

I
P
S
C



Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. RENDA" – POLISTENA

Via Vescovo Morabito
89024 Polistena (RC)

Piano dell'Offerta Formativa

Anno Scolastico
2014-2015



ISTITUTO PROFESSIONALE
SETTORE SERVIZI COMMERCIALI

ISTITUTO PROFESSIONALE
SETTORE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Tel. 0966/439144 – Fax 0966/439143

Codice fiscale 91000410802

Sito web: www.istitutorenda.it e-mail: rcis00300c@istruzione.it

Posta Certificata: rcis00300c@pec.istruzione.it

I
P
S
E
O
A

INDICE

	Pagina
1. LA SCUOLA.....	3
▪ Ubicazione e sedi dell'Istituto.....	3
▪ Storia dell'Istituto.....	4
2. OFFERTA FORMATIVA.....	5
▪ Il curriculum.....	5
▪ L'area comune.....	5
▪ Il percorso	7
▪ L'area d'indirizzo.....	8
▪ L'area di approfondimento.....	12
▪ Aree disciplinari	13
▪ Integrazione alunni diversamente abili.....	16
▪ Integrazione ed ampliamento offerta formativa (Piano Integrato d'Istituto)	19
▪ Piano Integrato d'Istituto	20
3. AREA PROGETTUALE EXTRACURRICOLARE.....	21
▪ Progetto Centro d'Informazione e Consulenza.....	21
▪ Progetti ampliamento offerta formativa	22
4. VALUTAZIONE DIDATTICA.....	29
5. ORGANI, FUNZIONI, STRUTTURE.....	30
▪ Organi e funzioni.....	30
▪ Coordinatori di classe settore SERVIZI COMMERCIALI	31
▪ Coordinatori di classe settore SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA	32
▪ Consiglio d'Istituto	33
▪ Commissioni	33
▪ Uffici Amministrativi.....	34
▪ Strutture	35
<i>ALLEGATI</i>	
1. REGOLAMENTI.....	37
Regolamento NORME DI COMPORTAMENTO DELLE STUDENTESSE E DEGLI STUDENTI DURANTE LE ESERCITAZIONI PRATICHE DI LABORATORIO DI CUCINA E LABORATORIO DI SALA BAR	
▪ Norme di comportamento delle studentesse e degli studenti durante le esercitazioni pratiche di laboratorio di cucina e laboratorio di sala vendita e bar	37
▪ Regolamento disciplinare.....	38
▪ Sanzioni disciplinari	44
▪ Patto educativo di corresponsabilità	45
2. VALUTAZIONE SERVIZIO SCOLASTICO.....	47
▪ Autovalutazione d'Istituto	47

A
L
L
E
G
A
T
I



LA SCUOLA

UBICAZIONE DELL' ISTITUTO E SEDE



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GIUSEPPE RENDA"

Via Vescovo Morabito,19 – 89024 Polistena (RC)

Tel. 0966/439144 – Fax 0966/439143

[E-mail: rcis00300c@istruzione.it](mailto:rcis00300c@istruzione.it)

L'Istituto è costituito da due sezioni distinte per tipologia di indirizzi

1. Istituto Professionale, Settore Servizi Commerciali ;
2. Istituto Professionale, Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera;

Le classi e gli uffici sono ubicate nel plesso di:

- via Vescovo Morabito, 21 Polistena
Sede legale dell'Istituto d'Istruzione Superiore "Giuseppe Renda"

LA STORIA DELL'ISTITUTO

1960	A Polistena nasce l'I.P.S.C.T. come sede coordinata dell'I.P.S.C.T. di Reggio Calabria
1980	È stato istituito come sede autonoma con D.P.R. n° 1260
1990	Intitolazione dell'Istituto a Giuseppe Renda scultore nato a Polistena
1996	Con nota del M.P.I. n°6877/C/1/A del 04/07/1996 all'I.P.S.C.T. viene aggregato l'I.P.S.A.R. già sede coordinata di Locri
2000	Con Decreto del Provveditore agli Studi di Reggio Calabria – Prot. n° 27993 Affari Generali del 10/08/2000 - all'Istituto d'Istruzione Superiore "G. Renda" è stata conferita l'autonomia
2003	L'Istituto d'Istruzione Superiore di Polistena viene dotato di un nuovo plesso situato in via Turati, 8 a Polistena
2006	Con finanziamento dell'Amministrazione Provinciale di Reggio Cal., in Via Vescovo Morabito inizia la costruzione del nuovo edificio scolastico dell'Istituto d'Istruzione Superiore "G. Renda" di Polistena
2009	La scuola dal 2009 al 2012 , con quattro consecutivi decreti del Ministro dell'Istruzione, Università e Ricerca, è inserita nel Programma Nazionale di Valorizzazione delle Eccellenze ed ha ottenuto il Riconoscimento del Presidente della Repubblica
2013	L'Istituto d'Istruzione Superiore "G. Renda" di Polistena si trasferisce nei locali del nuovo Istituto situato in via Vescovo Morabito n°21.

OFFERTA FORMATIVA

Il curriculum

Articolazione del percorso

		Area Comune	Area Indirizzo	Alternanza Scuola-Lavoro	
1° biennio	Classe 1^	22 h	12 h		
	Classe 2^	22 h	12 h		
2° biennio	Classe 3^	14 h	18 h		
	Classe 4^	15 h	15 h	66	132 h
Quinto anno	Classe 5^	15 h	15 h	66	

Il Percorso curricolare è articolato in tre aree, l'area comune, l'area delle discipline di indirizzo e l'alternanza scuola-lavoro per gli anni quarto e quinto.

