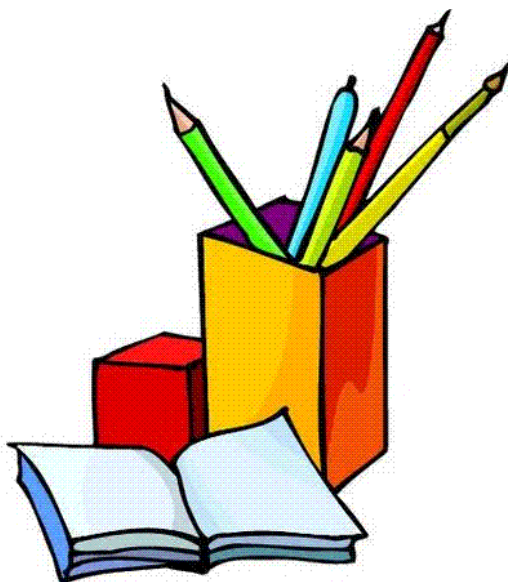


PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA 2011-2012



Presidenza e Segreteria: Via della Molinanca, 57
23022 – Chiavenna (SO)



Tel. 0343-32710-32870



Fax: 0343-32925



Sito web: www.iiscrottocaurga.it



Posta elettronica: alberghiero.caurga@tiscali.it
alberghiero.caurga@pec.it

PREMESSA

Dal 01 settembre 2000, data di entrata in vigore dell'Autonomia Scolastica, l'adozione del POF costituisce un preciso obbligo giuridico per ogni Istituzione Scolastica. Il Piano dell'Offerta Formativa rappresenta, infatti, il "*documento fondamentale costitutivo dell'identità culturale e progettuale delle istituzioni scolastiche ed esplicita la programmazione curricolare, extracurricolare, educativa ed organizzativa che le singole scuole adottano nell'ambito della loro autonomia*" (art. 3).

In ottemperanza di ciò, i Docenti e tutte le componenti dell'Istituto "Crotto Caurga" di Chiavenna hanno elaborato e approvato questo documento, che costituisce il quadro di riferimento al quale si atterranno tutte le scelte responsabili del funzionamento dell'Istituto, ossia tutte quelle scelte operate nella programmazione didattica, nella pianificazione delle attività e delle risorse, e nella formulazione di regole sociali, atte a garantire il raggiungimento di quegli obiettivi formativi, che costituiscono una risposta adeguata alle richieste degli studenti, dei genitori e del territorio.

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto "Crotto Caurga" è collocato in Chiavenna, primo Comune nato nel 1030 nella provincia di Sondrio, sito a 333 m sopra il livello del mare, all'incrocio tra la Val Bregaglia e la Valle Spluga e sui coni di deiezione del fiume Mera e del torrente Liro.

Primo Istituto Superiore nella Valchiavenna, nasce nel 1951 come sede coordinata del "F.Fossati" di Sondrio, inizialmente con due sole specializzazioni: Muratori e Aggiustatori Meccanici. Successivamente, per adeguare la formazione degli allievi alle mutate esigenze del mondo lavorativo e del territorio, le originarie specializzazioni sono state sostituite dai corsi per Operatori Meccanici e del Legno, ai quali si sono aggiunti nel 1966 quelli dei Servizi Alberghieri, come sede coordinata dell'Istituto "Besta" di Sondrio.

Dopo avere ottenuto autonomia giuridica nel 1968, l'Istituto negli anni è diventato *Istituto di Istruzione Superiore*, con due sedi in Chiavenna:

- I.P.S.A.R., collocato in Via Molinanca, che qualifica Operatori dei Servizi di Cucina, di Sala-Bar e di Ricevimento;
- I.P.I.A., collocato parte in Via Novi e parte in Via Molinanca, che qualifica Operatori Meccanici e Operatori dell'Industria del Mobile e dell'Arredamento.

Le aree destinate alla Presidenza, Vicepresidenza e Segreteria sono collocate nella sede centrale di via Molinanca. In entrambe le sedi, invece, sono presenti l'aula Insegnanti, quelle per le attività didattiche e i laboratori per la pratica professionale.

In particolare, in Via Cappuccini sono dislocati il Laboratorio I.P.I.A. di Falegnameria e l'Aula di Disegno Tecnico, mentre in Via Novi si trova il Laboratorio di Meccanica. L'I.P.I.A. risulta, inoltre, dotato di laboratorio multimediale.

Presso la sede I.P.S.A.R di via Molinanca, invece, sono attivi i Laboratori di Cucina, quelli di Sala-Bar, quello di Informatica-Ricevimento e quello Linguistico.

Le attività di Educazione Fisica usufruiscono del "Palestrone" di Viale Maloggia, condiviso con l'Istituto "L. Da Vinci" (I.T.C.G. e Liceo Scientifico di Chiavenna) e delle strutture del centro sportivo sito in Pratogiano.

Dal 21-03-2008 l'Istituto ha ottenuto la **Certificazione di Qualità** secondo la norma *UNI EN ISO 9001:2000* (aggiornata poi alla norma *UNI EN ISO 9001:2008*) e dal 11-06-2010 l'**Accreditamento della Regione Lombardia** per i servizi di istruzione e formazione professionale.

FINALITÀ EDUCATIVE

L'Istituto "Caurga", ponendo al centro dell'attività educativa l'Allievo, considerato nella sua dimensione completa di persona e cittadino che deve saper vedere, saper pensare, saper immaginare, saper riflettere, finalizza il suo intervento educativo alla formazione di Operatori qualificati dotati sia di competenze professionali specifiche, sia di una buona istruzione di base, che consentano un inserimento proficuo nel mondo del lavoro e nei suoi processi produttivi, in continua evoluzione.

Gli allievi che si diplomano nel settore dei *Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera* trovano sbocchi lavorativi in molti ambiti:

- Ristorazione, Industria alimentare, Commercio di prodotti alimentari, Agenzie di viaggi, Aziende turistiche, Insegnamento.

Invece quelli che si diplomano nel settore *Produzioni Industriali e Manutenzione e Assistenza Tecnica*, negli ambiti della:

- Industria dell'arredamento, Industrie meccaniche, attività autonome.

Diploma nei Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera



*B3-Articolazione
Accoglienza Turistica*



*B3-Articolazione
Sala e Vendita*



*B3-Articolazione
Enogastronomia*

Diploma nel Settore Industria e Artigianato



C3- Manutenzione e Assistenza Tecnica



*C1-Produzioni Industriali e Artigianali
Articolazione Industria*

PERCORSI FORMATIVI

▪ SETTORE DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

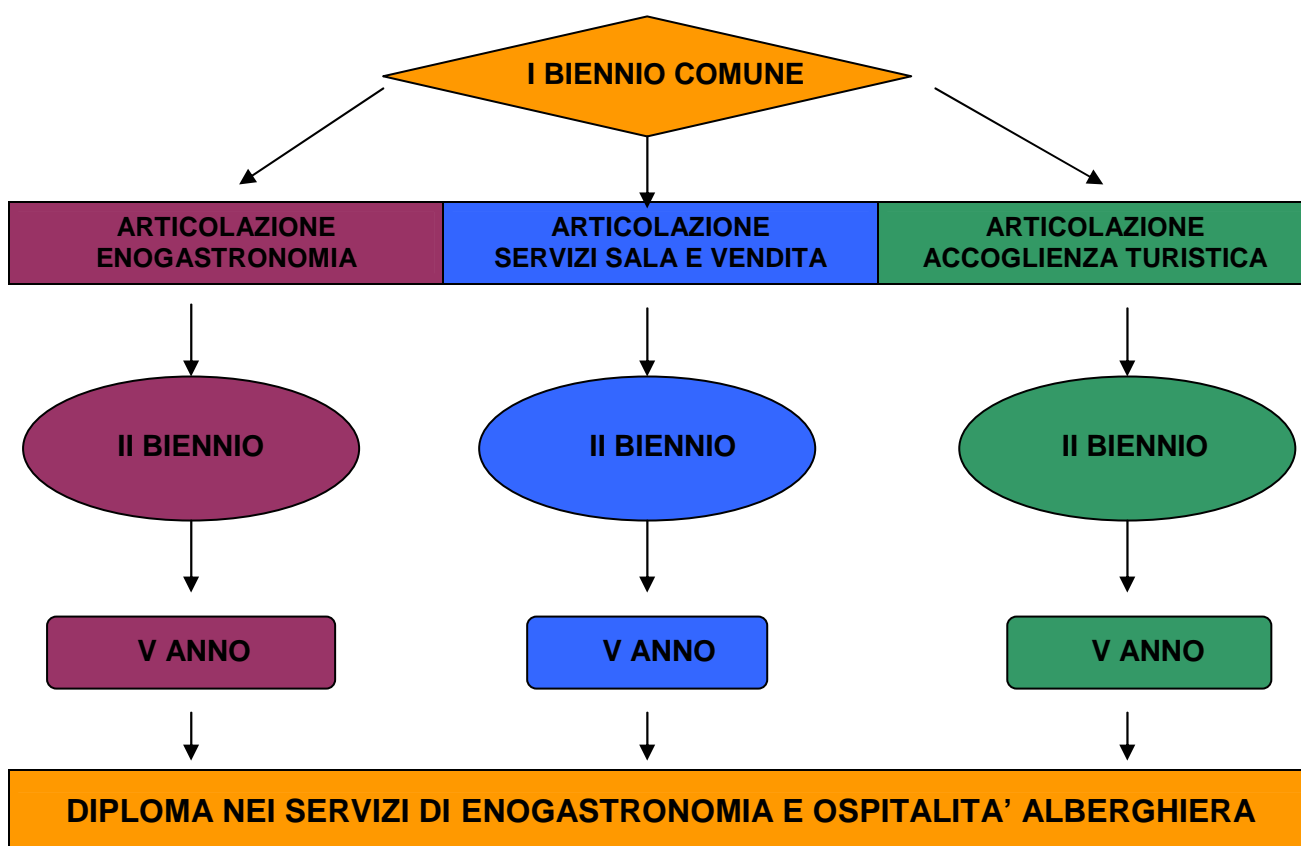
A partire dalle classi prime dell'anno scolastico 2010-11, sono realizzati i nuovi percorsi previsti dalla *Riforma Ministeriale per il Riordino degli Istituti Professionali* (DPR 87/10).

