processo di apprendimento e di integrazione degli alunni diversamente abili, la scuola tende a

* Superare la rigida distinzione tra le istituzioni facendo interagire figure professionali di diversa formazione
* Favorire l’apprendimento e migliorarne i risultati, non soltanto come acquisizione di conoscenze strumentali, bensì come conquista dell’autonomia, intesa come curiosità continua e creativa a pensare, fare ipotesi, risolvere problemi, e come conquista dell’autonomia; essere soggetti attivi in grado di pensarsi, comunque, al di là delle proprie abilità psicofisiche, come persone capaci di cambiare e trasformare la realtà
* Superare i problemi dell’integrazione per facilitare comunicazione e relazioni all’interno del gruppo classe
* Migliorare l’efficacia qualitativa dell’insegnamento con il desiderio di sperimentare all’interno della scuola strumenti tecnologici divenuti di uso comune nell’extrascuola.

# [RAPPORTI CON GLI UTENTI E LE FAMIGLIE](#_top)

La complessità del processo di valutazione, sebbene reso trasparente, non si esaurisce solo nella chiarificazione/esplicitazione dei parametri valutativi che caratterizzano un momento dell'intero processo educativo e comportamentale, attraverso il quale si articola il delicato confronto tra la scuola e gli studenti /genitori.

I rapporti scuola/studenti cominciano all'interno della classe nella condivisione del progetto e nella collaborazione al processo di attribuzione di significato agli "oggetti" di studio. Realizzare questo significa, per gli studenti, trovare gratificante la vita scolastica, sentirsi attivi e partecipi dell'azione didattica. L'aver intrapreso questa strada, nel corso di questi ultimi anni, ha portato a risultati positivi, poiché si è registrato negli alunni un progressivo depotenziamento nella ricerca di forme di aggregazione culturale e sociale in spazi autogestiti all'interno della scuola.

E' stato dato loro spazio per esprimere i propri bisogni all'interno delle aule, nei consigli di classe. Sono stati concordati documenti ed intese, fra cui ad esempio il Statuto, Regolamento Disciplinare (allegato n. 1) e Patto di corresponsabilità

Gli studenti esprimono la propria presenza anche nelle forme di aggregazione autonoma, come il Comitato degli studenti e la partecipazione alla Consulta Provinciale degli studenti.

In particolare la scuola organizza occasioni ed incontri con studenti e genitori attraverso:

* **Consigli di classe**
* **Colloqui individuali con i genitori**
* **Modulistica**
* **Rapporti istituzionali**
* **Sito web :** [WWW.IISFAICCHIO-CASTELVENERE.IT](http://WWW.ITTFAICCHIO.IT/)

**I Consigli di classe nella loro pienezza, quando sono aperti ai rappresentanti di genitori e studenti, costituiscono momenti privilegiati per la comunicazione tra docenti, studenti e genitori.**

**COMPITO DEL COORDINATORE**

Nel Consiglio, il coordinatore, dopo breve sintesi sull'andamento didattico-disciplinare della classe, cede la parola a genitori e studenti, che presentano temi di discussione, problemi e quanto è di interesse per la classe. Spesso i Consigli sono preceduti dalle assemblee di classe, perché i rappresentanti degli alunni possano consultarsi sugli argomenti di maggior interesse.

I Consigli di classe nel nostro Istituto sono spesso aperti a tutti gli studenti e genitori che abbiano interesse a parteciparvi, con piena facoltà di intervento.

**I colloqui individuali con i genitori sono stati programmati uno per quadrimestre nelle ore pomeridiane**.

I docenti hanno dichiarato la propria disponibilità a ricevere su appuntamento concordato, nelle ore della mattina, quei genitori a cui l'orario di lavoro non permette in alcun modo di partecipare ai colloqui prestabiliti, per discutere di problematiche che richiedono più tempo e maggiore riservatezza.

La comunicazione tra la scuola e le famiglie è attivata anche attraverso la modulistica.

Moduli informativi vengono inviati alle famiglie per comunicare situazioni didattiche, effettuare controlli sulle assenze, ottenere dalle famiglie l'assenso per corsi e/o iniziative varie.

Gli studenti vengono forniti di moduli per la richiesta di assemblee di classe e d'Istituto.

I rapporti istituzionali vengono realizzati, attraverso la convocazione di riunioni plenarie con tutti i genitori e gli studenti sia per le elezioni degli Organi Collegiali che per particolari comunicazioni sotto la guida della Presidenza o dei collaboratori del Dirigente Scolastico

# FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEI DOCENTI E PERSONALE ATA

Nell’ambito dell’unità scolastica, indispensabile è garantire e favorire la partecipazione ad attività di formazione e di aggiornamento dei docenti e del personale tutto, in relazione alle iniziative promosse ed alle competenze professionali di ciascuno.

# BISOGNI FORMATIVI

1. promozione e / o potenziamento della convivenza civile ( educazione alla legalità, diritti civili e sociali, potenziamento della conoscenza della costituzione italiana, educazione alla cittadinanza, cittadinanza europea, educazione allo sviluppo sostenibile, ed. ad una corretta alimentazione, ed. sportiva e la lotta contro la violenza)
2. competenze psico-pedagogiche
3. competenze organizzativo - relazionali

# [VALUTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE DELL’ISTITUTO](#_top)

VERIFICA E VALUTAZIONE

1. La valutazione è la parte centrale per seguire il processo di verifica di apprendimento compiuto dall’alunno sul piano formativo e per migliorare l’efficacia degli interventi didattico-educativi. Collegialmente condivisa, si articola in tre momenti salienti:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Valutazione iniziale
 | 1. Prove d’ingresso oggettivamente presentate per verificare le conoscenze o contenuti acquisiti e le competenze
 |
| 1. Valutazione formativa o in itinere
 | 1. Prove di verifica sul percorso educativo-formativo seguito, al fine di correggerlo eventualmente con interventi compensativi (feedback, pause didattiche)
 |
| 1. Valutazione finale o sommativa
 | 1. Per certificare il grado di conoscenze, di competenze e di capacità acquisite
 |

1. **CHE COSA VERIFICARE?**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Conoscenze
 | 1. L’insieme dei contenuti per lo svolgimento di determinate operazioni
 |
| 1. Competenze
 | 1. Saper fare – l’insieme di abilità concorrenti alla soluzione di una situazione problematica
 |
| 1. Capacità
 | 1. Esecuzioni corrette finalizzate a determinati compiti
 |
| 1. comportamenti e atteggiamenti
 | 1. Emotività – area socio-affettiva e collaborativa
 |

# PARAMETRI

1. VALUTAZIONE DEL PROFITTO ***attraverso i risultati conseguiti nelle prove scritte (UNA OGNI MESE, ALMENO) e verifiche orali/test (ALMENO UNA OGNI MESE).***

L' alunno sarà ammesso alla classe successiva se in fase di scrutinio di fine anno ha raggiunto la sufficienza e con quattro insufficienze avrà il giudizio sospeso, comunque giudicate non gravi dal consiglio di classe.

# LA VALUTAZIONE DEL PROFITTO È DI TIPO:

1. SETTORIALE, RELATIVA ALLE SINGOLE CONOSCENZE;
2. FORMATIVA, RELATIVA AL RECUPERO DELLE CARENZE;
3. SOMMATIVA, FUNZIONALE ALLA VALUTAZIONE FINALE DELLA PREPARAZIONE DELLO STUDENTE.
4. VALUTAZIONE DEL CURRICULUM
5. VALUTAZIONE DELLE MOTIVAZIONI
6. VALUTAZIONI DEL COMPORTAMENTO
7. VALUTAZIONE DEL GRADO DI SOCIALITÀ'

# GRIGLIA DI VALUTAZIONE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A. CONOSCENZA | B. CAPACITA' | C. COMPETENZA |
| 1.Frammentaria, superficiale.2.Completa, ma non approfondita.3. Completa e approfondita.4. Completa e criticamente elaborata.Al. CAPACITA' DI ANALISI1. Non sa rilevare né discriminare.2. Sa discriminare elementi semplici senza individuare ipotesi.3. Sa individuare elementi semplici insieme con le ipotesi.4. Individua elementi di media difficoltà in base ai criteri metodologici.5. Individua elementi di complessa difficoltà in base a criteri metodologiciA2. CAPACITA' DI SINTESI1. Non sa sintetizzare le conoscenze acquisite.2. E' in grado di effettuare una sintesi imparziale e/o imprecisa. 3. Sa sintetizzare le conoscenze, ma deve essere guidato.4. Ha acquisito autonomia nella sintesi, ma non opera approfonditamente.5. Sa sintetizzare in modo autonomo e completo con valutazioni personali ed originali A3. CAPACITA' DI CRITICA1. Valuta in modo comprensibili con vari e frequenti errori.2. Valuta con difficoltà, con ripetute improprietà e lessico modesto e ripetitivo.3. Valuta in modo sufficientemente logico e ordinato, presentando contenuti4el tutto coerenti.4. Valuta con chiarezza e correttezza, presentando idee e riflessioni personalizzate. | 1.Capacità minima di comprensione.2. Capacità adeguata di comprensione.3. Capacità logiche di coordinamento.4Capacità di stabilire rapporti interdisciplinari. | 1.Molte difficoltà ad applicare le conoscenze.2. Applicazione delle conoscenze con qualche imperfezione nei compiti semplici.3. Applicazione delle conoscenze in compiti complessi.4. Autonomia nelle applicazioni delle conoscenze in problemi nuovi e complessi. |

# VALUTAZIONE DEL CURRICULUM

La valutazione è data dalla lettura del credito scolastico e del credito formativo.