Il biennio comune costituisce il raccordo diretto con il percorso formativo della scuola media, consente l'esercizio e l'adempimento del diritto-dovere all'istruzione e alla formazione e, al tempo stesso, rappresenta il ponte verso le future scelte professionali.

Il percorso formativo curricolare è di **32** ore settimanali per le classi I, II, III e IV, di 30 ore per le V classi.

Il monoennio di qualifica costituisce il momento conclusivo della prima fase di studi (corso di qualifica) e caratterizza il settore formativo/professionale scelto anche in riferimento al proseguimento degli studi (corso post/qualifica).

Al completamento del terzo anno di studi, l'allievo deve sostenere gli esami di qualifica, primo gradino del suo percorso formativo e consegue una qualifica professionale di primo livello, legalmente riconosciuta e atta all'inserimento nel mondo del lavoro.




Le prove di esame conclusive, tipiche del Nuovo Ordinamento degli Istituti Professionali, hanno carattere pluridisciplinare.

Nel monoennio sono previsti, per l'area d'indirizzo, lo svolgimento di moduli riferiti a specifiche competenze professionali, l'effettuazione di simulazioni e di visite guidate in azienda, nonché la fruizione di pacchetti d'orientamento.

Il biennio post-qualifica prevede un percorso di formazione integrata: alternanza scuola-lavoro.

La quota del curriculum riservata alla formazione professionale viene svolta direttamente dall'istituto come da disposizione del decreto sull'istituzione dei corsi post/qualifica di nuovo ordinamento.

Il percorso di ciascuno dei due anni in cui si articola il secondo biennio ed il quinto anno è costituito da:

-  discipline umanistiche
-  discipline scientifiche e d'indirizzo
-  attività didattico - formativa - *finalizzata al conseguimento di una microspecializzazione coerente con la formazione professionale di indirizzo.*

Per ciascuna annualità il primo percorso formativo, diretto alla formazione generale e tecnico/professionale di base, consta di 30 ore settimanali di lezione da svolgere in sei giornate mentre il secondo pacchetto, rivolto alla formazione specifica nell'ambito della più generale formazione professionale cui l'indirizzo prepara, è costituito da 132 ore tra teoria e stage - da effettuare presso aziende - atte a favorire la maturazione di competenze professionali.

Il biennio post/qualifica si conclude con la partecipazione delle studentesse e degli studenti agli esami di stato conclusivi del corso di studi d'istruzione secondaria superiore e ad una valutazione della partecipazione dei discenti all'alternanza scuola-lavoro.

L'Istituto Professionale offre le seguenti figure professionali:

Gli Operatori

Gli operatori sono quadri tecnici esecutivi che devono essere in grado sia di capire i veloci cambiamenti della tecnologia sia di orientarsi nelle offerte formative per continuare a costruire la propria professionalità.

Le specializzazioni presenti sono:

Operatore dei Servizi di Vendita;

Operatore Amministrativo-Segretariale;

Operatore Promozione Commerciale e Pubblicitaria;

Operatore della Ristorazione:

- *Preparazione pasti;*

- *Servizi di sala e bar;*

- ***Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali;***

Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza Turistica:

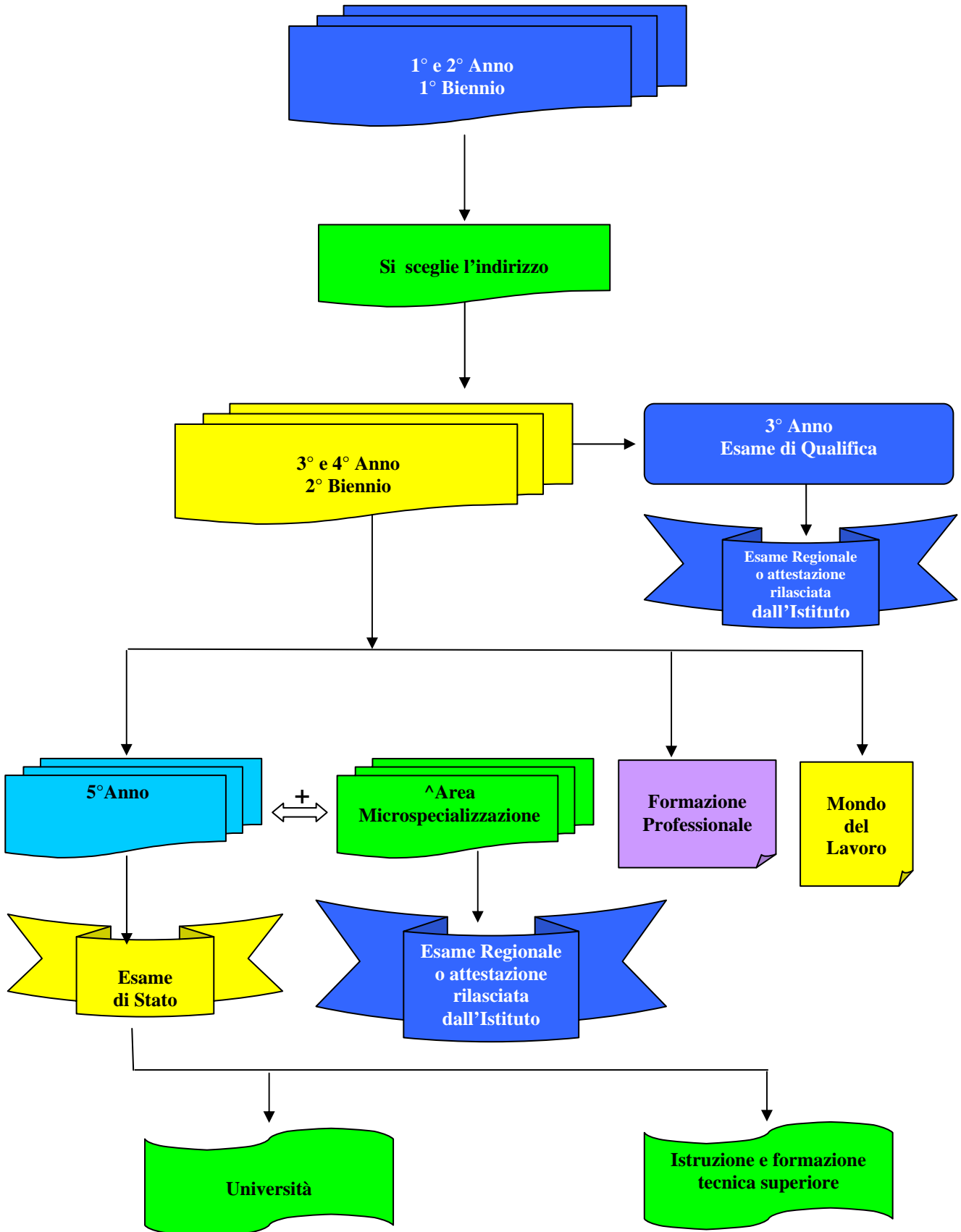
- *Strutture ricettive;*

- *Servizi del turismo.*

L'obiettivo del corso di qualifica è fornire ai propri allievi:

- un'adeguata preparazione culturale,
- le conoscenze fondamentali e le basi generali nel settore di riferimento,
- significativi elementi di avvio alla specifica attività operativa, rendendo l'allievo pronto all'inserimento nel mondo del lavoro.

Il Percorso



ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI COMMERCIALI

AMBITO COMMERCIALE

Attività di insegnamenti dell'area generale

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Fisica e Chimica)	1	1			
Informatica e laboratorio (trattamento testo)					
Educazione fisica	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Totale ore	20	20	15	15	15

Attività di insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Informatica e laboratorio (ex Tratt. Testi A076)	2+(2)*	2+(2)*	2 [#]		
Informatica gestionale A042					3
Informatica e laboratorio - Applicazioni Gestionali					(3) [§]
Tecniche professionali dei servizi commerciali (ex Ec. Aziendale A017)	5(2)*	5(2)*	6+(2) [#]	6+(2) [#]	
Francese	3	3	3	3	
Diritto/Economia			4	4	4
Discipline economiche aziendali (A017)					5+(3) [§]
Tecniche di Comunicazione			2	2	
Totale ore	12	12	17	17	15

(*)*,()[#],()[§] ore di compresenza in laboratorio

**AMBITO COMUNICAZIONE
OPZIONE PROMOZIONE COMMERCIALE E PUBBLICITARIA**

Attività di insegnamenti dell'area generale

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Sc.Terra e Biologia)	2	2			
Educazione fisica	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Totale ore	20	20	15	15	15

Attività di insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Informatica e laboratorio (ex Tratt. Testi A076)	2+(2)*	2+(2)*			
Storia dell'Arte			2	2	2
Tecniche professionali dei Servizi professionali (ex Economia Aziendale A017)	5(2)*	5(2)*			
Francese	3	3	2	2	2
Tecniche professionali (Arte Grafica)			8(2)*	8(2)*	8(2)*
Laboratorio delle tecnologie			(2)*	(2)*	(2)*
Discipline economiche aziendali (A017)			3	3	3
Tecniche di Comunicazione			2	2	2
Totale ore	12	12	17	17	17

(*)#,(#),(#) ore di compresenza in laboratorio

ISTITUTO PROFESSIONALE
SETTORE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI E INDUSTRIALI

Attività di insegnamenti dell'area generale

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
1^ Lingua straniera (inglese)	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra)	2				
Scienze integrate (Biologia)		2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore	20	20	15	15	15

Attività di insegnamenti obbligatori nell'articolazione **ENOGASTRONOMIA**

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione			3+(1)*	2+(1)*	3
Lab. Serv. Enogastr.- settore Cucina	(2)°	(2)°	(6)°	(4)°	(4)°
Lab. Serv. Enogastr. – settore Sala e vendita	(2)°	(2)°		(2)°	(2)°
Lab. Serv. Accoglienza Turistica	(2)°	(2)°			
2^ Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Diritto e Tec. Amm.va della Struttura Ricettiva			4	5	5
Totale ore	12	12	16+(1)*	16+(1)*	17

(*) ore di compresenza in laboratorio

()° insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

Attività di insegnamenti obbligatori nell'articolazione **SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione			3+(1)*	3+(1)*	3
Lab. Serv. Enogastr.- settore Cucina	(2)°	(2)°		(2)°	(2)°
Lab. Serv. Enogastr. – settore Sala e vendita	(2)°	(2)°	(6)°	(4)°	(4)°
Lab. Serv. Accoglienza Turistica	2	2			
2^ Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Diritto e Tecn.Amm.va della Struttura Ricettiva			4	5	5
Totale ore	12	12	16+(1)*	16+(1)*	17

(*) ore di presenza in laboratorio

(°) insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

Attività di insegnamenti obbligatori nell'articolazione **ACCOGLIENZA TURISTICA**