Questi prevedono un percorso obbligatorio di cinque anni divisi in: un primo biennio, un secondo biennio, un quinto anno.

Il primo biennio è comune, ma al termine di questo lo studente sceglie il proprio indirizzo di Specializzazione tra le tre diverse articolazioni previste:

- Enogastronomia
- Servizi di Sala e Vendita
- Accoglienza Turistica.

A conclusione del percorso quinquennale, dopo aver superato gli Esami di Stato, gli allievi conseguono il **Diploma nell'indirizzo dei "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**.



Al termine del percorso di studi gli alunni diplomati nei *Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera* sono in grado di

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Quadro orario in vigore dall'a.s. 2010-11 a partire dalle classi Prime

DISCIPLINE	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1^	2^	3^	4^	5^
Area comune					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore area comune	20	20	15	15	15
Area d'indirizzo					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienza degli Alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Cucina	2**(9)	2**(9)			
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita	2**(9)	2**(9)			
Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica	2**	2**			
2^ Lingua Straniera	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			2+2*	1+2*	1+2*
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			6**	4**	4**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				2**	2**
ARTICOLAZIONE: "SALA E VENDITA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			2+2*	1+2*	1+2*
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina				2**	2**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			6**	4**	4**
ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			2+2*	2*	2*
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	6	6
Tecniche di Comunicazione				2	2
Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica			6**	4**	4**
Totale settimanale area indirizzo	12	12	17	17	17
Totale settimanale	32	32	32	32	32

- Le ore con l'asterisco * sono Compresenze con ITP
- Le ore con doppio asterisco ** sono affidate agli ITP
- Le ore con (9) prevedono l'organizzazione delle classi in squadre

PERCORSI I.P.S.A.R.

Nelle classi terze, quarte e quinte prosegue invariato il percorso del Progetto 92, fino ad esaurimento, salvo la ulteriore riduzione di due ore curricolari nelle classi terze voluta dal MIUR già a partire dall'a.s. 2010-11 (Nota Protocollo n.1892 del 01-06-10).

QUADRO ORARIO PROG. 92

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI		
	MONOENNIO SALA-BAR	MONOENNIO CUCINA	MONOENNIO RICEVIMENTO
Area comune			
Italiano	3	3	3
Storia	2	2	2
Lingua Straniera	3	3	3
Diritto ed Economia	-	-	-
Matematica e Informatica	2	2	2
Scienze della terra e biologia	-	-	-
Educazione Fisica	2	2	2
Religione (per chi si avvale)	1	1	1
Area d'indirizzo			
2^ Lingua Straniera	2	2	3
Alimenti e Alimentazione	3	3	-
Elementi di Gestione Aziendale	2	2	-
Amministrazione alberghiera	-	-	3
Geografia, risorse culturali e turistiche	-	-	3
Laboratorio trattamento testi	-	-	2
Laboratorio di Cucina	-	12(2)	-
Laboratorio di Sala e Bar	12(2)	-	-
Laboratorio di Servizi di Ricevimento	-	-	8
Totale ore settimanali	32**	32**	32**

* Le ore tra parentesi sono in compresenza con Docente di Alimentazione

** Alle 32 ore delle classi terze vanno aggiunte 3 settimane di attività di tirocinio, in aziende qualificate del settore alberghiero (stage).

Per questo anno scolastico 2011-12, gli studenti delle attuali classi terze potranno ancora sostenere al termine del monoennio di specializzazione un esame per il conseguimento del *diploma di Qualifica Professionale* nel settore scelto al termine del secondo anno, ossia il settore di Cucina, di Ricevimento o di Sala-Bar.

QUALIFICA NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE – SETTORE CUCINA

L'Operatore di Cucina:

- Sa realizzare le preparazioni principali della cucina locale, regionale e internazionale, sia calde, sia fredde.
- E' in grado di valutare le merci in entrata e il prodotto in uscita dalla cucina.
- E' capace di determinare i tempi di lavoro e di esecuzione dei piatti, anche in rapporto alle richieste della sala.
- Conosce i principali metodi di cottura e di conservazione degli alimenti.
- Conosce le basilari norme di igiene personale, ambientale e dei prodotti alimentari.
- Ha una valida preparazione in due lingue straniere con conoscenza della terminologia del settore.
- E' in grado di partecipare al calcolo dei costi, sia dei singoli piatti sia del Menu.
- Ha una buona formazione culturale, etica e civile



QUALIFICA NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE – SETTORE SALA-BAR

L'Operatore di Sala-Bar:

- E' in grado di accogliere il cliente e di assisterlo; sa eseguire con discreta autonomia le varie fasi del servizio di ristorante e di bar.
- Partecipa alla preparazione e allo svolgimento di banchetti, buffet, ricevimenti, feste.
- Ha una valida preparazione in due lingue straniere con conoscenza della terminologia tecnica del settore.
- Conosce i principi di conservazione degli alimenti e i principi nutritivi.
- E' in grado di partecipare alla preparazione di un conto.
- Sa analizzare il piatto e abbinare i vini
- Ha una buona formazione culturale, etica e civile.



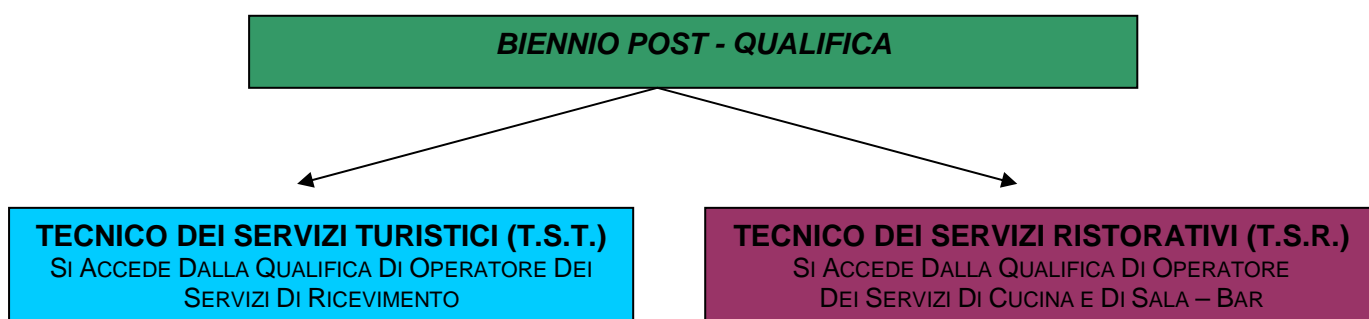
QUALIFICA NEI SERVIZI DI RICEVIMENTO

L'Operatore di Ricevimento:

- E' in grado di accogliere con discreta autonomia il cliente e di assisterlo durante il soggiorno; comunica in almeno due lingue straniere, in maniera adeguata alla situazione e all'interlocutore.
- Ha una buona conoscenza degli impianti e delle strutture ricettive dei diversi reparti.
- Sa espletare le mansioni relative ai servizi di ricevimento, portineria, cassa.
- Sa usare le moderne tecnologie informatiche di gestione delle strutture ricettive.
- Sa comunicare informazioni culturali e turistiche relative al territorio.