# VALUTAZIONE DELLA MOTIVAZIONE

* Intesa come capacità d'iniziativa,
* impegno di applicazione allo studio,
* interesse delle attività scolastiche:
* Applicazione tenace ed iniziativa personale;
* Interesse/applicazione attiva e perseverante;
* Interesse/impegno nello studio e nell'applicazione;
* Modesto interesse senza impegno personale;
* Passivo nello studio e nell'applicazione.

# VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Inteso come disposizione alla collaborazione, ad accettare gli insegnamenti, ad essere motivato al raggiungimento degli obiettivi formativi prefissati:

* Non sempre corretto;
* Corretto e disciplinato;
* Franco, aperto e responsabile;
* Esemplare nel rapporto con gli insegnanti e con i compagni;
* Fiducioso e leale, accetta le critiche.

# VALUTAZIONE DEL GRADO DI SOCIALITÀ

Intesa come capacità di adattarsi alle esigenze altrui, stabilire relazioni di studi, inserirsi nelle attività collettive:

* Collaboratore produttivo, leader riconosciuto;
* Collaboratore, tende alla leadership; Affiatato e collaboratore;
* Accettato nel gruppo;
* Passivo, maldisposto nel relazionarsi;

# DOCUMENTAZIONE

|  |
| --- |
| * Raccolta ordinata e sistematica dei lavori scolastici da consegnare in presidenza
* Prove d’ingresso
* Griglie e questionari disciplinari
* Pagelle
 |

# STRUMENTI DI VERIFICA

|  |  |
| --- | --- |
| Prove orali | InterrogazioniColloquiIntervisteMiniconferenze – presentazioni Power Point |
| Prove scritte | StrutturateSemistrutturateNon strutturate |
| Prove pratiche | Realizzazione di itinerari, brochure, depliantSimulazione dell’attività di gestione delle aziende turistiche e di trasporto con utilizzo della modulistica di settore. |
| Osservazione del comportamento | Rapporti interpersonaliRispetto delle regoleSenso di responsabilitàMotivazione, impegno e collaborazioneAutonomia operativa nella pratica professionale |

# CRITERI DI MISURAZIONE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Provestrutturate esemistrutturate | Esercizi: vero-falso; a scelta multipla; completamento; questionari | 1. 2 punti x risposta esatta
2. 1 punto x risposta parziale o incompleta
3. 0 punti x risposta errata
 |
| Prove nonstrutturate | *Elaborazioni, temi, trattazione orale e/o scritta*Punti da considerare

|  |  |
| --- | --- |
| Aspetti contenutistici | Aderenza al temaSviluppo e coerenza dell’argomentazioneCapacità di analisi e di sintesiConsiderazioni personali |
| Aspetti formali  | Chiarezza espositivaPeriodareOrtografiaMorfosintassiPunteggiatura |

 | 1. 2 punti x ogni aspetto completo
2. 1 punto x ogni aspetto parziale
3. 0 punti per ogni aspetto non rispettato
 |

# Tempi e modalità di verifica e di valutazione

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Prove | Classi | Scansione |
| Verifica | Alla fine di ogni U..D.. | Bimestrale (con scheda preparata dal gruppo di supporto) |
| Prove – abilità trasversali |  | Fine anno scolastico |
| Valutazione globale |  | Trimestrale |

DOCUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

|  |  |
| --- | --- |
| **SCUOLA SECONDARIA DI II GRADO** | 1. Griglie coordinate di rilevazione della situazione d’ingresso
2. Tabulazione dei dati su appositi moduli in dotazione ai singoli docenti da consegnare ai coordinatori e da allegare al fascicolo personale
3. scrutini Trimestrali
4. Scheda di valutazione finale
5. Scheda debito formativo
6. Prove di verifica alla fine di ogni U.A.
 |

AUTOVALUTAZIONE DELL’ISTITUTO

|  |  |
| --- | --- |
| **FORMAZIONE DOCENTE ED A.T.A.** | 1. Quantità
2. Qualità
 |
| **OFFERTA FORMATIVA** |

|  |  |
| --- | --- |
| Elementi oggettivi | Spazio scuolaTempo scuolaSTRUTTURE SCOLASTICHE |
| Elementi soggettivi-oggettivi | Contenuti MetodologieUtilizzo delle risorseAggiornamento come crescita professionaleRapporti con l’esterno |
| Elementi soggettivi | Tempo docenzaRapporto tra numero insegnanti e numero alunni |

 |
| **PRODUTTIVITA’** | * **grado di modificazione del comportamento degli alunni**
* **criteri di valutazione – prove oggettive, griglie e schede di valutazione, osservazione sistematica degli alunni**
* **autovalutazione docenti ed altri operatori**
 |

SERVIZI AMMINISTRATIVI E PERSONALE A.T.A.

Nell'ambito dei servizi amministrativi, l'Unità scolastica si adeguerà alle esigenze dell'utenza mediante la semplificazione e la trasparenza delle procedure, la chiarezza nell'informazione, la flessibilità degli orari di apertura al pubblico.

L'**Ufficio del Dirigente Scolastico** è aperto al personale Docente ed ATA, agli alunni, ai genitori, nonché ai rappresentanti degli Enti locali per rilevare i bisogni e il livello di soddisfazione dell'utenza per i servizi erogati e per collaborare adeguando i fattori che ne determinano la qualità. Quando il dirigente è assente o impedito, l'ufficio sarà retto dal 1^ COLLABORATORE. E PER LA SEDE ASSOCIATA DAL RESPONSABILE DEBITAMENTE NOMINATO.

 DATA LA LEGGE SULLA PRIVACY ( 196/2003)È GRADITO L’APPUNTAMENTO.

L'**Ufficio di Segreteria** rimane aperto all'utenza dal lunedì al venerdì dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 16.00 alle ore 17.00 per i seguenti servizi: A (servizi per i diritti di partecipazione di cui al capo III della Legge 7 agosto 1990 n. 241); B (informazioni all’utenza sugli atti amministrativi, sui responsabili, sullo svolgimento e sui temi di conclusione dei procedimenti e sulle modalità di erogazione dei servizi); C (rilascio certificazioni, documenti e diplomi).

###### In riferimento alle attività proposte, il personale ATA, oltre alle funzioni e alle competenze proprie, avrà nuovi compiti, previsti dalle innovazioni in atto. Anzitutto, sarà di supporto alle attività laboratoriali per quanto riguarda l’organizzazione e l’utilizzo delle attrezzature ed in tale ambito si prevedono ore aggiuntive di servizio per assicurare l’apertura della Scuola nelle ore pomeridiane delle attività facoltative. Per il personale ATA, impegnato nelle attività di sperimentazione, saranno previste iniziative di informazione e di formazione con relativa spesa.

INFORMAZIONE ALL’UTENZA

L’Unità scolastica assicura l’informazione all’utenza mediante:

* Tabella dell’orario di lavoro dei dipendenti (Docente, ATA);
* Organigramma degli Uffici (Presidenza, Segreteria, Servizi);
* Organico del personale docente e ATA
* Documenti d’Istituto
* Bacheca per avvisi
* Sportello utenti
* Sportello alunni
* Sportello c.i.c.

ORARIO DI INGRESSO E DI USCITA DEGLI ALUNNI

|  |  |
| --- | --- |
| FAICCHIO | CASTELVENERE |
| INGRESSO | USCITA | INGRESSO | USCITA |
| 8.00 | 13.00 – 13.30 | 8.00 | 13.00 - 13.30 |

STAFF DEL DIRIGENTE E COMMISSIONI DI LAVORO

|  |  |
| --- | --- |
| DIRIGENTE SCOLASTICO | DOTT. SSA ELENA MAZZARELLI |
| 1^ COLLABORATRICE CON FUNZIONI VICARIE | PROF.SSA PERUGINI ANTONIA ANNUNZIATA- FAICCHIO |
| 2^ COLLABORATRICE | PROF.SSA PIETROPAOLO TERESA-CASTELVENERE |
| Referente di plesso di castelvenere | PROF.SSA CONTI PATRIZIA |

DOCENTI FUNZIONI STRUMENTALI

|  |
| --- |
| FAICCHIO |
| **N** | **COGNOME E NOME** | **FUNZIONI** |
| **1** | **Michele Di Vico** | **Autoanalisi e valutazione di sistema****Gestione e valutazione delle attività del POF****Coordinamento dell’invalsi - Orientamento** |
| **2** | **VEGLIANTE LUCIA** | Orientamento in entrata e in uscitaAccoglienzaCoordinamento delle attività e organizzazione viaggi, visite guidate, scambi e gemellaggi. |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| CASTELVENERE |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N** | **COGNOME E NOME** | **FUNZIONI** |
| **1****2** | **Maturo Carlo** **TESAURO ROSALBA** | **Alternanza Scuola/Lavoro****Attività di Stage e rapporti con le Aziende****Orientamento**Raccordi con il territorioRapporti con enti Locali, reti di ScuoleRapporti con la Formazione professionaleOrientamento |
|  |  |  |
| **3** | **D’AIELLO MARIA LUISA**  | **Sostegno al lavoro dei docenti****Aggiornamenti e Formazione****Informazione e comunicazione – Pubblicizzazione delle attività - Gestione del sito - Orientamento** |
| **4** | **TESCIONE DOMENICO** | Orientamento in entrata e in uscitaAccoglienzaCoordinamento delle attività e organizzazione viaggi, visite guidate, scambi e gemellaggi. |