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione			3+(1)*	1+(1)*	2
Lab. Serv. Enogastr.- settore Cucina	(2)°	(2)°			
Lab. Serv. Enogastr. – settore Sala e vendita	(2)°	(2)°			
Lab. Serv. Accoglienza Turistica	2	2	(6)°	(4)°	(4)°
2^ Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Diritto e Tecn.Amm.va della Struttura Ricettiva			4	6	6
Tecniche di Comunicazione				2	2
Totale ore	12	12	16+(1)*	16+(1)*	17

(*) ore di presenza in laboratorio

(°) insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

Attività di insegnamenti obbligatori nell'opzione **PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI**

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari			3	3	3
Lab. Serv. Enogastr.- settore Cucina	(2)°	(2)°			
Lab. Serv. Enogastr.- settore Pasticceria			9	3	3
Lab. Serv. Enogastr. – settore Sala e vendita	(2)°	(2)°			
Lab. Serv. Accoglienza Turistica	2	2			
Analisi controlli chimici prodotti alimentari				(3)*	(2)*
2^ Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Diritto e Tecniche amministrative				2	2
Tecnica di gestione e Org. dei Proc. Produttivi			2	3	4
Totale ore	12	12	17	17	17

(*) ore di compresenza in laboratorio

(°) insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

OFFERTA FORMATIVA: QUOTA ORARIA OBBLIGATORIA NAZIONALE E QUOTA ORARIA OBBLIGATORIA RISERVATA ALL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

Ai sensi degli art. 8 del D.P.R. n°275/1999 e 3 del D.M. n° 234/2000 la quota oraria riservata all'istituzione scolastica, pari al 15% del monte ore obbligatorio annuale del curriculum, viene utilizzata per:

- ✓ Progetti di recupero e potenziamento.
- ✓ la realizzazione di progetti alternanza scuola-lavoro previsti per l'attività formativa dei bienni post/qualifica delle sezioni "Servizi Commerciali" e "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

AREE DISCIPLINARI COMUNI A
ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI COMMERCIALI
ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Area Scientifica
Coordinatore:
Prof. Chiarelli Gaetano

Matematica
Scienze della terra
Fisica
Chimica
Scienze Motorie
Discipline meccaniche e tecnologiche

- In matematica gli obiettivi possono essere visti come sintesi delle capacità logiche e di analisi
- Saper osservare e analizzare fenomeni naturali complessi, saper utilizzare le metodologie acquisite per porsi con atteggiamento scientifico di fronte alla realtà

Area Linguistica
Coordinatore:
Prof.ssa Pontoriero Maria

Inglese
Francese
Tedesco

- Rapporti tra lingua nazionale, lingue straniere e dialetti;
- Il prestito linguistico

Area Sostegno
Poordinatore:
Prof.ssa Loscrì Maria G.

Area Tecnica
Area Umanistica
Area Scientifica



Diritto
Economia Aziendale
Alimenti e alimentazione
Geografia

- Strumenti che può utilizzare una azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti
- Principali istituti giuridici che interessano una azienda ristorativa
- Gestione aziendale
- Rispetto della Legge in genere e delle Norme Fiscali in particolare come fondamento di sviluppo sociale
- Internet quale strumento di abbattimento delle barriere territoriali e di interazione tra gli uomini
- Analisi delle risorse del territorio
-

ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI COMMERCIALI

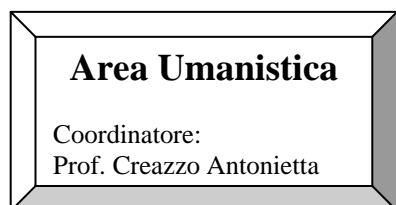
AREE DISCIPLINARI



Italiano
Storia
Religione
Storia dell'arte
Tecnica delle comunicazioni

- Competenza relazionale
- Analisi storica dello sviluppo del territorio e delle sue caratteristiche
- Analisi storica dello sviluppo dell'Europa
- Sviluppo della comunicazione e dei sistemi di comunicazione

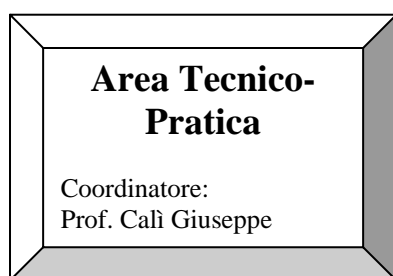
AREE DISCIPLINARI



Italiano
Storia
Religione
Tecnica delle comunicazioni
Storia dell'arte

A rectangular box containing a list of subjects. A speech bubble tail points from the bottom-left corner of the box towards the right.

- Competenze relazionali
- Analisi storica dello sviluppo del territorio e delle sue caratteristiche
- Analisi storica dello sviluppo dell'Europa

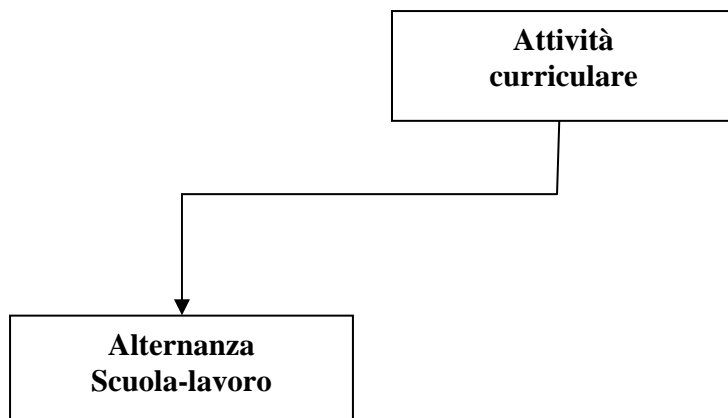


Laboratorio esercitazione di cucina
Laboratorio esercitazioni di sala vendita
Laboratorio esercitazioni di ricevimento
Tecnica dei servizi
Scienze dell'alimentazione

A rectangular box containing a list of subjects. A speech bubble tail points from the bottom-left corner of the box towards the right.