Al termine del monoennio di specializzazione, ottenuto il diploma di qualifica, lo studente può completare il suo percorso formativo, proseguendo gli studi per altri due anni.



QUADRO ORARIO CLASSI QUARTE E QUINTE

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI			
	IV T.S.R.	V T.S.R.	IV T.S.T.	V T.S.T.
Area comune				
Italiano	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2
Matematica	3	3	3	3
Lingua straniera	3	3	3	3
Educazione Fisica	2	2	2	2
Religione (per chi si avvale)	1	1	1	1
Area d'indirizzo				
Lingua straniera	3	3	3	3
Alimenti e alimentazione	3	3	-	-
Economia e gest. delle az. ristorative	4	4	-	-
Legislazione	2	2	-	-
Lab. di organizz. e gest. dei serv. ristorativi	3	3	-	-
Geografia turistica	-	-	2	2
Storia dell'arte e dei beni culturali	-	-	2	2
Tecniche di comunicazione e relazione	-	-	2 (1)	2 (1)
Economia e tecnica dell'azienda turistica	-	-	6 (2)	6 (2)
Totale	30	30	30	30

- N.b. 1)** Tra parentesi sono indicate le ore di compresenza con Docenti tecnico pratici.
2) Alle trenta ore settimanali vanno aggiunte le ore di attività professionalizzanti (Terza Area) e 4 settimane di attività di tirocinio in aziende qualificate del settore alberghiero (stage).

PROFILO DEL TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI

Il tecnico del settore turistico dovrà possedere:

- una buona cultura generale storica, geografica, economica ed artistica ed una conoscenza approfondita delle risorse turistiche locali;
- la conoscenza di due lingue straniere, soprattutto orale;
- la conoscenza approfondita dei prodotti turistici, delle fasce di possibile utenza, dei modi per accrescere l'interesse e le fruibilità del prodotto senza snaturarlo;
- la conoscenza dei canali di commercializzazione e del marketing;
- la padronanza delle tecniche operative di base, con particolare attenzione all'utilizzo degli strumenti informatici.

PROFILO DEL TECNICO DEI SERVIZI RISTORATIVI

Il tecnico dei servizi di ristorazione dovrà possedere:

- una buona cultura generale storica, merceologica ed economica; una conoscenza approfondita delle risorse enogastronomiche locali e quella, soprattutto verbale, di due lingue straniere;
- una buona conoscenza del mercato ristorativo e dei suoi principali segmenti, delle tecniche di lavorazione, cottura e presentazione degli alimenti;
- l'informazione completa dei principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda ristorativa, incluse le norme sull'antifortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto;
- capacità di gestione degli approvvigionamenti e di organizzazione del lavoro, con attenzione particolare al controllo qualità-quantità-costi;
- discrete doti di comunicazione per gestire i rapporti dell'azienda con fornitori e clienti.

SETTORE PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI – ARTICOLAZIONE INDUSTRIA

A partire dalle classi prime dell'anno scolastico 2010-11, sono realizzati i nuovi percorsi previsti dalla *Riforma Ministeriale sul Riordino degli Istituti Professionali* (DPR 87/10). Questi prevedono un percorso obbligatorio di cinque anni divisi in: un primo biennio, un secondo biennio, un quinto anno. A conclusione del percorso quinquennale, dopo aver superato gli Esami di Stato, gli allievi conseguono il **Diploma nell'indirizzo delle "Produzioni Industriali e Artigianali"**.

Quadro orario in vigore dall'a.s. 2010-11 a partire dalle classi Prime

DISCIPLINE	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Area comune					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale settimanale area comune	20	20	15	15	15
Area d'indirizzo					
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
Scienze integrate (Fisica)	2*	2*			
Scienze integrate (Chimica)	2*	2*			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	3**	3**	5**	4**	4**
Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi			6	5	4
ARTICOLAZIONE "INDUSTRIA"					
Tecniche di produzione e di organizzazione			6	5	4
Tecniche di gestione-conduzione di macchine e impianti				3	5
Totale settimanale area indirizzo	12	12	17	17	17
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

* 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.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nelle *Produzioni industriali e artigianali* è in grado di:

- utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi e gestionali;
- selezionare e gestire i processi di produzione in rapporto ai materiali e alle tecnologie specifiche;
- applicare le procedure che disciplinano i processi produttivi, nel rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro e sulla tutela dell'ambiente e del territorio;
- innovare e valorizzare sotto il profilo creativo e tecnico, le produzioni tradizionali del territorio;
- riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza ed economicità e applicare i sistemi di controllo qualità nella propria attività lavorativa;
- padroneggiare tecniche di lavorazione e adeguati strumenti gestionali nella elaborazione, diffusione e commercializzazione dei prodotti artigianali;

- intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, mantenendone la visione sistemica.

PERCORSI I.P.I.A. - OPERATORE DELL'IND. DEL MOBILE E DELL'ARREDAMENTO

Nelle classi terze prosegue invariato il percorso della Sperimentazione Regionale avviata nel 2004-2005, salvo la riduzione di ulteriori due ore curriculari voluta dal MIUR, già a partire dall'a.s. 2010-11 (Nota Protocollo n.1892 del 01-06-10).

DISCIPLINE	3 ^A ANNO	
	ORE ANNUALI	ORE SETTIMANALI
Area comune		
Italiano	99	3
Storia	66	2
Lingua Straniera	66	2
Diritto ed Economia		
Matematica e Informatica	99	3
Informatica TIC		
Biologia		
Educazione Fisica	66	2
Religione (per chi si avvale)	33	1
Area d'indirizzo		
Chimica	66	2
Tecnologia dei materiali (Normative di sicurezza)	66 (66)	2
Tecnica della Produzione	66 (66)	2
Storia dell'Arte		
Disegno tecnico e artistico	66	2
Tecniche dell'arredamento	66 (66)	2
Reparti di lavorazione	99	3
Competenze territoriali professionali		
U.D.A. Territoriali interne/alternanza	99 (66)	3
Personalizzazione	99	3
Totale ore annuali/settimanali	1056	32

N.B

- 1) Le ore tra parentesi sono le ore di compresenza
- 2) Alle ore settimanali vanno aggiunte le ore di Alternanza Scuola Lavoro svolte anche con la collaborazione di aziende qualificate del settore artigianale

Per questo anno scolastico 2011-12, gli studenti delle attuali classi terze potranno ancora sostenere al termine del monoennio di specializzazione un esame per il conseguimento del *diploma di Qualifica Professionale* nel settore del Mobile e Arredamento.

PROFILO PROFESSIONALE OPERATORI DELL'INDUSTRIA DEL MOBILE E DELL'ARREDAMENTO

Gli Operatori dell'Industria del Mobile e dell'Arredamento devono essere in grado di :

- Operare con i ricorrenti sistemi di produzione, sia artigianali, sia industriali, per la realizzazione di manufatti che coniugano l'uso del legno con altri materiali.
- Conoscere normative tecniche e operative del disegno tecnico e artistico, anche con l'uso del computer.
- Formulare proposte di arredamento domestico e collaborare alla realizzazione di stands e vetrine.



P.O.F. 2011-12

Nelle classi quarte e quinte, invece, prosegue il percorso del nuovo ordinamento secondo il seguente orario:

DISCIPLINE	4^ ANNO		5^ ANNO	
	ORE ANNUALI	ORE SETTIMANALI	ORE ANNUALI	ORE SETTIMANALI
Area comune				
Italiano	132	4	132	4
Storia	66	2	66	2
Lingua Straniera	99	3	99	3
Matematica e Informatica	99	3	99	3
Educazione Fisica	66	2	66	2
Religione (per chi si avvale)	33	1	33	1
Area d'indirizzo				
Fisica e laboratorio	66 (66)	2	66 (66)	2
Tecnologia dei materiali e laboratorio Tecnica della produzione e impianti	132 (66)	4	132 (66)	4
Impianti industriali	66 (66)	2	66 (66)	2
Disegno industriale – Tecniche dell'arredamento – Storia dell'arte Applicata - Esercitazioni	231 (132)	7	231 (132)	7
Totale ore annuali/settimanali	990	30	990	30

N.B.