**TOTALE N. 6**

COMMISSIONE FUNZIONI STRUMENTALI (DOVRA’ VALUTARE LE SCHEDE PROFESSIONALI ED ESPERENZIALI)

|  |  |
| --- | --- |
| **Faicchio** | **Castelvenere** |
| Perugini Antonia Annunziata | Pietropaolo Teresa |
| Lauriello Anna | Conti Patrizia  |
|  |  |

COORDINATORI E SEGRETARI DEI CONSIGLI DI CLASSE

|  |
| --- |
| FAICCHIO |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Classe** | Indirizzo  | Coordinatore |  |
| I A |  | **Porcaro Michele** |  |
| IB |  | **Iatomasi Antonella** |  |
| II A |  | **Sorgente Graziella** |  |
| II B |  | **Parrella Giancarlo** |  |
| III A |  | **Pica Patrizia** |  |
| III B |  | **Di Vico Michele** |  |
| IV A |  | **Pellegrino Annamaria** |  |
| IV B |  | **Pellicanò Silvio Salvatore** |  |
| V A |  | **Morelli Nicla** |  |
| V B |  | **Vegliante Lucia** |  |
| 1 A | Odontotecnico | **Luciano Caterina** |  |
| 2A |  | **Mazzarella Massimo** |  |

|  |
| --- |
| CASTELVENERE a.s. 2014-2015 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Classe | Indirizzo  | Coordinatore/segretario |
| I A | BIENNIO UNIFICATO | raccio rosa |
| IB | BIENNIO UNIFICATO | lavorgna anna maria  |
| IC | BIENNIO UNIFICATO | conti patrizia  |
| IIA | BIENNIO UNIFICATO | quarantiello carmelina |
| IIB | BIENNIO UNIFICATO | lo conte luciana  |
| II C | BIENNIO UNIFICATO | toscano maria |
| IID | BIENNIO UNIFICATO | tescione domenico |
| iii a | SALA E VENDITA | falluto annunziata  |
| IIIb | ACCOGLIENZA TURISTICA | cacciola virginia  |
| III c | ENOGASTRONOMIA | orsini maria  |
| III d | PASTICCERIA | d’aiello marialuisa  |
| IV A  | SALA E VENDITA | iannucci serafina |
| IV B | ACCOGLIENZA TURISTICA | fuccio maria gabriella |
| IV C | ENOGASTRONOMIA | sebastianelli antonietta  |
| IVD | PASTICCERIA | colella |
| V A | sala vendita  | di cerbo caterina  |
| VB | accoglienza turistica  | tesauro rosalba  |
| VC | enogastronomia  | oropallo pasqualina  |
| VD | pasticceria  | pietropaolo teresa  |

TUTOR DEI DOCENTI CHE SVOLGONO L’ANNO DI PROVA

|  |  |
| --- | --- |
| COGNOME E NOME | TUTOR |
| Lavorgna Annamaria |  |

COMMISSIONE - AGGIORNAMENTO E FORMAZIONE

**Funzione Strumentale: D’AIELLO MARIA LUISA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| COGNOME  | NOME  | ISTITUTO |
| Perugini  | Antonia Annunziata | Faicchio |
| Conti | Patrizia | Castelvenere |
| Pietropaolo | Teresa | Castelvenere |
|  |  |  |

COMMISSIONE P.O.F

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| COGNOME | NOME | ISTITUTO |
| *Perugini* | *Antonia A.* | *Faicchio* |
| *Pietropaolo* | *Teresa* | *Castelvenere* |
| *Conti*  | *Patrizia* | *Castelvenere* | *Teresa* | *Castelvenere* |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

COMITATO DI VALUTAZIONE DOCENTI = 4 EFF. + 2 SUPPL.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| COGNOME | NOME | ISTITUTO |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

LEGGE 626/94 – DM 81/2008

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ATTIVITÀ’ | FAICCHIO | CASTELVENERE |
| **ADDETTO AL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE** | **Di Vico Michele** | Maturo  |
| **RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI** | **NOMINA DI UN RAPPRESENTANTE SINDACALE Landino Vincenzo****Collaboratori scolastici** | **NOMINA DI UN RAPPRESENTANTE SINDACALE****Collaboratori scolastici** |
| **SQUADRA ANTINCENDIO** | **Prof.ssa Lauriello Anna****Collaboratori scolastici** |  CIARLO MARIA |
| **ADDETTO ANTIFUMO** | **Pellegrino Anna Maria/Perugini Antonia** | PIETROPAOLO TERESA Conti Patrizia  |
| **PIANO DI EVACUAZIONE****4 prove annuali** | **Prof. Michele Di Vico****Collaboratori scolastici** |  Colella, Visco **Collaboratori scolastici** |
| **PRIMO SOCCORSO** | **Prof.ssa Testa Annamaria – Referente****Collaboratori scolastici** | prof.ssa Cinicola AnnamariaCollaboratori Scolastici |

COMMISSIONE EDUCAZIONE ALLA LEGALITA’- PARI OPPORTUNITA’/ INTERCULTURA/INSERIMENTO DEGLI ALUNNI STRANIERI/ EDUCAZIONE ALLA SOLIDARIETA’ ED ALLA PACE / UNICEF EDUCAZIONE ALLA SALUTE –CIC –Ed. Alimentazione

|  |  |
| --- | --- |
| **Educazione alla Pace, alla solidarietà e inserimento studenti stranieri-pari opportunità – Unicef, Educazione alla legalità**  | **Arino Annamaria, Pica Patrizia, Luciano Caterina****Colella, Giamei, D’Orsi** |

COMMISSIONE VIAGGI DI ISTRUZIONE, VISITE GUIDATE – ATTIVITA’ PARA/EXTRA/INTRASCOLASTICHE – Tirocinio Aziendale – Soggiorno Studio- ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

**Funzione Strumentale: Vegliante Lucia**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **COMMISSIONI** | FAICCHIO | CASTELVENERE |
| COMMISSIONE VIAGGI DI ISTRUZIONE, VISITE GUIDATESoggiorno Studio ALL’ESTERO |

|  |
| --- |
| Pellegrino Annamaria |
| **Di Vico Michele** |
| **Mazzarella Massimo** |

 |

|  |
| --- |
| **Raccio ROSA** |
| **Visco Stefano** |
|  |

 |
|  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Tirocinio AziendaleAlternanza Scuola – Lavoro |

|  |
| --- |
| **Lauriello Anna**  |
| **Perugini Antonia A.** |
|  |

 |

|  |
| --- |
| **Maturo Carlo - FS** |
| **Tesauro Rosalba - FS** |
| **Apice** |
|  |

 |
|  |  |  |

COMMISSIONE CONCORSI, SCRITTURA CREATIVA,

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **COMMISSIONI** | FAICCHIO | CASTELVENERE |
|  |

|  |
| --- |
| **Iatomasi Antonella** |
| **Pellegrino Annamaria** |

 |

|  |
| --- |
| **Coletta Claudio** |
| **Di Meo Pasquale****D’Aiello Maria Luisa****D’Orsi Massimo** |

 |
| **Funzione Strumentale:****Realizzazione progetti formativi con enti esterni**Manifestazioni interne ed esterne, attività extra scolastiche, stage, tirocini, alternanza scuola lavoro. Cura i contatti con enti, associazioni, proloco anche esterni al territorio-  |  | **Prof. MATURO CARLO****Prof.ssa TESAURO ROSALBA**  |
| **COMMISSIONE PER GLI ESAMI DI STATO, qualifica , integrativi, di recupero e di giudizi sospesi** | **Perugini Antonia Annunziata** | **Pietropaolo Teresa** |
|  | **Pellicanò Silvio Salvatore** | **Conti Patrizia** |
|  |  | **Tesauro Rosalba** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

COMMISSIONE PLANNING

|  |  |
| --- | --- |
| FAICCHIO | CASTELVENERE |
| Perugini Antonia A. | Pietropaolo Teresa |
|  | Conti Patrizia |
|  |  |

COMMISSIONE ORARIO

|  |  |
| --- | --- |
| **FAICCHIO** | **CASTELVENERE** |
| PERUGINI ANTONIA ANNUNZIATA -1^ collaboratore | PIETROPAOLO TERESA – 2^ collaboratore |
|  | Tesauro Rosalba |
|  |  |
|  |  |

ATTIVITA’ SPORTIVE – GIOCHI DELLA GIOVENTU’- PRATICA SPORTIVA

|  |  |
| --- | --- |
| **FAICCHIO** | **CASTELVENERE** |
|  | Cinicola Anna Maria –  |
| Grande Renata |  |
|  |  |