- Tecnica di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti
- Saper osservare e analizzare fenomeni naturali complessi, saper utilizzare le metodologie acquisite per porsi con atteggiamento scientifico di fronte alla realtà

Alternanza Scuola-lavoro



All'interno dell'offerta formativa specifica, il nostro Istituto, in raccordo con la realtà economica del territorio, attua per ciascun biennio post/qualifica, dei percorsi di alternanza scuola-lavoro legati al settore di indirizzo. Essi ammontano a 132 ore complessive.

INTEGRAZIONE ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

Il nostro Istituto accoglie un numero sempre crescente di alunni diversamente abili ed in coerenza con le finalità della legge quadro 104/92 si pone quale obiettivo prioritario la loro integrazione scolastica e lo sviluppo delle loro potenzialità in termini di apprendimento, comunicazione, relazione e socializzazione.

L'integrazione di questi alunni avviene sulla base di una *diagnosi funzionale* a cura dell'équipe dell'A.S.L. ogni studente è seguito da tutti i docenti del Consiglio di classe, coadiuvati dall'insegnante di sostegno, fornito di competenze specifiche, e dall'Unità Multidisciplinare.

A tali organismi va aggiunto il *G.I.O.* (gruppo interno operativo) costituito da un docente rappresentante di ogni consiglio di classe che accoglie allievi H, da tutti i docenti di sostegno della scuola, da un rappresentante dei genitori, dai rappresentanti dei servizi territoriali (ASL, Provincia, Comune) e da un rappresentante degli studenti in situazione di diversabilità

Compito del *G.I.O.* è quello di promuovere, assistere, verificare, coordinare il processo di integrazione, collaborando con gli organi collegiali della scuola; in particolare collabora nell'aggiornamento del P.D.F. (profilo dinamico funzionale) ed elabora e realizza progetti di sperimentazione per un'efficiente azione educativa a favore dell'allievo. La programmazione tiene conto della tipologia della disabilità e delle potenzialità dell'alunno e si articola nella predisposizione, a cura dei docenti della classe, del docente di sostegno e dell'Unità Multidisciplinare, di:

- *Profilo dinamico funzionale*, che descrive analiticamente la situazione iniziale e gli obiettivi generali a breve e medio termine
- *Piano educativo individualizzato (P.E.I.)*, che esplicita la programmazione didattica individualizzata e prevede:
 - L'osservazione dell'alunno e delle sue reali capacità.
 - La verifica dell'acquisizione dei prerequisiti o degli obiettivi programmati nel precedente anno.
 - La formulazione di un progetto che tenda a sviluppare tutte le potenzialità individuate nell'alunno.
 - L'organizzazione e le modalità di attuazione delle attività di sostegno (attività svolte all'interno del gruppo-classe, in codocenza, attività a piccoli gruppi)
 - La verifica dell'efficacia degli interventi.

La valutazione è riferita agli obiettivi della programmazione individualizzata.

In relazione alla tipologia di handicap sono previste prove equipollenti e concessi tempi più lunghi per l'effettuazione delle prove scritte o grafiche.

INSEGNARE PER TRASMETTERE COMPETENZE

In seguito al prolungamento dell'obbligo scolastico al biennio iniziale della scuola superiore di 2° grado (Decreto 139 del 22 agosto 2007), l'Istituto fa propri, come obiettivi finali del piano di studi delle classi prime e seconde, le **COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA**, alle quali si propone di adeguare la didattica e la valutazione:

- Imparare ad imparare
- Progettare
- Comunicare
- Collaborare e partecipare
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Risolvere problemi
- Individuare collegamenti e relazioni
- Acquisire ed interpretare l'informazione.

Le competenze-chiave introdotte dalla normativa sull'obbligo traggono ispirazione dalle tendenze internazionali; nel dibattito e nelle politiche europee va infatti assumendo importanza la ristrutturazione dei curricoli di studio nel senso dell'essenzialità, il che ha portato il *focus* sul tema delle "competenze", ponendo al centro i risultati delle scuole e la certificazione dei soggetti.

La competenza va intesa come facoltà di padroneggiare, utilizzare teoricamente e praticamente conoscenze ed abilità/capacità; è trasferibile in ogni contesto di studio e lavorativo, quasi un *habitus* mentale di ogni giovane europeo. L'acquisizione delle competenze chiave per la cittadinanza attiva si realizza innanzitutto puntando sul rafforzamento di quattro assi culturali strategici: l'asse dei linguaggi; l'asse matematico; l'asse scientifico/tecnologico; l'asse storico-sociale. Le competenze chiave non costituiscono una proposta alternativa o separata dalle discipline; al contrario si costruiscono utilizzando i saperi previsti dai percorsi dei primi due anni degli istituti di istruzione secondaria superiore, a partire dagli Assi indicati dal Decreto 139 del 22 agosto 2007 - Documento Tecnico – Allegato 1. I processi che portano all'acquisizione delle competenze-chiave non vanno dunque intesi come dei nuovi curricoli che si vanno a giustapporre a quelli esistenti, ma piuttosto come dei traguardi pluri e interdisciplinari dell'attività didattica, declinati operativamente dai docenti a livello collegiale, che vanno raggiunti da tutti i giovani al termine dei dieci anni di istruzione obbligatoria. Il Collegio dei docenti ha introdotto nel percorso didattico delle classi 1^a e 2^a una serie di Unità di apprendimento pluridisciplinari; si prevede l'attuazione di almeno un'Unità per trimestre.