- 1) Tra parentesi sono indicate le ore di compresenza con Docenti tecnico pratici
- 2) Alle trenta ore settimanali vanno aggiunte le ore di attività professionalizzanti (ex Terza Area) e 4 settimane di attività di tirocinio in aziende qualificate del settore artigianale (stage).

PROFILO PROFESSIONALE TECNICO DELL'INDUSTRIA DEL MOBILE E DELL'ARREDAMENTO

Il tecnico dell'Industria del Mobile e dell'Arredamento deve :



- Saper tradurre un progetto esecutivo in termini di organizzazione della produzione aziendale, attraverso l'analisi sia degli aspetti economici e qualitativi, sia di quelli normativi e relativi alla sicurezza.
- Essere in grado di gestire sistemi informatici (cad-cam-cnc) per l'organizzazione della produzione, coordinare i controlli qualitativi e gestire la manutenzione.
- Essere in grado di dimensionare e organizzare spazi funzionali ed elementi di arredo.
- Operare corrette scelte tecniche ed estetico-formali.
- Formulare proposte compositive per ambientazioni di arredamento per spazi pubblici e privati, interni ed esterni.

SETTORE MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

A partire dalle classi prime dell'anno scolastico 2010-11, sono realizzati i nuovi percorsi previsti dalla *Riforma Ministeriale sul Riordino degli Istituti Professionali* (DPR 87/10). Questi prevedono un percorso obbligatorio di cinque anni divisi in: un primo biennio, un secondo biennio, un quinto anno. A conclusione del percorso quinquennale, dopo aver superato gli Esami di Stato, gli allievi conseguono il **Diploma nell'indirizzo di "Manutenzione e Assistenza Tecnica"**.

Quadro orario in vigore dall'a.s. 2010-11 a partire dalle classi Prime

DISCIPLINE	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1^	2^	3^	4^	5^
Area d'indirizzo					
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
Scienze integrate (Fisica)	2*	2*			
Scienze integrate (Chimica)	2*	2*			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	3**	3**	4**	3**	3**
Tecnologie meccaniche e applicazioni			5	5	3
Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni			5	4	3
Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione			3	5	8
Totale settimanale area indirizzo	12	12	17	17	17
Totale annuale area indirizzo	396	396	561	561	561
<i>di cui in compresenza</i>	132*		396*		198*

* 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.

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

- Comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti.
- Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.
- Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali cura la manutenzione.
- Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite.
- Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti.
- Garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e installazione .
- Gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci e economicamente correlati alle richieste.

PERCORSI I.P.I.A. - OPERATORE MECCANICO

Nelle classi terze prosegue invariato il percorso della Sperimentazione Regionale avviata nel 2004-2005, salvo la ulteriore riduzione di due ore curriculari voluta dal MIUR, già a partire dall'a.s. 2010-11 (Nota Protocollo n.1892 del 01-06-10).

QUADRO ORARIO

DISCIPLINE	3 ^A ANNO	
	ORE ANNUALI	ORE SETTIMANALI
Area comune		
Italiano	99	3
Storia	66	2
Lingua Straniera	66	2
Diritto ed Economia		
Matematica e Informatica	99	3
Informatica TIC		
Biologia		
Educazione Fisica	66	2
Religione (per chi si avvale)	33	1
Area d'indirizzo		
Fisica e laboratorio	99	3
Tecnica professionale	363 (198)	11
Reparti di lavorazione	99	3
Competenze territoriali professionali		
U.D.A. Territoriali interne/alternanza	66 (66)	2
Personalizzazione		
Totale ore annuali/settimanali	1056	32

N.B.

- 1) Tra parentesi sono indicate le ore di compresenza con Docenti tecnico pratici
- 2) Nel post-qualifica, alle trenta ore settimanali vanno aggiunte le ore di attività professionalizzanti (ex Terza Area) e 3 settimane di attività di tirocinio in aziende qualificate del settore artigianale (stage).

Per questo anno scolastico 2011-12, gli studenti delle attuali classi terze potranno ancora sostenere al termine del monoennio di specializzazione un esame per il conseguimento del *diploma di Qualifica Professionale* nel settore Meccanico.

PROFILO PROFESSIONALE OPERATORI MECCANICI (O.M.)

Gli Operatori Meccanici devono essere in grado di :

- Leggere un disegno tecnico e trarne informazioni per operare con macchine tradizionali e con CNC.
- Conoscere le varie tecnologie, le caratteristiche dei differenti materiali, l'uso degli utensili, il funzionamento delle macchine utensili e le modalità di attrezzamento.
- Conoscere ed utilizzare i vari tipi di comandi automatici, elettromagnetici ed elettronici.
- Saldatura.



Nelle classi quarte e quinte, invece, prosegue il percorso del nuovo ordinamento secondo il seguente orario:

DISCIPLINE	4^ ANNO		5^ ANNO	
	ORE ANNUALI	ORE SETTIMANALI	ORE ANNUALI	ORE SETTIMANALI
Area comune				
Italiano	132	4	132	4
Storia	66	2	66	2
Lingua Straniera	99	3	99	3
Matematica e Informatica	99	3	99	3
Educazione Fisica	66	2	66	2
Religione (per chi si avvale)	33	1	33	1
Area d'indirizzo				
Tecnologia meccanica e laboratorio	264 (132)	8	264 (132)	8
Macchine a fluido	132 (66)	4	132 (66)	4
Elettrotecnica ed elettronica	99	3	99	3
Totale ore annuali/settimanali	990	30	990	30

N.B.

1) Tra parentesi sono indicate le ore di compresenza con Docenti tecnico pratici

2) Alle trenta ore settimanali vanno aggiunte le ore di attività professionalizzanti (ex Terza Area) e 4 settimane di attività di tirocinio in aziende qualificate del settore artigianale (stage).

PROFILO PROFESSIONALE TECNICO DELLE INDUSTRIE MECCANICHE (T.I.M.)



Il Tecnico Delle Industrie Meccaniche deve essere in grado di :

- Svolgere il ruolo di organizzazione e coordinamento operativo nel settore produttivo.
- Gestire sistemi di automazione e attrezzare macchine e CNC-DNC-CAD-CAM.
- Coordinare controlli qualitativi e gestire la manutenzione delle macchine.

SCELTE FONDANTI DELL'ISTITUTO

A partire dall'anno scolastico 2010-11, nell'Istituto Caurga sono realizzati i nuovi percorsi ministeriali relativi ai seguenti Settori:

- SETTORE DEI SERVIZI
 - Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (ex Indirizzo IPSAR)
- SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO
 - Produzioni Industriali e Artigianali (ex indirizzo EBANISTA)
 - Manutenzione e Assistenza Tecnica (ex indirizzo MECCANICO)

I nuovi percorsi ministeriali, applicati a partire dalle classi prime dell'a.s. 2010-11 ed estesi quest'anno alle classi seconde, apportano profondi cambiamenti all'impianto orario dei precedenti analoghi percorsi, sia per l'introduzione di nuove discipline di studio, sia per la sensibile riduzione delle ore dedicate ai laboratori professionali, applicata anche alle classi terze del vecchio ordinamento.

Inoltre, l'ora di lezione da ricondurre obbligatoriamente a 60 minuti, ostacola nel nostro Istituto l'adozione della settimana corta e rende comunque la giornata di lezione particolarmente impegnativa e affaticante per gli Alunni, molti dei quali pendolari.

In considerazione di tali problematiche e ai sensi *dell'art.4 del DpR 275/1999*, che riconosce alle istituzioni scolastiche la possibilità di definire le unità di insegnamento con durata flessibile, fermo restando l'obbligo di recupero, gli Organi Collegiali competenti del Caurga hanno deliberato nell'a.s. 2010-11 l'adozione di un orario flessibile, distribuito su 5 giorni settimanali e articolato su lezioni da 50 minuti, con recupero degli spazi orari residui, riutilizzati per:

- incrementare le ore di Laboratorio;
- incrementare le ore dei Docenti di Sostegno dedicate agli alunni diversamente abili;
- svolgere attività di recupero e approfondimento curricolare a rotazione periodica in ogni Consiglio di Classe;
- svolgere moduli di Alternanza Scuola-Lavoro;
- sostituire i Docenti assenti;
- personalizzare l'Offerta Formativa di Istituto.