GLIP INTERNO – RAPPORTO CON LE A.S.L , ENTI e l’U.O.C.M.I. – DOCENTI DI SOSTEGNO

|  |  |
| --- | --- |
| FAICCHIO | CASTELVENERE |
| **Perugini Antonia Annunziata** | **Pietropaolo Teresa** |
| Mazzarella Massimo | Bordi antonella |
| Grande Renata | Borzillo Gelsomina |
| Sauchelli  | Colella Teresa |
|  | Manfreda Gianluigi |
|  | D’Orsi Massimo |
|  | Conti Patrizia |
|  | Lombardi Maria Antonietta |
|  | Mottola Renato |
|  | Sateriale Monica |
|  | Buonarobba Mario |
|  | Quarantiello Carmelina |

OBBLIGO SCOLASTICO E ORIENTAMENTO IN INGRESSO/USCITA- RAPPORTO CON LE UNIVERSITA’ Funzione Strumentale Vegliante Lucia

|  |  |
| --- | --- |
| FAICCHIO | CASTELVENERE |
| PERUGINI ANTONIA ANNUNZIATA  | TESAURO ROSALBA |
| Pellicanò Silvio | Orsini Maria |
| De Vivo Stella | APICE ANTONIO  |
|  | PIETROPAOLO TERESA |
|  | CONTI PATRIZIA |
|  |  |

PROGETTO QUALITA’ – AUTOANALISI D’ISTITUTO – COORDINATORI DI CLASSE

|  |  |
| --- | --- |
| FAICCHIO | CASTELVENERE |
| Perugini Antonia Annunziata | Sebastianelli Antonietta |
| Di vico Michele |  |
|  |  |
|  |  |

RESPONSABILI DI LABORATORI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LABORATORI | FAICCHIO | CASTELVENERE |
| Responsabile laboratori linguistico e informatico  | Pellicanò Silvio | Ciriello Antimo |
| Responsabile Laboratorio Scientifico |  | Pellino Gerardo |
| Responsabile laboratorio Trattamento Testi | Pagnozzi Igor |  |
| Agenzia Simulata | Perugini Antonia Annunziata |  |
| Laboratorio Odontotecnico | Virelli Fabio |  |
| Responsabile Prevenzione, protezione e sicurezza | Mongillo Pasquale - | Mongillo Pasquale - esterno |
| Responsabile Biblioteca Scolastica libri di testo | Di Vico Michele/Pellegrino Annamaria |  |
| RESPONSABILE CUCINA Pasticceria |  | Maturo Carlo |
| RESPONSABILE SALA/Bar |  | Coletta Claudio |
| RESPONSABILE RICEVIMENTO |  | Apice Antonio |
| RESPONABILE HACCP |  | Lombardi Vincenzo-esterno |

COMMISSIONE PON

|  |  |
| --- | --- |
| Faicchio | Castelvenere |
| Perugini Antonia Annunziata | Pietropaolo Teresa |
| Di Vico Michele | Conti Patrizia |
|  | Tesauro Rosalba |
|  |  |
|  |  |

COMMISSIONE ELETTORALE – elezione OO.CC.

|  |  |
| --- | --- |
| FAICCHIO | CASTELVENERE |
| Mazzarella Massimo | Cinicola Annamaria |
| Pica Patrizia | Macolino Lavinia |
| Assistente Amm/vo |  |

ADDETTO STAMPA, DEPLIANT E PUBBLICAZIONI

|  |  |
| --- | --- |
| FAICCHIO | CASTELVENERE |
| Iatomasi Antonella | D’Aiello Maria Luisa |
|  |  |

**COMMISSIONE ACQUISTI E COLLAUDO**

|  |  |
| --- | --- |
| Dirigente Scolastico | **Dott. Mazzarelli Elena** |
| **Dsga** | **Enza Stanzione** |
| **I° Collaboratore** | **Perugini Antonia Annunziata** |
| **2° Collaboratore** | **Pietropaolo Teresa** |
| **Docente o Ata esperto del settore** |  |
| **Assistente Amm/vo** |  |

RESPONSABILE DI DIPARTIMENTO

|  |  |
| --- | --- |
| ITALIANO | Di Vico /Falluto Annunziata |
| LINGUE  | Pellicanò / ORSINI |
| GRUPPO LOGICO-MATEMATICA | DI LUNARDO/ RACCIO |
| GIURIDICO- ECONOMICO  | Luciano/ TESAURO R. |

ASSEGNAZIONE DEI DOCENTI ALLE CLASSI

FAICCHIO

|  |
| --- |
| **CLASSE 1A SEZIONE A** |
|  | **Classe Concorso** | **Discipline** | **n. ore** |
| 1 | Arino Annamaria | Religione  | Religione | 1 |
| 2 | Falzarano Michelina | A546 | Tedesco  | 3 |
| 3 | Di Lunardo Filomena | A049 | Matematica e fisica | 4+ 2 |
| 4 | Iatomasi Antonella | AO50 | Storia –convivenza civile e costituzione | 2 |
| 4 | PorcaroMichele | A050 | Italiano  | 4 |
| 5 | Pica Patrizia | A039 | Geografia | 3 |
| 6 | Lauriello Anna | A017 | Economia Aziendale | 2 |
| 7 | Lavorgna Annamaria | A060 | Scienze della Terra | 2 |
| 8 | De Vivo Stella | A346 | Inglese  | 3 |
| 9 | Sorgente Graziella | A019 | Diritto ed Economia | 2 |
| 10 | Testa Annamaria | A029 | Educazione Fisica | 2 |
| 11 | Pagnozzi Igor | A075 | Informatica-Trattamento testi | 2 |

|  |
| --- |
| **CLASSE 1^ SEZIONE B** |
|  | **Classe Concorso** | **Discipline** | **n. ore** |
| 1 | Arino Annamaria | RELIGIONE | Religione | 1 |
| 2 | Pica Patrizia | A039 | Geografia | 3 |
| 3 | Parrella Giancarlo | A017 | Economia Aziendale | 2 |
|  4 | Iatomasi Antonella | A050 | Italiano Storia – convivenza civile e costituzione | 42 |
| 5 | Clarizio Antonietta | A346 | Inglese  | 3 |
| 6 | Falzarano Michelina | A546 | Tedesco  | 3 |
| 7 | Testa Annamaria | A029 | Scienze Motorie | 2 |
| 9 | Di Lunardo Filomena | A049 | Matematica  | 4  |
| 10 | Pagnozzi Igor | A076 | Informatica | 2 |
| 11 | Luciano Caterina | AO19 | Diritto e Economia | 2 |
|  | Spagnuolo | A060 | Scienze della natura e della terra | 2 |
|  | Orlacchio Saverio | AO38 | Fisica | 2 |

|  |
| --- |
| **CLASSE 2^ SEZIONE A** |
|  | **Classe Concorso** | **Discipline** | **n. ore** |
| 1 | Arino Annamaria | RELIGIONE | Religione | 1 |
| 2 | Di Lunardo Filomena | A049 | Matematica e Informatica | 4 |
| 3 | Porcaro Michele | A050AO50 | Italiano Storia convivenza civile e costituzione | 42 |
| 4 | Pengue Raffaele | A038 | Laboratorio di Chimica e Fisica | 2 |
| 5 | Parrella Giancarlo | A017 | Economia Aziendale | 2 |
| 6 | Lavorgna Annamaria | A060 | Scienze della natura e della terra | 2 |
| 7 | De Vivo Stella | A346 | Inglese Teoria | 3 |
| 8 | Falzarano Michelina | A546 | Tedesco Teoria | 3 |
| 9 | Sorgente Graziella | A019 | Diritto ed economia | 2 |
| 10 | Testa Annamaria | A029 | Educazione Fisica | 2 |
| 11 | Pagnozzi | A076 | Trattamento Testi | 2 |

|  |
| --- |
| **CLASSE 2A SEZIONE B** |
|  | **Classe Concorso** | **Discipline** | **n. ore** |
| 1 | Arino Annamaria | RELIGIONE | Religione | 1 |
| 2 | Pica Patrizia | A039 | Geografia. | 3 |
|  3 | Di Vico Michele | A050 | Italiano Storia convivenza civ e costituzione | 42 |
| 4 | Pengue Raffaele | A038 | Laboratorio di Chimica e Fisica | 2 |
| 5 | Parrella Giancarlo | A017 | Economia aziendale | 2 |
| 6 | Clarizio Antonietta | A346 | Inglese Teoria | 3 |
| 7 | Falzarano Michelina | A546 | Tedesco teoria | 3 |
| 8 | Testa Annamaria | A029 | Educazione Fisica | 2 |
| 9 | Sorgente Graziella | A019 | Diritto | 2 |
| 10 | Di Lunardi Filomena | A049 | Matematica  | 4 |
| 11 | Pagnozzi Igor | A076 | Trattamento testi | 2 |
| 12 | Lavorgna Annamaria | A060 | Scienze della Natura e della Terra | 2 |