Unità 1 classi 1^a servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Titolo: *Norme di corretta prassi igienico-sanitaria*

Asse culturale Scientifico-tecnologico ed Area di indirizzo

Discipline coinvolte: Biologia, Principi di alimentazione, Laboratorio di cucina

Destinatari: Classi prime ad indirizzo alberghiero

Periodo: secondo trimestre

Unità 1 classi 2^a ad servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Titolo *La comunicazione in ambiente lavorativo*

Asse culturale dei linguaggi, Area di indirizzo

Discipline coinvolte: inglese e lingua straniera, laboratori di ricevimento e sala-bar nell'indirizzo alberghiero.

Destinatari: classi 2^a dell'indirizzo alberghiero.

Periodo: febbraio-marzo

Unità 2 classi 2^a servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Titolo *L'evoluzione delle abitudini alimentari*

Assi culturali di riferimento: dei linguaggi, storico-sociale, scientifico-tecnologico; Area di indirizzo

Discipline coinvolte: italiano, storia, diritto ed economia, scienza dell'alimentazione.

Destinatari: classi 2^a dell'indirizzo alberghiero.

Periodo: secondo trimestre

Unità 1 classi 1^a servizi commerciali

Titolo: *Adolescenti e cibo: conoscere i principi di un corretto regime alimentare*

Assi culturali: asse dei linguaggi, Scientifico-tecnologico ed Area di indirizzo

Discipline coinvolte: Biologia, Educazione fisica, Trattamento testi, Italiano

Destinatari: Classi prime

Periodo: secondo trimestre

Unità 1 classi 2^a servizi commerciali

Titolo *La comunicazione in ambiente lavorativo*

Asse culturale dei linguaggi, Area di indirizzo

Discipline coinvolte: inglese e lingua straniera, economia aziendale

Destinatari: classi 2^a dell'indirizzo aziendale.

Periodo: marzo-aprile

Unità 2 classi 2^a servizi commerciali

Titolo ***Demografia storica. Dalla crisi del Trecento all'incremento del Settecento***

Assi culturali di riferimento: dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico – sociale

Discipline coinvolte: Storia, italiano, matematica, trattamento testi.

Destinatari: classi 2^a dell'indirizzo commerciale/turistico.

Periodo: marzo-aprile

In continuità con l'impostazione didattica per competenze propria del nuovo biennio, si è deciso di introdurre nelle classi 3^a ad indirizzo alberghiero tre progetti di integrazione tra le discipline implicanti lo sviluppo delle abilità comunicative, comprendenti alcune ore di codocenza fra gli insegnanti di lingua inglese, delle lingue straniere, di ricevimento/sala bar:

1. *Viaggio nell'Europa culinaria*

2. *Il pasto del mattino*

3. *Codocenza degli insegnanti di lingue e di laboratorio.*

Gli obiettivi sono: far acquisire il lessico specifico, il frasario ricorrente nelle situazioni lavorative, realizzare simulazioni e giochi di ruolo in cui mettere alla prova le competenze acquisite.

Per la valutazione delle competenze di asse i Dipartimenti disciplinari hanno elaborato delle competenze da conseguire.

Dalla valutazione alla certificazione

La certificazione dei saperi e delle competenze acquisite dagli studenti nell'assolvimento dell'obbligo di istruzione nelle istituzioni scolastiche e nelle strutture formative accreditate dalle Regioni è uno strumento utile per sostenere e orientare gli studenti nel loro percorso di apprendimento sino al conseguimento di un titolo di studio o, almeno, di una qualifica professionale di durata triennale entro il diciottesimo anno di età.

Il certificato è conforme al modello diffuso dal Ministero con *D.M.9 del 27 gennaio 2010 ed è riportato tra gli allegati al Pof*. Il modello di certificato, che è unico sul territorio nazionale, contiene la scheda riguardante competenze di base e relativi livelli raggiunti dallo studente in relazione agli assi culturali, con riferimento alle competenze chiave di cittadinanza, di cui all'allegato 1 al Regolamento n. 139 del 22 agosto 2007 in linea con le indicazioni dell'Unione europea, con particolare riferimento al Quadro Europeo dei titoli e delle qualifiche (EQF).

I consigli delle seconde classi della scuola secondaria superiore, al termine delle operazioni di scrutinio finale, compilano per ogni studente la suddetta scheda, che è conservata agli atti dell'istituzione scolastica.

La definizione per livelli di competenza è parametrata secondo la scala, indicata nel certificato stesso, che si articola in tre livelli: *base, intermedio, avanzato*. Ai fini della compilazione delle singole voci del modello di certificato, si precisa che il raggiungimento delle competenze di base va riferito a più discipline o ambiti disciplinari. Nel caso in cui il livello base non sia stato raggiunto, è riportata, per ciascun asse culturale, la dicitura "*livello base non raggiunto*". La relativa motivazione è riportata nel verbale del consiglio di classe nel quale sono anche indicate le misure proposte per sostenere lo studente nel successivo percorso di apprendimento.