Il Progetto, elaborato dallo Staff di Dirigenza, è un progetto particolarmente impegnativo e ancora perfettibile, la cui realizzazione richiede pianificazione attenta e calcoli dettagliati di tutti gli spazi orari residui da dedicare alle varie attività; interpreta e attua nella maniera più completa la "flessibilità" e "personalizzazione" dell'orario delle lezioni, così come viene richiesto dalle Istituzioni Governative, ma soprattutto ha l'intento di offrire agli studenti e alle loro famiglie un percorso agile e variegato, che garantisca ancora, al termine degli studi, una adeguata preparazione culturale e, soprattutto, professionale.

PERCORSI REGIONALI

Nelle classi terze dell'indirizzo IPIA è stata approvata dall'Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia, per l'a.s. 2011-12, la conclusione di una sperimentazione di percorsi triennali di istruzione/formazione, iniziata nell'anno scolastico 2004-05, coerente con i contenuti degli accordi sottoscritti tra il MIUR e la Regione Lombardia.

Tale sperimentazione metodologica, non di ordinamento e con un monte ore annuo di 1188 ore, è organizzata su 32 ore settimanali, distribuite su 5 giorni, con alcuni rientri pomeridiani.

Il percorso sperimentale è basato sulla realizzazione di:

- ✓ *L.A.R.S.A.*, ossia laboratori per lo sviluppo e il recupero degli approfondimenti, in funzione dei momenti di transizione in verticale e in orizzontale all'interno dell'Istituto;
- ✓ *U. di A.*, ossia attività educative e didattiche unitarie per il perseguimento di obiettivi formativi tra loro integrati;
- ✓ *Personalizzazione*, ossia moduli sostitutivi dell'Area di Approfondimento;
- ✓ *U. di A. certificabili* per valorizzare le competenze acquisite in attività laboratoriali.

Alla fine del percorso scolastico viene steso un *Portfolio* individuale, nel quale sono descritte le competenze acquisite.

I percorsi regionali triennali IeFP per *Operatori della Ristorazione* e per *Operatori dell'accoglienza*, pur essendo stati attivati parallelamente ai percorsi quinquennali, non hanno raccolto iscrizioni sufficienti per l'a.s. 2011-12.

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO (ex TERZA AREA)

Fanno parte integrante dei percorsi professionali le attività di **Alternanza Scuola Lavoro**, che hanno sostituito da quest'anno scolastico l'Area Professionalizzante, o Terza Area, degli anni precedenti. Obiettivo principale di tali attività è quello di favorire l'apprendimento e, nel contempo, avvicinare la formazione fornita dal mondo della scuola alle competenze richieste dal mercato del lavoro attuale. La didattica dell'alternanza è una metodologia di apprendimento sul campo che, a pieno titolo, richiede l'utilizzo del tempo scuola; non è caratterizzata dal fatto che si svolga in orario aggiuntivo e non costituisce un'esperienza formativa occasionale.

Il progetto, che coinvolge le classi seconde, terze, quarte e quinte, risulta così articolato:

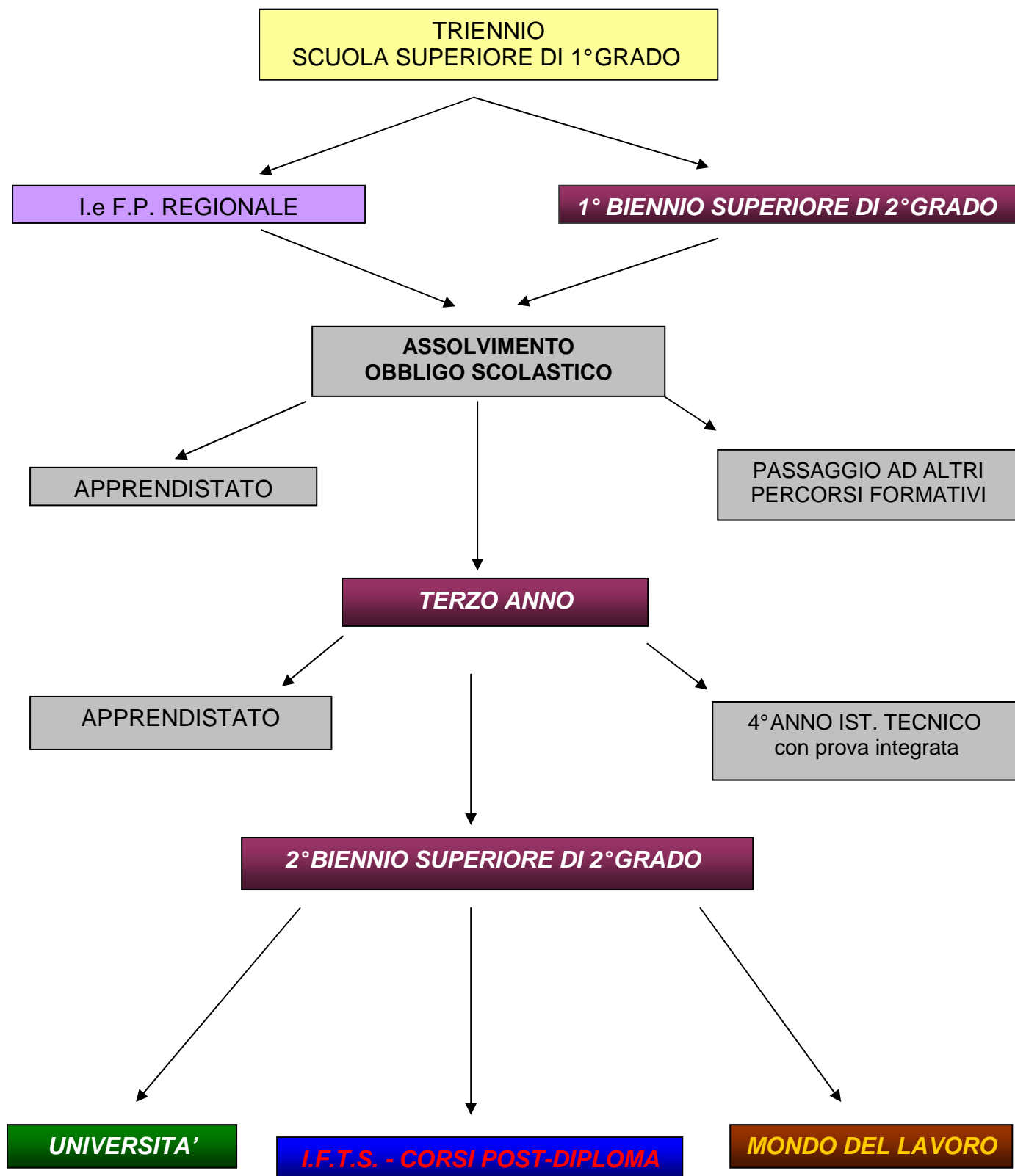
- ☑ **nelle classi Seconde:** le attività sono essenzialmente di orientamento e si basano su alcune visite in aziende di settore, finalizzate all'osservazione sul campo di tutto il processo lavorativo.
- ☑ **nelle classi Terze:** le competenze acquisite a scuola durante l'anno, vengono messe in pratica in azienda durante tre settimane di tirocinio. Durante questo periodo l'allievo viene seguito dal tutor esterno, secondo un percorso formativo concordato con il tutor interno. Al termine del periodo di tirocinio, il tutor esterno compila una scheda di valutazione dell'attività svolta dall'allievo, mentre l'alunno compila un questionario di soddisfazione sull'esperienza fatta in azienda. Il periodo di tirocinio aziendale è da considerarsi a tutti gli effetti come attività didattica e non costituisce rapporto di lavoro.
- ☑ **nelle classi Quarte e Quinte:** su indicazione ministeriale, sono 132 le ore (minimo 66 ore annuali) da dedicare alle attività di Alternanza Scuola Lavoro, articolate tra attività teoriche e attività pratiche. Nel nostro Istituto la fase di preparazione teorica consiste in una serie di moduli didattici professionali, svolti da Docenti interni e/o esperti esterni, che si concludono con delle prove di valutazione. Fanno parte integrante delle attività di alternanza anche le preparazioni di banchetti, le partecipazioni a concorsi e manifestazioni affini, che si presentano nel corso dell'anno. La fase pratico-teorica svolta a scuola è accompagnata dalla fase di **inserimento lavorativo** degli alunni, in aziende di settore per un periodo di 4 settimane. Durante questo periodo l'allievo viene seguito dal tutor esterno, secondo un percorso formativo concordato con il tutor interno. Al termine del periodo di tirocinio, il tutor esterno compila una scheda di valutazione dell'attività svolta dall'allievo. Il periodo di tirocinio aziendale è da considerarsi a tutti gli effetti come attività didattica e non costituisce rapporto di lavoro. Al termine dell'anno, l'alunno compila un questionario di soddisfazione sulle attività di Alternanza svolte.