|  |
| --- |
| **CLASSE 3A SEZIONE A** |
|  | **Classe Concorso** | **Discipline** | **n. ore** |
| 1 | Arino Annamaria | RELIGIONE | Religione | 1 |
| 2 | Pica Patrizia | A039 | Geografia Del Turismo | 2 |
| 6 | Barberio Carlo | A061 | Arte E Territorio | 2 |
| 7 | Lauriello Anna | A017 | D.T.A. | 4 |
| 8 | Luciano Caterina | A019 | Diritto E Legislazione Turistica | 3 |
| 9 | De Vivo Stella | 0346 | Inglese Teoria | 3 |
| 10 | Pellegrino Annamaria | A050 | Italiano E Storia – Conv. Civ E Costit | 4 + 2 |
| 11 | Pellicanò Silvio | A546 | Tedesco Teoria | 3 |
| 12 | Testa Annamaria | A029 | Educazione Fisica | 2 |
| 13 | Vegliante Lucia | A246 | Francese Teoria | 3 |
| 14 | Morelli Nicla | A049 | Matematica E Informatica | 3 |
| 15 | Perugini Antonia A. | C150 | U.T. |  |

|  |
| --- |
| **CLASSE 3A SEZIONE B** |
|  | **Classe Concorso** | **Discipline** | **n. ore** |
| 1 | Arino Annamaria | RELIGIONE | Religione | 1 |
| 2 | Biondi Giuseppe | A039 | Geografia Generale Economica E Tur. | 2 |
| 6 | Di Vico Michele | A050 | Italiano  | 4 |
| 7 | Di Vico Michele | A050 | Storia Conv Civile E Costituzione | 2 |
| 10 | Barberio Carlo Ildo | A061 | Storia Dell’arte | 2 |
| 11 | Lauriello Anna | A017 | DTA | 4 |
| 12 | Clarizio Antonietta | A346 | Inglese Teoria | 3 |
| 13 | Sorgente Graziella | A019 | Diritto E Leg. Turistica Ed Econ. Politica | 3  |
| 14 | Falzarano Michelina | A546 | Tedesco Teoria | 3 |
| 15 | Testa Annamaria | A029 | Educazione Fisica | 2 |
| 15 | Perugini Antonia Annunziata | C150 | U.T. |  |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **CLASSE 4^ SEZIONE A** |
| **N** | **Docente** | **Classe Concorso** | **Discipline** | **n. ore** |
| 1 | Arino Annamaria | RELIGIONE | Religione | 1 |
| 2 | Pica Patrizia | A039 | Geografia Del Turismo | 2 |
| 4 | Morelli Nicla | A049 | Matematica E Informatica | 3 |
| 7 | Barberio Carlo Ildo  | A061 | Arte E Territorio | 2 |
| 8 | Lauriello Anna | A017 | D.T.A. | 4 |
| 9 | Sorgente Graziella | A019 | Diritto E Legislazione Turistica | 3 |
| 11 | De Vivo Stella | A346 | Inglese Teoria | 3 |
| 12 | Pellegrino Annamaria | A050 | Italiano  Storia-Conv.Civ E Costiituzione | 4  2 |
| 13 | Pellicanò Silvio Salvatore  | A546 | Tedesco Teoria | 3 |
| 14 | Testa Annamaria | A029 | Educazione Fisica | 2 |
| 15 | Vegliante Lucia | A246 | Francese Teoria | 3 |

|  |
| --- |
| **CLASSE 4^ SEZIONE B** |
|  | **CLASSE CONCORSO** | **DISCIPLINE** | **N. ORE** |
| 1 | Arino Annamaria | RELIGIONE | Religione | 1 |
| 2 | Biondi Giuseppe | A039 | Geografia Gen. Econ. E Turistica | 2 |
| 3 | Parrella Giancarlo | A017 | DTA | 4 |
| 6 | Di Vico Michele | A050 | Italiano  | 4 |
| 7 | Di Vico Michele | A050 | Storia Conv. Civ. E Costituzione | 2 |
| 8 | Pellicanò Silvio Salvatore  | A546 | Tedesco Teoria | 3 |
| 11 | Guglielmucci Norina | A061 | Storia Dell’arte | 2 |
| 13 | Clarizio Antonietta | A346 | Inglese Teoria | 3 |
| 14 | Sorgente Graziella | A019 | Diritto E Legislazione Turistica | 3 |
| 15 | Perugini Antonia | C150 | U.T. |  |
| 16 | Testa Annamaria | A029 | Educazione Fisica | 2 |

|  |
| --- |
| **CLASSE 5^ SEZIONE A** |
|  | **CLASSE CONCORSO** | **DISCIPLINE** | **N. ORE** |
| 1 | Arino Annamaria | RELIGIONE | Religione | 1 |
| 2 | Pica Patrizia | A039 | Geografia Gen. Econ. E Turistica | 2 |
| 4 | Morelli Nicla | A049 | Matematica Ed Informatica | 3 |
| 5 | Pellegrino Annamaria | A050 | ItalianoStoria Conv. Civile E Costituzione | 42 |
| 8 | Barberio Carlo | A061 | Arte E Territorio | 2 |
| 9 | Lauriello Anna | A017 | D.T.A. | 4 |
| 10 | De Vivo Stella | A346 | Inglese  | 3 |
| 11 | Pellicanò Silvio | A546 | Tedesco  | 3 |
| 12 | Luciano Caterrina | A019 | Diritto E Legislazione Turistica | 3 |
| 13 | Testa Annamaria | A029 | Educazione Fisica | 2 |
| 14 | Vegliante Lucia | A246 | Francese  | 3 |
| 15 | Perugini Antonia A. | C150 | U.T. |  |

|  |
| --- |
| **CLASSE 5^ SEZIONE B** |
|  | **CLASSE CONCORSO** | **DISCIPLINE** | **N. ORE** |
| 1 | Arino Annamaria | RELIGIONE | Religione | 1 |
| 2 | Pica Patrizia | A039 | Geografia Gen. Econ. E Turistica | 2 |
| 3 | Parrella Giancarlo | A017 | DTA | 4 |
| 5 | Pellicanò Silvio | A546 | Tedesco  | 2 |
| 8 | Guglielmucci Norina | A061 | Storia Dell’arte | 2 |
| 10 | Clarizio Antonietta | A346 | Inglese  | 2 |
| 11 | Porcaro Michele | A050 | ItalianoStoria | 32 |
| 12 | Perugini Antonia | C150 | U.T. |  |
| 13 | Luciano Caterina | A019 | Diritto E Legislazione Turistica | 31 |
| 14 | Grande Renata | A029 | Educazione Fisica | 2 |
|  | Grande Renata |  | Sostegno |  |
| **CLASSE 1 A ODONTOTECNICO** |
|  | **CLASSE CONCORSO** | **DISCIPLINE** | **N. ORE** |
| 1 | Arino Annamaria | RELIGIONE | Religione | 1 |
| 2 | Spagnuolo Rosaria | A060 | Scienze integrate (scienze della terra e biologia) | 2 |
| 3 | Pengue Raffaele | A013 | IScienze integrate (Chimica) | 2 |
| 56 | Della Ratta | A050 | ItalianoStoria Conv. Civile E Costituzione | 42 |
| 7 | Morelli Giovanni | AO38 | Scienze integrate (Fisica) | 2 |
| 8 | Temerio | AO23 | Disegno e Modellazione odontotecnica | 2 |
| 9 | Clarizio Antonietta | A346 | Inglese Teoria | 3 |
| 10 | Luciano Caterina | A019 | Diritto E Economia | 2 |
| 11 | Testa Annamaria | A029 | Educazione Fisica | 2 |
| 12 |  | A043 | Matematica | 4 |
|  | Biondi Giuseppe | AO39 | Geografia | 1 |
| 13 | De Nicola Silvia | AO40 | Anatomia Fisiologia Igiene | 2 |
| 14 | Virelli Fabio | C130 | Laboratorio di odontotecnica | 4 |
| 15 | Sauchelli Salvatorina | ADO1 | Sostegno | 9 |
|  |  |  |  |  |

**CLASSE 2 A ODONTOTECNICO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **CLASSE CONCORSO** | **DISCIPLINE** | **N. ORE** |
| 1 | Arino Annamaria | RELIGIONE | Religione | 1 |
| 2 | Spagnuolo Rosaria | A060 | Scienze integrate (scienze della terra e biologia) | 2 |
| 3 | Mazzarella Massimo | A013 | IScienze integrate (Chimica) | 2 |
| 5 | Della Ratta | A050 | ItalianoStoria Conv. Civile E Costituzione | 42 |
| 7 | Morelli Giovanni | AO38 | Scienze integrate (Fisica) | 2 |
| 8 | Temerio | AO23 | Disegno e Modellazione odontotecnica | 2 |
| 9 | Clarizio Antonietta | A346 | Inglese Teoria | 3 |
| 10 | Luciano Caterina | A019 | Diritto E Economia | 2 |
| 11 | Testa Annamaria | A029 | Educazione Fisica | 2 |
| 12 | Sangiovanni | A049 | Matematica | 4 |
| 13 | De Nicola Silvia | AO40 | Anatomia Fisiologia Igiene | 2 |
| 14 | Virelli Fabio | C130 | Laboratorio di odontotecnica | 4 |
| 15 | Mazzarella massimo | ADO1 | Sostegno | 18 |
|  | Grande Renata |  |  | 9 |