Ai fini dell'adempimento dell'obbligo d'istruzione da parte degli alunni diversamente abili, si fa riferimento a quanto previsto dal citato Decreto 22 agosto 2007 n. 139, art. 3, c. 1, e alle indicazioni contenute nelle "Linee guida sull'integrazione scolastica degli alunni con disabilità" di cui alla nota prot. n.4274 del 4 agosto 2009.

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

"Cittadinanza e Costituzione" è il nuovo **insegnamento** introdotto nelle scuole di ogni ordine e grado con la legge n.169 del 30.10.2008, che prevede l'acquisizione nel primo e nel secondo ciclo di istruzione di conoscenze e competenze specifiche, nell'ambito delle aree storico - geografica e storico – sociale.

Con il termine "**cittadinanza**" si vuole indicare la capacità di sentirsi cittadini attivi, che esercitano diritti inviolabili e rispettano i doveri inderogabili della società di cui fanno parte ad ogni livello - da quello familiare a quello scolastico, da quello regionale a quello nazionale, da quello europeo a quello mondiale - nella vita quotidiana, nello studio e nel mondo del lavoro.

Lo studio della **Costituzione** permette non solo di conoscere il documento fondamentale della nostra democrazia, ma anche di fornire una "mappa di valori" utile per esercitare la cittadinanza a tutti i livelli. E' molto importante insegnare, studiare e analizzare nelle scuole il dettato costituzionale per offrire ai giovani un quadro di riferimento indispensabile a costruire il loro futuro di cittadini consapevoli dei propri diritti e doveri.

L'insegnamento di "Cittadinanza e Costituzione" ha, tra gli altri, l'obiettivo di insegnare alle giovani generazioni come esercitare la democrazia nei limiti e nel rispetto delle regole comuni. Per questo particolare importanza viene data nella scuola alla partecipazione attiva degli studenti a tutti i livelli: dalla rappresentanza di classe a quella d'Istituto, dall'impegno nelle Consulte provinciali degli studenti a quello nelle Associazioni studentesche. Partecipazione può voler dire per i ragazzi anche impegnarsi in attività di volontariato, di tutela dell'ambiente, di competizione sportiva corretta e di educazione alla legalità; attività che richiedono forme idonee di collaborazione con soggetti diversi (famiglie, istituzioni locali, agenzie culturali ed educative).

Educare alla cittadinanza e alla Costituzione è anche l'occasione per costruire nelle nostre classi, dove sono presenti ragazze e ragazzi con provenienze, storie, tradizioni e culture diverse, delle vere comunità di vita e di lavoro, che cerchino di da-

re significati nuovi alla convivenza ed elaborino percorsi che costruiscano contemporaneamente identità personale e solidarietà collettiva, competizione e collaborazione.

Il documento di indirizzo per la sperimentazione dell'insegnamento di "Cittadinanza e Costituzione" prevede, per ogni ordine e grado di istruzione, percorsi specifici; elenchiamo quelli indicati all'attenzione della Scuola secondaria di secondo grado:

- approfondimento dello studio della Costituzione anche mediante la riflessione su problematiche attuali;
- messa in pratica della cittadinanza agita anche attraverso la promozione dell'impegno in prima persona per il benessere proprio e altrui nel volontariato;
- promozione del rispetto e della tutela dell'ambiente quale bene comune;
- promozione del fair play e dei valori positivi insiti nello sport e nelle competizioni di qualsiasi tipo;
- diffusione dei principi dell'educazione stradale al fine di riconoscere l'importanza della responsabilità nelle proprie scelte e nelle proprie azioni.

INTEGRAZIONE ED AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

<u>Incontri con il territorio</u>	Coinvolgimento della scuola nei processi produttivi ed economici con analisi delle esigenze del territorio e delle realtà lavorative da promuovere.
<u>Viaggi d'istruzione</u>	Viaggi d'istruzione in linea con gli indirizzi di studio, collegati ai settori aziendale, turistico e alberghiero al fine di approfondire le tematiche oggetto di studio. Itinerari storico-turistico-aziendali.
<u>Visite guidate</u>	Visite guidate al fine di conoscere il tessuto storico, turistico, economico e religioso della Calabria e del Mezzogiorno in genere
<u>Alternanza scuola-lavoro</u>	Rapporto immediato e diretto con il mondo del lavoro
<u>Partecipazione a gare e concorsi con elaborati a cura degli allievi</u>	Partecipazione a manifestazioni e gare per mettere in pratica la preparazione professionale acquisita
<u>Campionati MIUR</u>	Partecipazione alle Olimpiadi Multimediali di Informatica; gare organizzate dal Ministero della Pubblica Istruzione e dall'AICA, per dare modo agli Studenti più capaci di mettere in evidenza le loro abilità nelle applicazioni informatiche e di trattamento dei testi.
<u>Attività sportive</u>	Partecipazione a campionati sportivi studenteschi e tornei.
<u>Assemblee</u>	Durante l'anno scolastico è prevista una serie di assemblee degli studenti con lo scopo di: <ul style="list-style-type: none">• Promuovere la pratica della democrazia• Favorire la socializzazione• Far maturare il senso di appartenenza alla collettività scolastica;• Incentivare la condivisione dei risultati conseguiti nelle attività svolte.
<u>Promozione di Gare</u>	Promozione di Gare e Manifestazioni Professionali per la valorizzazione delle eccellenze.
<u>Cinema / Teatro</u>	Partecipazione e realizzazione di attività teatrali e partecipazione a proiezioni cinematografiche.
<u>Expo-scuola</u>	Partecipazione ed organizzazione di eventi, manifestazioni e fiere.
<u>Integrazione</u>	Realizzazione di progetti rivolti all'inserimento ed all'integrazione di studenti <u>culturale</u> immigrati.
<u>Piano Integrato d'Istituto</u>	Progetti P.O.N – P.O.R.