ATTIVITA' PROFESSIONALIZZANTI

Ulteriori occasioni formative progettate nelle aree di indirizzo sono:

- i servizi di **Accoglienza** e di **Ristorazione** in occasione di partecipazione a manifestazioni, fiere e organizzazione di banchetti o buffet per esterni;
- il servizio di **Ristorazione Collettiva (Mensa)** organizzato per Alunni e Docenti dell'Istituto e degli altri Istituti Superiori di Chiavenna.
- le partecipazioni a **Mostre e Fiere** a tema, mediante esposizione di manufatti artigianali.
- l'attuazione dall'a.s. 2005-06 del progetto **Maestri di Lavoro** nel settore IPIA, che prevede l'inserimento di una figura esterna, appunto il Maestro di Lavoro, durante le ore di attività pratiche di laboratorio, in compresenza con il Docente tecnico-pratico.

PERCORSI FORMATIVI DEL NOSTRO ISTITUTO



ATTIVITA' DI ISTITUTO

ATTIVITA' DIDATTICHE

La programmazione e la progettazione delle attività didattiche si svolge su diversi livelli:

- ✚ il Collegio Docenti ne formula le linee generali;
- ✚ i Consigli di Materia ne concordano i percorsi, gli obiettivi e i contenuti;
- ✚ i Consigli di Classe ne individuano gli obiettivi trasversali;
- ✚ i singoli Docenti stendono il Piano di Lavoro individuale, sulla base delle sopra elencate indicazioni collegiali.

L'attività didattica è caratterizzata dall'alternanza di "metodi" di insegnamento/apprendimento, finalizzati all'acquisizione delle competenze professionali richieste dal mercato del lavoro. Parte integrante di tali attività è l'uso di strumenti tecnologici di lavoro e comunicazione (anche a distanza), di laboratori Professionali, di Fisica e Multimediali, della Grafica computerizzata, di Macchine a controllo numerico (CNC) e dell'Aula di Disegno.

Inoltre, la Programmazione prevede annualmente l'elaborazione di Progetti integrati col territorio, finalizzati all'arricchimento dell'Offerta Formativa e adeguati alle esigenze e aspettative degli studenti e delle famiglie. Rientrano tra l'Alternanza Scuola-Lavoro, Visite guidate, Esposizioni, progetti esecutivi prodotti con la collaborazione degli Enti Pubblici e Locali.

FORMAZIONE CLASSI

Per la formazione delle classi del biennio si adottano i seguenti criteri:

- a) equa distribuzione dei livelli di apprendimento ricavati dai giudizi di licenza della scuola media (solo per le classi prime);
- b) equa distribuzione degli alunni ripetenti;
- c) assegnazione della lingua straniera tedesca o francese a gruppi di minimo 10 persone, oltre all'inglese obbligatorio per tutti, secondo l'Offerta Formativa dell'Istituto e, in subordine, secondo le preferenze espresse dagli allievi.

Per il terzo anno dei Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera i criteri di formazione tengono conto:

- a) delle preferenze espresse dagli allievi nella scelta dell'indirizzo, comunque nella salvaguardia di tutti e tre gli indirizzi di qualifica;
- b) delle lingue straniere studiate nel biennio.

Per i corsi post-qualifica a termine dell'I.P.S.A.R. i criteri di formazione tengono conto:

- a) della qualifica conseguita;
- b) delle lingue straniere studiate;
- c) nell'indirizzo ristorativo di una distribuzione bilanciata delle qualifiche di sala e cucina nell'ambito della stessa classe.

ASSEGNAZIONE CLASSI AI DOCENTI

La Dirigenza provvede all'assegnazione delle classi secondo criteri che, compatibilmente con particolari esigenze organizzative, tengono conto:

- a) della continuità didattica;
- b) dell'anzianità di servizio;
- c) dei criteri fissati nel Contratto Integrativo d'Istituto.

INSERIMENTO ALUNNI PORTATORI DI HANDICAP

La scuola, nell'osservanza della Legge Quadro n. 104 del 5/2/92 che stabilisce le direttive per l'assistenza, l'integrazione sociale ed i diritti sociali dei portatori di handicap, lavora affinché tali allievi possano usufruire delle attività scolastiche nella forma a loro più proficua, tenendo sempre presenti le reali potenzialità dei soggetti. Lo scopo principale dell'intervento didattico-educativo è l'integrazione del disabile in un ambiente che favorisca la sua socializzazione e contribuisca a far

emergere le sue potenzialità, aiutandolo così a conquistare una sempre maggior autonomia e autostima.

Il soggetto disabile, pertanto, è coinvolto in tutte le attività proposte dalla scuola, compresi i viaggi di studi, le visite guidate e gli stage. Periodicamente sono organizzati incontri tra gli Operatori delle A.S.L., dello S.F.A., i genitori e i Consigli di Classe per monitorare il percorso di studi e formazione individualizzato.

PIANI DI LAVORO ANNUALI DISCIPLINARI

Sulla base dei programmi ministeriali, ogni Docente annualmente elabora una programmazione disciplinare, che è possibile visionare negli uffici della segreteria della scuola. Tali piani di lavoro comprendono sia attività didattiche curriculari, sia attività extracurricolari e devono essere stilati entro il 30 ottobre di ogni Anno Scolastico.

OBIETTIVI DIDATTICI DI ISTITUTO

a) Obiettivi Educativi:

- rispetto nei confronti dei coetanei, degli adulti e delle diverse opinioni
- rispetto delle regole, degli impegni assunti, degli strumenti e arredi comuni
- atteggiamento disponibile nei rapporti interpersonali
- partecipazione ordinata e pertinente, durante le attività didattiche
- collaborazione tra i compagni e con gli insegnanti
- condivisione e razionalità nei processi di manipolazione
- assunzione delle proprie responsabilità nei diversi contesti operativi
- concentrazione ed autocontrollo, corretta postura adeguata al contesto

b) Obiettivi Cognitivi Interdisciplinari

□ Primo Biennio:

- comprensione di semplici elaborazioni di tipo testuale e operativo
- esposizione coerente, chiara e sufficientemente corretta
- acquisizione graduale del lessico disciplinare
- individuazione graduale di un metodo di studio personale e di un'organizzazione autonoma del lavoro
- capacità di assumere consegne in determinati contesti

□ Terzo anno:

- consolidamento degli obiettivi riferiti al biennio
- acquisizione di una sufficiente autonomia nell'organizzazione dello studio e del lavoro
- acquisizione di una sufficiente capacità di rielaborazione e di sintesi

□ Secondo Biennio:

- consolidamento degli obiettivi riferiti al triennio
- capacità di elaborare in modo autonomo e di operare collegamenti
- acquisizione graduale di un'autonoma capacità gestionale con un personale giudizio critico

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione è un momento molto importante nel processo educativo: si fonda su criteri che permettono ai Docenti di constatare quali siano i progressi nell'apprendimento, nelle competenze pratiche e nella crescita globale dell'allievo come persona. E' un processo complesso che deve tener conto di molteplici fattori, tra i quali hanno un ruolo importante le misurazioni del profitto, ma nel quale acquistano particolare rilievo i giudizi di valore che prendono in considerazione:

- ✓ la personalità dello studente;
- ✓ la sua storia scolastica e familiare;
- ✓ le sue risorse in termini di apprendimento.

I Docenti, perciò, valuteranno:

- ✓ L'acquisizione qualitativa e quantitativa di conoscenze e di competenze teoriche e pratiche.
- ✓ Il comportamento, l'interesse e la partecipazione dimostrati durante il percorso scolastico.
- ✓ L'autonomia nello studio.
- ✓ La capacità di collaborare e di cooperare.
- ✓ La progressione nell'apprendimento.

METODI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

A seguito delle modifiche introdotte dalla legge n. 169/2008 e dal D.M n. 5 del 16-01-09, che vanno a normare le modalità di attribuzione del **voto di condotta**, i Consigli di Classe dell'Istituto Caurga hanno fatto riferimento alla **griglia** sottoriporata.