CASTELVENERE

|  |
| --- |
| **CLASSE 1 SEZIONE A** |
| **COGNOME E NOME** | **CLASSE CONCORSO** | **DISCIPLINE** | **N. ORE** |
| 1 | **Giamei Loredana**  | RELIGIONE  | Religione | 1 |
| 2 | **Del Monaco Luigina** | A050 | Italiano  | 4 |
| 3 | **Del Monaco Luigina**  | A050 | Storia | 2 |
| 4 | **Genovese giuseppina**  | A346 | Inglese | 3 |
| 5 | **Martone Josette**  | A246 | Francese  | 2 |
| 6 | **Raccio Rosa** | **A047** | Matematica Ed Informatica | 4 |
| 7 | **Lavorgna**  | A060 | Scienze Della Terra | 2 |
| 8 | **Iaannucci Serafina**  | A057 | Principi Di Alimentazione | 2 |
| 9 | **Macolino lavinia**  | A019 | Diritto Ed Economia | 2 |
| 10 | **Morelli**  | A038 | Fisica | 2 |
| 11 | **Cunti Domenico** | C500 | Lab. Servizi Cucina | 4\* |
| 12 | **Di Meo Pasquale**  | C510 | Lab. Servizi Sala-Bar | 4\* |
| 13 | **Ciriello Antimo** | C520 | Laboratorio Servizi Ricevimento | 2 |
| 14 | **Cirillo Giuseppina**  | A029 | Educazione Fisica | 2 |
| 15 | **Lombardi Antonietta**  |  | Sostegno | 9 |

|  |
| --- |
| **CLASSE 2 SEZIONE A** |
| **COGNOME E NOME** | **CLASSE CONCORSO** | **DISCIPLINE** | **N. ORE** |
| 1 | **Giamei Loredana**  | RELIGIONE  | Religione | 1 |
| 2 | **Del Monaco Luigina** | A050 | Italiano  | 4 |
| 3 | **Del Monaco Luigina** | A050 | Storia | 2 |
| 4 | **Genovese Giuseppina**  | A346 | Inglese | 3 |
| 5 | **Giantomasi Giulia**  | A246 | Francese  | 3 |
| 6 | **Raccio Rosa** | **A047** | Matematica Ed Informatica | 4 |
| 7 | **Lavorgna** | A060 | Biologia | 3 |
| 8 | **Meoli**  | A057 | Principi Di Alimentazione | 2 |
| 9 | **Pengue Raffaele**  | A013 | Chimica | 2 |
| 10 | **Macolino Lavinia**  | A019 | Diritto Ed Economia | 2 |
| 11 | **Cunti Domenico**  | C500 | Lab. Servizi Cucina | 4\* |
| 12 | **Di Meo Pasquale** | C510 | Lab. Servizi Sala | 4\* |
| 13 | **Ciriello Antimo** | C520 | Lab. Servizi Ricevimento | 2 |
| 14 | **Cirillo Giuseppina** | A029 | Educazione Fisica | 2 |
| 15 | **Quarantiello Carmelina** |  | Sostegno | 18 |

|  |
| --- |
| **CLASSE 1 SEZIONE B** |
| **COGNOME E NOME** | **CLASSE CONCORSO** | **DISCIPLINE** | **N. ORE** |
| 1 | **Giamei Loredana** | RELIGIONE  | Religione | 1 |
| 2 | **Tescione Domenico**  | A050 | Italiano  | 4 |
| 3 | **Tescione Domenico**  | A050 | Storia | 2 |
| 4 | **Genovese Giuseppina**  | A346 | Inglese | 3 |
| 5 | **Giantomasi Giulia**  | A246 | Francese  | 2 |
| 6 | **Raccio Rosa** | **A047** | Matematica Ed Informatica | 4 |
| 7 | **Lavorgna Anna Maria**  | A060 | Scienze Della Terra | 2 |
| 8 | **Meoli**  | A057 | Principi Di Alimentazione | 2 |
| 9 | **Macolino Lavinia**  | A019 | Diritto Ed Economia | 2 |
| 10 | **Visco Stefano**  | C500 | Lab. Servizi Cucina | 4\* |
| 11 | **Landino Vincenzo**  | C510 | Lab. Servizi Sala | 4\* |
| 12 | **Ciriello Antimo** | C520 | Lab. Servizi Ricevimento | 2 |
| 13 | **Cirillo Giuseppina**  | A029 | Educazione Fisica | 2 |
| 14 | **Morelli** | AO 38 | Fisica | 2 |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **CLASSE 2 SEZIONE B** |
| **COGNOME E NOME** | **CLASSE CONCORSO** | **DISCIPLINE** | **N. ORE** |
| 1 | **Giamei Loredana** | RELIGIONE  | Religione | 1 |
| 2 | **Del Monaco Luigina** | A050 | Italiano  | 4 |
| 3 | **Del Monaco Luigina**  | A050 | Storia | 2 |
| 4 | **Lo Conte Luciana**  | A346 | Inglese | 3 |
| 5 | **Giantomasi Giulia** | A246 | Francese  | 3 |
| 6 | **Toscano Maria** | **A047** | Matematica Ed Informatica | 4 |
| 7 | **Lavorgna Anna Maria**  | A060 | Biologia | 3 |
|  | **Pengue Raffaele** | A013 | Chimica | 2 |
| 8 | **Meoli** | A057 | Principi Di Alimentazione | 2 |
| 9 | **Macolino Lavinia**  | A019 | Diritto Ed Economia | 2 |
| 10 | **Visco Stefano**  | C500 | Lab. Servizi Cucina | 4\* |
| 11 | **Landino Vincenzo** | C510 | Lab. Servizi Sala | 4\* |
| 12 | **Apice Antonio**  | C520 | Lab. Servizi Ricevimento | 2 |
| 13 | **Cirillo Giuseppina**  | A029 | Educazione Fisica | 2 |
| 14 | Sateriale Monica  |  | Sostegno | 9 |

|  |
| --- |
| **CLASSE 1 SEZIONE C** |
| **COGNOME E NOME** | **CLASSE CONCORSO** | **DISCIPLINE** | **N. ORE** |
| 1 | **Giamei Loredana**  | RELIGIONE  | Religione | 1 |
| 2 |  | A050 | Italiano  | 4 |
| 3 |  | A050 | Storia | 2 |
| 4 | **Lo Conte Luciana**  | A346 | Inglese | 3 |
| 5 | **Giantomasi Giulia**  | A246 | Francese  | 2 |
| 6 | **Di Paola Carmelina**  | **A047** | Matematica Ed Informatica | 4 |
| 7 |  | A060 | Scienze Della Terra | 2 |
| 8 | **Pietropaolo Teresa** | A057 | Principi Di Alimentazione | 2 |
| 9 | **Luciano Caterina**  | A019 | Diritto Ed Economia | 2 |
| 10 |  | A038 | Fisica | 2 |
| 11 | **Cunti Domenico**  | C500 | Lab. Servizi Cucina | 4\* |
| 12 | **Di Meo Pasquale**  | C510 | Lab. Servizi Sala | 4\* |
| 13 | **Apice Antonio**  | C520 | Lab. Servizi Ricevimento | 2 |
| 14 | Conti Patrizia  | AO29 | Educazione Fisica | 2 |
| 15  | Lombardi Antonietta |  | Sostegno | 9 |

|  |
| --- |
| **CLASSE 2 SEZIONE C** |
| **COGNOME E NOME** | **CLASSE CONCORSO** | **DISCIPLINE** | **N. ORE** |
| 1 | **Giamei Loredana**  | RELIGIONE  | RELIGIONE | 1 |
| 2 | **D’Aiello Marilisa** | A050 | ITALIANO  | 4 |
| 3 |  **D’Aiello Marilisa** | A050 | STORIA | 2 |
| 4 | **Lo Conte Luciana**  | A346 | INGLESE | 3 |
| 5 | **Giantomasi Giulia** | A246 | FRANCESE  | 3 |
| 6 | **Toscano Maria**  | **A047** | MATEMATICA ed INFORMATICA | 4 |
| 7 |  **Lavorgna Anna Maria**  | A060 | BIOLOGIA | 3 |
| 8 | **Pengue Raffaele**  | A013 | Chimica | 2 |
| 9 | **Meoli**  | A057 | PRINCIPI di ALIMENTAZIONE | 2 |
| 10 | **Macolino Lavinia**  | A019 | DIRITTO ed ECONOMIA | 2 |
| 11 | **Visco Stefano**  | C500 | LAB. SERVIZI CUCINA | 4\* |
| 12 | **Coletta Claudio** | C510 | LAB. SERVIZI SALA | 4\* |
| 13 | **Apice Atonio**  | C520 | LAB. SERVIZI RICEVIMENTO | 2 |
| 14 | **Cirillo Giuseppina**  | A029 | EDUCAZIONE FISICA | 2 |
| 15 | **Bordi Antonella** |  | SOSTEGNO | 9 |
|  |
| **CLASSE 2 SEZIONE D** |
| **COGNOME E NOME** | **CLASSE CONCORSO** | **DISCIPLINE** | **N. ORE** |
| 1 | **Giamei Loredana**  | RELIGIONE  | RELIGIONE | 1 |
| 2 | **Tescione Domenico** | A050 | ITALIANO  | 4 |
| 3 | **Tescione Domenico**  | A050 | STORIA | 2 |
| 4 | **Sebastianelli Antonietta**  | A346 | INGLESE | 3 |
| 5 | **Giantomasi Giulia**  | A246 | FRANCESE  | 3 |
| 6 | **Toscano Maria**  | **A047** | MATEMATICA ed INFORMATICA | 4 |
| 7 |  **Lavorgna Anna Maria** | A060 | BIOLOGIA | 3 |
| 8 | **Pengue Raffaele**  | A013 | CHIMICA | 2 |
| 9 | **Meoli**  | A057 | PRINCIPI di ALIMENTAZIONE | 2 |
| 10 | **Macolino Lavinia**  | A019 | DIRITTO ed ECONOMIA | 2 |
| 11 | **Cunti Domenico**  | C500 | LAB. SERVIZI CUCINA | 4\* |
| 12 | **Landino Vincenzo**  | C510 | LAB. SERVIZI SALA | 4\* |
| 13 | **Apice Antonio**  | C520 | LAB. SERVIZI RICEVIMENTO | 2 |
| 14 | **CirilloGiuseppina**  | A029 | EDUCAZIONE FISICA | 2 |
| 15 | **Manfreda Gianluigi**  |  | SOSTEGNO  | 18 |