Voto	giudizio	Indicatori
10	Ottimo eccellente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interesse e partecipazione attiva a tutte le attività proposte, con significativi contributi personali ▪ Responsabilità e affidabilità nello svolgimento dei compiti e delle consegne scolastiche. ▪ Frequenza costante e assidua, anche ad eventuali attività integrative. ▪ Rispetto scrupoloso del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici. ▪ Ottima socializzazione e partecipazione attiva alla vita e ai progetti dell'istituto. ▪ Ruolo propositivo e collaborativo in classe e propensione ad aiutare i compagni in difficoltà.
9	Molto buono - distinto	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interesse e partecipazione attiva alle attività proposte. ▪ Svolgimento costante delle consegne scolastiche. ▪ Rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici. ▪ Frequenza costante e assidua. ▪ Buona socializzazione. ▪ Ruolo collaborativo con il gruppo classe, disponibilità ad aiutare gli altri.
8	Buono	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interesse e partecipazione positiva alle attività proposte. ▪ Svolgimento costante delle consegne scolastiche. ▪ Rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici. ▪ Frequenza regolare. ▪ Equilibrio nei rapporti con il gruppo classe.
7	Discreto	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Discreta attenzione e partecipazione alle lezioni. ▪ Svolgimento regolare delle consegne scolastiche. ▪ Rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici. ▪ Frequenza nel complesso regolare. ▪ Discreta/sufficiente socializzazione. ▪ Rapporti corretti con il gruppo classe.
6	Sufficiente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interesse selettivo per le varie discipline e attività proposte. ▪ Svolgimento discontinuo delle consegne scolastiche. ▪ Episodi non gravi di mancato rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici. ▪ Frequenza non sempre regolare (assenze-ritardi strategici, assenze non giustificate). ▪ Rapporti problematici o scarsamente collaborativi con il gruppo classe. ▪ Saltuari episodi di disturbo delle attività di lezione (opportunosamente rilevati con annotazioni sul registro di classe).
5	Insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Totale disinteresse per l'attività didattica ▪ Assiduo disturbo alle lezioni ▪ Comportamento gravemente scorretto segnato da atti di prepotenza, turpiloquio e intolleranza delle diversità, nei confronti di docenti e compagni ▪ Provvedimenti disciplinari di sospensione dalle lezioni ▪ Ritardi costanti non giustificati ▪ Gravi o ripetuti atti di danneggiamento intenzionale della cosa pubblica ▪ Tutto quanto indicato nel DPR n.122 del 22/06/09, ai sensi degli art. 2 e 3 del DL n. 137, convertito dalla legge n.169 del 30-10-2008

Per la misurazione sintetica dei livelli di apprendimento è stata adottata la seguente griglia:

punti /15	punti /10	DESCRITTORI (esposizione, conoscenze, competenze)	GIUDIZIO SINTETICO
1	1	<ul style="list-style-type: none"> •Manifesta incapacità, rifiuto o indisponibilità a svolgere verifiche orali, scritte o pratiche. 	totalmente insufficiente
2	2	<ul style="list-style-type: none"> •Non sa esprimersi •Non possiede conoscenze dell'argomento •Le applicazioni teoriche/pratiche/tecnico professionali sono completamente errate 	molto scarso
3-4	3	<ul style="list-style-type: none"> •Commette errori che rendono incomprensibile il significato della comunicazione e ignora il lessico specifico. •Possiede conoscenze frammentarie •Le applicazioni teoriche/pratiche/tecnico professionali sono gravemente errate 	gravemente insufficiente
5-6	4	<ul style="list-style-type: none"> •Comunica in modo poco chiaro e usa scorrettamente il lessico specifico •Possiede scarse conoscenze •Le applicazioni teoriche e/o pratiche sono errate •Usa in modo improprio gli strumenti di lavoro 	insufficiente
7-9	5	<ul style="list-style-type: none"> •Le conoscenze sono parziali o poco approfondite, comunicate in modo impreciso •Commette qualche errore nell'applicazione, che compromette parzialmente il risultato finale •L'esecuzione a livello tecnico-pratico è talvolta imprecisa 	mediocre
10-11	6	<ul style="list-style-type: none"> •Si esprime in modo semplice e corretto, utilizzando parzialmente la terminologia specifica •Dimostra di conoscere i contenuti essenziali degli argomenti •Le applicazioni teoriche e/o pratiche sono corrette •L'esecuzione a livello tecnico-pratico è adeguata negli aspetti essenziali 	sufficiente
12	7	<ul style="list-style-type: none"> •Comunica in modo chiaro e corretto, utilizzando il lessico specifico in modo appropriato •Possiede conoscenze corrette •Le applicazioni teoriche e/o pratiche sono sicure •Esegue esattamente le consegne a livello tecnico pratico 	discreto
13	8	<ul style="list-style-type: none"> •Espone in modo lineare, usando con sicurezza il lessico specifico •Possiede conoscenze complete •Utilizza e applica con padronanza le conoscenze •L'esecuzione a livello tecnico pratico è disinvolta 	buono
14	9	<ul style="list-style-type: none"> •Utilizza con padronanza il lessico specifico e sintetizza in modo organico •Possiede conoscenze complete e discretamente rielaborate •Utilizza e applica in modo approfondito conoscenze •L'esecuzione a livello tecnico pratico è accurata 	ottimo
15	10	<ul style="list-style-type: none"> •Produce sintesi complete, esposte con ricchezza e proprietà lessicale •Possiede conoscenze ampie e correttamente rielaborate •Utilizza e applica in modo eccellente le conoscenze •Realizza in modo creativo le tecniche di laboratorio apprese 	eccellente

VERIFICHE

Tenuto conto anche delle indicazioni ministeriali che obbligano l'utilizzo di prove strutturate, il Docente, in relazione ai propri obiettivi didattici, sceglierà tipologie e numero delle verifiche tra le seguenti prove:

- a) Prove oggettive o strutturate
- b) Prove pratiche con risultati operativi concreti misurabili
- c) Prove semistrutturate, tipo domande brevi (domanda chiusa – risposta aperta)
- d) Prove scritte (esercizi)
- e) Relazioni sulle attività di Stage
- f) Prove scritte guidate: Analisi di un testo – Articolo di giornale o saggio breve – Tema di carattere storico o generale (secondo le tipologie dell'esame di Stato)
- g) Prove orali guidate
- h) Prove orali aperte

Per ogni tipo di prova il docente indica chiaramente

- a) Le condizioni in cui essa deve svolgersi (soprattutto tempi e strumenti utilizzabili durante la prova)
- b) I criteri per la valutazione della prestazione

In linea orientativa il numero minimo di prove da utilizzare per quadrimestre è proporzionato al numero di ore curricolari della disciplina, comunque non inferiore a *due* per le discipline con due ore settimanali.

Ai fini dell'individuazione degli allievi che dovranno partecipare ad eventuali interventi didattici integrativi, e per la decisione di promozione o meno in sede di valutazione finale, ciascun docente, anche sulla base delle indicazioni che saranno elaborate dai compartimenti disciplinari, dovrà definire, nella predisposizione delle diverse verifiche e nella loro valutazione, **le competenze minime** per ogni anno di corso cui far riferimento e le **competenze da certificare** agli allievi che hanno assolto l'obbligo scolastico.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Poiché dall'anno scolastico 2007-08 è entrata in vigore la normativa che disciplina gli aspetti dell'azione didattica relativi al recupero delle insufficienze degli allievi (*D.M. n. 80 del 3 ottobre 2007* e *O.M. n. 92 del 5 novembre 2007*), nel nostro Istituto il Collegio Docenti del 20-09-11, ha deliberato lo svolgimento di attività intermedie di *recupero/sostegno/approfondimento* nei seguenti periodi:

- ✓ **dal 16-02-12 fino al 27-02-12**, i Docenti svolgono attività di recupero per gli allievi che hanno conseguito insufficienze in una o più discipline negli scrutini di gennaio. Tali attività potranno essere svolte, a giudizio dei Docenti, in ore curricolari o mediante ore di sportello extracurricolari.

Al termine dei moduli di recupero, verranno effettuate Prove di Accertamento per tutti gli allievi, inclusi quelli che hanno svolto attività di studio individuale. Tali prove dovranno essere prove scritte, oggettive e documentabili.

I Consigli di classe di Marzo permetteranno il monitoraggio dei risultati ottenuti e l'individuazione di quegli allievi che ancora necessitano di sostegno, allievi che saranno indirizzati alle attività di Sportello SOS (vedi Progetti Formativo-Educativi), compatibilmente con le risorse finanziarie destinate al progetto.

Agli Scrutini di giugno il Consiglio di classe verificherà, che la preparazione disciplinare sia adeguata agli obiettivi minimi fissati in fase di programmazione, necessari per frequentare la classe successiva. Risulteranno promossi gli allievi sufficienti in tutte le materie, *sospensione del giudizio*, invece, per gli allievi delle classi prime, seconde e quarte che presentino situazioni di insufficienza non grave in non più di tre materie, o comunque **non più di tre valutazioni insufficienti, mancanti in toto non più di 3 punti alla valutazione di sei decimi**.

Relativamente ai **corsi di recupero di fine anno**, il Collegio Docenti ha deliberato l'effettuazione dei corsi nel periodo compreso **tra il 18-06-12 e il 20-06-12 (incontri di orientamento allo studio) e tra il 27-08-12 e il 07-09-12 (svolgimento corsi con prova di accertamento finale e scrutini)**.

Alle famiglie è garantita tempestiva comunicazione di tutte le date (incluse eventuali variazioni) e iniziative di recupero deliberate, unita alla richiesta di comunicare per iscritto alla scuola se intendono avvalersi delle stesse o se intendono provvedere autonomamente alla preparazione dei propri figli, fermo restando l'obbligo per gli studenti di sottoporsi alle verifiche di accertamento stabilite dai Docenti dell'Istituto.

REGOLAMENTO DI DISCIPLINA D'ISTITUTO

Il Collegio dei Docenti, visto il D.P.R. 249/98 in G.U. 29-07-1998, provvede all'adozione di un *Regolamento di Istituto*, che viene periodicamente aggiornato.

ATTIVITA' DIDATTICHE E INTEGRATIVE

Il piano annuale delle attività è deliberato all'inizio di ogni anno scolastico dal Collegio dei Docenti. Esso solitamente comprende le date degli incontri scuola-famiglia, dei Collegi Docenti, dei Consigli di Classe aperti ai rappresentanti genitori e alunni, dei Consigli di Classe con scrutini finali. Nel mese di Maggio si svolgono le prove strutturate per le terze classi e gli esami preliminari per l'ammissione agli Esami di Stato dei candidati esterni, nel mese di giugno si svolgono gli esami di qualifica e iniziano gli Esami di Stato; nel mese di settembre si svolgono gli esami di idoneità e integrativi.

Oltre queste, sono programmate alcune attività integrative alla didattica quali:

☐ **Uscite didattiche/Viaggi di Istruzione**

Itinerari turistici finalizzati all'arricchimento del bagaglio culturale e professionale dello Studente, realizzate nell'ambito delle attività di Alternanza Scuola Lavoro.

☐ **Interventi di Prevenzione**

Interventi e corsi condotti da Esperti su problematiche giovanili.

ATTIVITA' PROGETTUALI

Ogni anno l'Istituto realizza progetti di carattere educativo, volti all'arricchimento dell'Offerta Formativa. Per l'a.s. 2011-12 sono stati approvati i seguenti Progetti:

✓ **Progetto "Lingue"**

Realizzato in tutte le classi Terze IPSAR, col supporto di un Docente di madrelingua, è finalizzato all'apprendimento della lingua di settore.

✓ **Progetto "Educazione stradale e idoneità alla guida ciclomotori"**

Rivolto agli alunni del biennio, ha come obiettivo la responsabilizzazione rispetto alle tematiche della sicurezza stradale e il conseguimento del Patentino di guida per i ciclomotori, se non posseduto.

✓ **Progetto "A scuola di rock"**

Nell'ambito del progetto ministeriale "Scuola Aperta", in orario pomeridiano si svolgono incontri con tutti gli alunni interessati all'apprendimento di uno strumento musicale.

✓ **Progetto "Sport a scuola"**

I Docenti di Educazione Fisica organizzano in orario extra curricolare, per tutti gli alunni interessati all'avviamento alla pratica sportiva di varie discipline, attività complementari finalizzate alla preparazione fisica e tecnica necessaria.

- ✓ **Progetto “Integrazione linguistica allievi stranieri”**
Condotta da un gruppo di docenti di lingua italiana, è rivolto agli allievi stranieri che necessitano di una prima alfabetizzazione, o di perfezionamento della propria conoscenza della lingua italiana, per una migliore integrazione nel contesto scolastico e sociale italiano.
- ✓ **Progetto “Ristorazione collettiva”**
Nell'indirizzo IPSAR, le classi seconde e terze ad indirizzo Cucina, organizzano un servizio di Ristorazione Collettiva (Mensa) per Alunni e Docenti dell'Istituto e degli altri Istituti Superiori di Chiavenna (*vedi anche sezione dedicata a pag. 15*).
- ✓ **Progetto “Manifestazioni”**
Rivolto a tutte le classi, cura la partecipazione dell'Istituto a manifestazioni, fiere o eventi congressuali, durante i quali si espongono manufatti artigianali, si organizzano servizi di Accoglienza Ospiti e servizi di Ristorazione o catering (*vedi anche sezione dedicata a pag. 15*).
- ✓ **Progetto “Concorsi”**
Rivolto a tutte le classi, cura la partecipazione dell'Istituto ad importanti Concorsi, sia nazionali sia europei, allo scopo di favorire il confronto degli alunni con altre realtà scolastiche afferenti allo stesso indirizzo di studi.
- ✓ **Progetto “Sperimentazione percorsi regionali triennali” (solo indirizzo IPIA)**
Nelle classi terze dell'indirizzo IPIA prosegue fino a esaurimento la sperimentazione di percorsi triennali di istruzione/formazione, coerenti con i contenuti dell'accordo sottoscritto tra il MIUR e Regione Lombardia lo scorso 19-03-09 (*vedi anche sezione dedicata a pag. 14*).
- ✓ **Progetto “Maestri di lavoro” (solo indirizzo Meccanico e Legno)**
Nell'indirizzo IPIA, durante le ore di attività pratiche delle classi prime, seconde e terze, interviene un esperto esterno, appunto il Maestro di Lavoro, ad affiancare il Docente tecnico-pratico (*vedi anche sezione dedicata a pag. 15*).

SCUOLA APERTA

L'Istituto “Caurga”, rispondendo alle richieste delle scuole medie, promuove attività finalizzate all'orientamento, che consistono in interventi mirati a comunicare un'informazione il più possibile chiara e trasparente dell'Offerta Formativa. A tale scopo, e nell'ottica di un coinvolgimento diretto delle famiglie, sono organizzate due giornate di “Scuola Aperta”, che consistono in **due giornate** durante le quali le famiglie possono visitare il nostro Istituto, con la guida di Docenti esperti dei vari settori.

COMMISSIONI

All'inizio d'ogni Anno Scolastico sono eletti i Docenti componenti di Commissioni, di volta in volta individuate, il cui compito è essenzialmente quello di svolgere attività di supporto, ricerca e organizzazione funzionali alle progettazioni didattiche dell'Istituto. Per l'a.s.2011-12 si sono individuate e costituite le seguenti Commissioni:

✱ **Elettorale**

Garantisce la rappresentatività delle varie componenti scolastiche all'interno degli organi collegiali secondo le norme previste.

✱ **Esami e Corsi di recupero**

Provvede all'organizzazione dei corsi di recupero, esami d'idoneità e integrativi

✱ **Orario**

Provvede alla stesura dell'orario di servizio dei Docenti.

✱ **Orientamento**

Coordina le attività di orientamento in entrata e in uscita.

✱ **POF**

Provvede all'aggiornamento del POF

* **Qualità**

Aggiorna e controlla il Sistema di Gestione della Qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001-2000 per il rinnovo triennale della certificazione e il conseguimento dell'accreditamento regionale.

* **Valutazione**

Presieduta dal D.S., è costituita per la valutazione dei Docenti immessi in ruolo

FIGURE DI RIFERIMENTO

Dirigente Scolastico

Docente con Funzione di **Vicario** del Dirigente (Coordinamento Area Funzionale-Organizzativa - POF)

Docente con Funzione di **Collaboratore del Dirigente** (Coordinamento Area Funzionale-Organizzativa - POF)

Funzioni Strumentali

- 2 F.S. per organizzazione Attività di Alternanza Scuola Lavoro classi I.P.I.A.;
- 3 F.S. per organizzazione Attività di Alternanza Scuola Lavoro classi I.P.S.A.R.;
- 1 F.S. per gestione Area Studenti;
- 1 F.S. per gestione del Sistema Qualità;
- 1 F.S. per gestione Area Diversamente Abili.

VALIDITÀ DEL POF

Il documento del POF viene approvato annualmente dal Consiglio di Istituto, dopo essere stato aggiornato e integrato con le proposte del Collegio dei Docenti.