**CLASSE 3 Sez. A - SALA E VENDITA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Giamei Loredana**  | RELIGIONE  | RELIGIONE | 1  |
| 2 | **Falluto Annunziata**  | A050 | ITALIANO  | 4 |
| 3 | **Falluto Annunziata**  | A050 | STORIA | 2 |
| 4 | **Genovese Giuseppina**  | A346 | INGLESE | 3 |
| 5 | **Martone Josette**  | A246 | FRANCESE  | 3 |
| 6 | **Mastrangelo** | **A047** | MATEMATICA ed INFORMATICA | 3 |
| 7 | **Iannucci Serafina** | A057 | Scienza e Cultura dell’Alimentazione | 4 (2\*) |
| 8  |  **Macolino Lavinia**  | A017 | Diritto e Tecniche Amministrative  | 4 |
| 9 | **Coletta Claudio**  | C510 | LAB. SERVIZI SALA | 6 |
| 10 | **Cinicola Anna Maria** | A029 | EDUCAZIONE FISICA | 2 |

|  |
| --- |
| **CLASSE 3 sez. B –ACCOGLENZA TURISTICA**  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **COGNOME E NOME** | **CLASSE CONCORSO** | **DISCIPLINE** | **N. ORE** |
| 1 | **Giamei Loredana**  | RELIGIONE  | RELIGIONE | 1 |
| 2 | **Di Cerbo Caterina**  | A050 | ITALIANO  | 4 |
| 3 | **Di Cerbo Caterina**  | A050 | STORIA | 2 |
| 4 | **Sebastianelli Antonietta** | A346 | INGLESE | 3 |
| 5 | **Orsini Maria** | A246 | FRANCESE  | 3 |
| 6 | **Mastrangelo**  | **A047** | MATEMATICA ed INFORMATICA | 3 |
| 7 | **Cacciola Virginia**  | A017 | Diritto e Tecniche Amministrative | 4 |
| 8 |  **Pietropaolo Teresa** | A057 | Scienza e Cultura dell’Alimentazione  | 4(2\*) |
| 9 | **Ciriello Antimo**  | C520 | LAB. SERVIZI RICEVIMENTO | 6 |
| 10 | **Cirillo Giuseppina**  | A029 | EDUCAZIONE FISICA | 2 |
| **CLASSE 3 Sez. C ENOGASTRONOMIA**  |
| **COGNOME E NOME** | **CLASSE CONCORSO** | **DISCIPLINE** | **N. ORE** |
| 1 | **Giamei Loredana**  | RELIGIONE  | RELIGIONE | 1 |
| 2 | **Tescione Domenico**  | A050 | ITALIANO  | 4 |
| 3 | **Tescione Domenico**  | A050 | STORIA | 2 |
| 4 | **Genovese Giuseppina**  | A346 | INGLESE | 3 |
| 5 | **Orsini Maria**  | A246 | FRANCESE  | 3 |
| 6 | **Uccellini**  | **A047** | MATEMATICA ed INFORMATICA | 3 |
| 7 | **Pietropaolo Teresa**  | A057 | Scienza e Cultura dell’ Alimentazione | 4 (1\*) |
| 8 | **Luciano Caterina**  | A017 | Diritto e Tecniche Amministrative  | 4 |
| 9 | **Filippelli Abele**  | C500 | LAB. SERVIZI CUCINA | 6 |
| 10 | **Cirillo Giuseppina**  | A029 | EDUCAZIONE FISICA | 2 |
| 11 | **D’Orsi Massimo**  |  | SOSTEGNO | 18 |
| 12 | **Borzillo Patrizia**  |  | SOSTEGNO | 18 |
| 13 | **Mottola Renato**  |  | SOSTEGNO | 9 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **CLASSE 3 sez. D PRODOTTI DOLCIARI**  |  |
| **COGNOME E NOME** | **CLASSE CONCORSO** | **DISCIPLINE** | **N. ORE** |  |
| 1 | **Giamei Loredana**  | RELIGIONE  | RELIGIONE | 1 |  |
| 2 |  **D’Aiello Maria Luisa**  | A050 | ITALIANO  | 4 |  |
| 3 | **D’Aiello Maria Luisa**  | A050 | STORIA | 2 |  |
| 4 | **Lo Conte Luciana**  | A346 | INGLESE | 3 |  |
| 5 | **Martone Josette** | A246 | FRANCESE  | 3 |  |
| 6 |  **Uccellini**  | **A047** | MATEMATICA ed INFORMATICA | 3 |  |
| 7 | **Iannucci Serafina**  | A057 | Scienza e Cultura dell’Alimentazione  | 3  |  |
| 8 | **Maturo Carlo**  | C500 | LAB. DI PASTICCERIA  | 9 |  |
| 9 | **Minicozzi**  | A020  | TECNICHE di organizzazione e gestione dei dei processi produttivi  | 2 |  |
| 10 | **Cirillo Giuseppina**  | A029 | EDUCAZIONE FISICA | 2 |  |
| 11 | **Sateriale Monica**  |  | SOSTEGNO | 9 |  |

 |

**CLASSE 4 Sez. A - SALA E VENDITA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Giamei Loredana**  | RELIGIONE  | RELIGIONE | 1 |
| 2 | **Falluto Annunziata**  | A050 | ITALIANO  | 4 |
| 3 | **Falluto Annunziata**  | A050 | STORIA | 2 |
| 4 | **Lo Conte Luciana**  | A346 | INGLESE | 3 |
| 5 | **Orsini Maria**  | A246 | FRANCESE  | 3 |
| 6 | **Mastrangelo**  | **A047** | MATEMATICA ed INFORMATICA | 3 |
| 7 | **Iannucci Serafina** | A057 | Scienza e Cultura dell’Alimentazione | 3(1\*) |
| 8  | **Tesauro Rosalba**  | A017 | Diritto e Tecniche Amministrative  | 5 |
| 9 | **Di Meo Pasquale**  | C510 | LAB. SERVIZI SALA | 4 |
| 10 | **Cunti Domenico**  | C500 | LAB. SERV CUCINA  | 2 |
| 11 | **Cinicola Anna Maria** | A029 | EDUCAZIONE FISICA | 2 |
| 12 | **Colella Teresa** |  | SOSTEGNO | 9 |
| 13 | **Buonarobba Mario** |  | SOSTEGNO | 9 |

|  |
| --- |
| **CLASSE 4 sez. B –ACCOGLENZA TURISTICA**  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **COGNOME E NOME** | **CLASSE CONCORSO** | **DISCIPLINE** | **N. ORE** |
| 1 | **Giamei Loredana**  | RELIGIONE  | RELIGIONE | 1 |
| 2 | **Falluto Annunziata**  | A050 | ITALIANO  | 4 |
| 3 | **Falluto Annunziata**  | A050 | STORIA | 2 |
| 4 | **Sebastianelli Antonietta** | A346 | INGLESE | 3 |
| 5 | **Orsini Maria** | A246 | FRANCESE  | 3 |
| 6 | **Toscano Maria**  | **A047** | MATEMATICA ed INFORMATICA | 3 |
| 7 | **Tesauro Rosalba**  | A017 | Diritto e Tecniche Amministrative | 6 |
| 8 |  **Pietropaolo Teresa** | A057 | Scienza e Cultura dell’Alimentazione | 2(1\*) |
| 9  | **Loffredo Alberto**  | A036 | Tecniche di Comunicazione  | 2 |
| 10 | **Apice Antonio**  | C520 | LAB. SERVIZI RICEVIMENTO | 4 |
| 11 | **Cinicola Anna Maria** | A029 | EDUCAZIONE FISICA | 2 |
| 12 | **Conti Patrizia**  |  | SOSTEGNO  | 9 |

|  |
| --- |
| **CLASSE 4 Sez. C ENOGASTRONOMIA**  |
| **COGNOME E NOME** | **CLASSE CONCORSO** | **DISCIPLINE** | **N. ORE** |
| 1 | **Giamei Loredana**  | RELIGIONE  | RELIGIONE | 1 |
| 2 | **Oropallo Pasqualina** | A050 | ITALIANO  | 4 |
| 3 | **Oropallo Pasqualina**  | A050 | STORIA | 2 |
| 4 | **Sebastianelli Antonietta**  | A346 | INGLESE | 3 |
| 5 | **Martone Josette**  | A246 | FRANCESE  | 3 |
| 6 | **Toscano Maria**  | **A047** | MATEMATICA ed INFORMATICA | 3 |
| 7 | **Iannucci Serafina**  | A057 | Scienza e Cultura dell’Alimentazione | 3 (1\*) |
| 8 | **Cacciola Virginia**  | A017 | Diritto e Tecniche Amministrative | 5 |
| 9 | **Visco Stefano**  | C500 | LAB. SERVIZI CUCINA | 4 |
| 10 | **Di Meo Pasquale**  | C510 | LAB SERVIZI SALA  | 2 |
| 11 | **Cinicola Anna Maria** | A029 | EDUCAZIONE FISICA | 2 |
| 12 | **Buonarobba Mario** |  | SOSTEGNO | 9 |

|  |
| --- |
| **CLASSE 4 sez. D PRODOTTI DOLCIARI**  |
| **COGNOME E NOME** | **CLASSE CONCORSO** | **DISCIPLINE** | **N. ORE** |
| 1 | **Giamei Loredana**  | RELIGIONE  | RELIGIONE | 1 |
| 2 | **D’Aiello Marilisa**  | A050 | ITALIANO  | 4 |
| 3 | **D’Aiello Marilisa** | A050 | STORIA | 2 |
| 4 | **Lo Conte Luciana** | A346 | INGLESE | 3 |
| 5 | **Martone Josette** | A246 | FRANCESE  | 3 |
| 6 |  **Mastrangelo** | **A047** | MATEMATICA ed INFORMATICA | 3 |
| 7 | **Meoli**  | A057 | Scienza e Cultura dell’Alimentazione | 3 (1\*) |
| 8 | **Maturo Carlo**  | C500 | LAB. DI PASTICCERIA  | 3 |
| 9 | **Minicozzi**  | A020  | TECNICHE di organizzazione e gestione dei dei processi produttivi  | 3 |
| 10 | **Pengue Raffaele**  | A013  | Analisi e controlli chimici dei prodotti alim. | 3 (2\*) |
| 11 |  | C024 | Lab Chimica  | \*\*\* |
| 12 | **Cinicola Anna Maria**  | A029 | EDUCAZIONE FISICA | 2 |
| 13  | **Tesauro Rosalba**  | A019 | **DIRITTO E TECNICHE Amministrative** | 2 |
| 14 | **Colella Teresa** |  | SOSTEGNO | 9 |

**CLASSE 5 Sez. A - SALA E VENDITA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Paglione Sebastiano**  | RELIGIONE  | RELIGIONE | 1 |
| 2 | **Di Cerbo caerina**  | A050 | ITALIANO  | 4 |
| 3 | **Di Cerbo caterina**  | A050 | STORIA | 2 |
| 4 | **Lo Conte Luciana**  | A346 | INGLESE | 3 |
| 5 | **Orsini Maria**  | A246 | FRANCESE  | 3 |
| 6 | **Mastrangelo**  | **A047** | MATEMATICA ed INFORMATICA | 3 |
| 7 | **Iannucci Serafina** | A057 | Scienza e Cultura dell’Alimentazione | 3 |
| 8  | **Cacciola Virginia**  | A017 | Diritto e Tecniche Amministrative  | 5 |
| 9 | **Landino Vincenzo**  | C510 | LAB. SERVIZI SALA | 4 |
| 10 | **Visco Stefano**  | C500 | LAB. SERV CUCINA  | 2 |
| 11 | **Cinicola Anna Maria** | A029 | EDUCAZIONE FISICA | 2 |

|  |
| --- |
| **CLASSE 5 sez. B –ACCOGLENZA TURISTICA**  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **COGNOME E NOME** | **CLASSE CONCORSO** | **DISCIPLINE** | **N. ORE** |
| 1 | **Paglione Sebastiano**  | RELIGIONE  | RELIGIONE | 1 |
| 2 | **Di Cerbo Caterina**  | A050 | ITALIANO  | 4 |
| 3 | **Di Cerbo Caterina**  | A050 | STORIA | 2 |
| 4 | **Sebastianelli Antonietta** | A346 | INGLESE | 3 |
| 5 | **Orsini Maria** | A246 | FRANCESE  | 3 |
| 6 | **Raccio Rosa**  | **A047** | MATEMATICA ed INFORMATICA | 3 |
| 7 | **Tesauro Rosalba**  | A017 | Diritto e Tecniche Amministrative | 6 |
| 8 |  **Pietropaolo Teresa** | A057 | Scienza e Cultura dell’Alimentazione | 2 |
| 9  | **Loffredo Alberto**  | A036 | Tecniche di Comunicazione  | 2 |
| 10 | **Ciriello Antimo**  | C520 | LAB. SERVIZI RICEVIMENTO | 4 |
| 11 | **Cinicola Anna Maria** | A029 | EDUCAZIONE FISICA | 2 |
| 12 | **Conti Patrizia**  |  | SOSTEGNO  | 9 |

|  |
| --- |
| **CLASSE 5 Sez. C ENOGASTRONOMIA**  |
| **COGNOME E NOME** | **CLASSE CONCORSO** | **DISCIPLINE** | **N. ORE** |
| 1 | **Paglione Sebastiano**  | RELIGIONE  | RELIGIONE | 1 |
| 2 | **Oropallo Pasqualina** | A050 | ITALIANO  | 4 |
| 3 | **Oropallo Pasqualina**  | A050 | STORIA | 2 |
| 4 | **Sebastianelli Antonietta**  | A346 | INGLESE | 3 |
| 5 | **Martone Josette**  | A246 | FRANCESE  | 3 |
| 6 | **Raccio Rosa**  | **A047** | MATEMATICA ed INFORMATICA | 3 |
| 7 | **Pietropaolo Teresa**  | A057 | Scienza e Cultura dell’Alimentazione | 3  |
| 8 | **Cacciola Virginia**  | A017 | Diritto e Tecniche Amministrative | 5 |
| 9 | **Maturo Carlo**  | C500 | LAB. SERVIZI CUCINA | 4 |
| 10 | **Landino Vincenzo**  | C510 | LAB SERVIZI SALA  | 2 |
| 11 | **Cinicola Anna Maria** | A029 | EDUCAZIONE FISICA | 2 |

|  |
| --- |
| **CLASSE 5 sez. D PRODOTTI DOLCIARI**  |
| **COGNOME E NOME** | **CLASSE CONCORSO** | **DISCIPLINE** | **N. ORE** |
| 1 | **Paglione Sebastiano**  | RELIGIONE  | RELIGIONE | 1 |
| 2 | **Oropallo Pasqualina**  | A050 | ITALIANO  | 4 |
| 3 | **Oropallo Pasqualina**  | A050 | STORIA | 2 |
| 4 | **Genovese Giuseppina**  | A346 | INGLESE | 3 |
| 5 | **Martone Josette** | A246 | FRANCESE  | 3 |
| 6 |  **Mastrangelo** | **A047** | MATEMATICA ed INFORMATICA | 3 |
| 7 | **Pietropaolo Teresa**  | A057 | Scienza e Cultura dell’Alimentazione | 3  |
| 8 | **Maturo Carlo**  | C500 | LAB. DI PASTICCERIA  | 3 |
| 9 | **Minicozzi**  | A020  | TECNICHE di organizzazione e gestione dei dei processi produttivi  | 4 |
| 10 | **Pengue Raffaele**  | A013  | Analisi e controlli chimici dei prodotti alim. | 2  |
| 11 |  | C024 | Lab Chimica  | \*\*\* |
| 12 | **Cinicola Anna Maria**  | A029 | EDUCAZIONE FISICA | 2 |
| 13  | **Macolino Lavinia**  | A019 | **DIRITTO E TECNICHE Amministrative** | 2 |
| 14 | **Bordi Antonella**  |  | **SOSTEGNO** | 9 |
| 15 | **Mottola Renato**  |  | SOSTEGNO | 9 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Coordinatore del P.O.F.** | **IL DIRIGENTE SCOLASTICO****Dott.ssa Elena Mazzarelli** |
| **Staff per l’elaborazione e la stesura del P.O.F.** |

|  |  |
| --- | --- |
| *PERUGINI* | *ANTONIA A.* |
| *Pietropaolo* | *teresa* |
| CONTI | PATRIZIA |
|  |  |
|  |  |
| *comitati alunni* |
| *organi collegiali* |
| *comune di castelvenere* |
| *comune di faicchio* |
| *assemblea dei genitori* |

 |
| Delibera del Collegio docenti | **N.2 del 12 settembre 2014** |
| Delibera del CONSIGLIO D’ISTITUTO | **n.37 del 26 settembre 2014** |

 F .to Il Dirigente Scolastico
 Dott.ssa Elena MAZZARELLI

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell’art. 3 comma 2 del D.Lgs. n. 39/199