PIANO INTEGRATO D'ISTITUTO
PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013
(PON 2007-2013)

Richieste avanzate sul bando
PON-FSE-2007/13

"Competenze per lo sviluppo"-

Obiettivo "Convergenza"

Fondo	Obiettivo	Descrizione Obiettivo	Obiettivo Azione	Descrizione Azione
Formazione	C	Stages e Tirocini C-5-FSE-2013-105	C5	Stages e Tirocini in Italia e all'Estero
Formazione	C	Miglioramento livelli di conoscenza e competenza dei giovani C-1-FSE-2013-760	C1	Interventi per lo sviluppo delle competenze chiave di lingua inglese
Formazione	C	Piano di azione coesione F-3-FSE-2013-27	F3	Studenti protagonisti del domani. Promuovere il successo scolastico, le pari opportunità e l'inclusione sociale: sviluppo di reti contro la dispersione scolastica e creazioni di prototipi innovativi.

Iniziative complementari ed integrative promosse dal Comitato Studentesco

Il comitato studentesco dell'Istituto promuove e realizza iniziative complementari ed integrative di accoglienza e accompagnamento nell'iter formativo al fine di offrire agli studenti occasioni, anche extracurricolari, per la crescita umana e civile e opportunità per un proficuo utilizzo del tempo libero.

Tali iniziative sono strumentali al raggiungimento degli obiettivi formativi dell'Istituto e tengono conto delle concrete esigenze rappresentate dagli studenti.

Per il corrente anno scolastico le attività organizzate sono le seguenti:

1. Attività musicale e danze;
2. Scrittura creativa (giornalino, ipertesti, poesia);
3. Approfondimento delle tecnologie informatiche;
4. Recupero e ricostruzione di tradizioni locali;
5. Creazione di un gruppo sportivo e attività agonistiche in impianti anche esterni alla scuola;
6. Approfondimento di tematiche storico – turistico – aziendali;
7. Conoscenza del territorio;
8. Attività teatrali;
9. Multiculturalità.

Progetto orientamento

L'attività d'orientamento mira a creare un processo continuo e dinamico d'informazione e formazione dello studente che inizia dal primo anno di corso per essere poi ripreso in tappe successive e che lo accompagnerà fino alla conclusione degli studi superiori soffermandosi, in particolar modo, sulla prosecuzione degli studi universitari e sull'ingresso nel mondo del lavoro.

Il progetto si pone l'obiettivo di svolgere un'azione di raccordo tra le attitudini e le abilità acquisite dai giovani nel corso degli studi con la complessità del mondo esterno nella prospettiva di un percorso di studi e di vita.

Progetto Centro d'Informazione e Consulenza

L'azione del Centro d'Informazione e Consulenza (C.I.C.) nasce in ottemperanza agli obblighi di legge formulati in risposta alle esigenze della società contemporanea sempre più complessa e in raccordo con l'obiettivo generale dell'Offerta Formativa specifica dell'Istituto. Essa è mirata alla lotta alle tossicodipendenze, ai comportamenti lesivi della salute psico-fisica ed al superamento dei disagi personali, sociali, scolastici e formativi.

Il Centro di Formazione e Consulenza funziona all'interno dell'Istituto, secondo le modalità stabilite dagli organi collegiali, i quali, dopo aver proceduto alla rilevazione dei bisogni dei giovani, ai fini di una corretta prospettiva della prevenzione del disagio, della promozione del benessere psico-fisico e del suo successo scolastico, si raccordano con i docenti referenti.

Il docente referente ha la funzione di:

- Promuovere, costituire ed organizzare il C.I.C.
- Mantenere uno stretto collegamento con gli operatori esterni alla scuola
- Favorire la circolazione delle informazioni all'interno dell'Istituto
- Concorrere alla promozione di attività formative rivolte agli altri insegnanti
- Costituire punto di riferimento e di collegamento per la realizzazione dei progetti connessi all'attività dei C.I.C.
- Offrire consulenza e sostegno organizzativo per l'attuazione delle iniziative proposte dai gruppi di studenti
- Coinvolgere le famiglie e la realtà locale nell'attività di prevenzione
- Favorire la documentazione delle iniziative per una loro diffusione all'interno e all'esterno della scuola.

Progetto Centro Alternanza Scuola-Lavoro

Azione: non basta conoscere, bisogna mettere in pratica.

Progetti ampliamento offerta formativa a.s. 2014/2015

N°	DENOMINAZIONE PROGETTO
1.	<i>CAMPIONATI SPORTIVI STUDENTESCHI</i>
2.	<i>SPORTELLO CIC</i>
3.	<i>EDUCAZIONE STRADALE- PATENTINO A SCUOLA – “UN CASCO PER LA VITA”</i>
4.	<i>PROGETTO SICUREZZA</i>
5.	<i>EUROCHOCOLATE FESTA DEL CIOCCOLATO PERUGINO</i>
6.	<i>PROGETTO DI COOPERAZIONE INTERNAZIONALE ITALIA-CINA</i>
7.	<i>PROGETTO HACCP</i>
8.	<i>5^ GARA INTERNAZIONALE DELLA RISTORAZIONE</i>
9.	<i>CITTADINANZA, COSTITUZIONE E LEGALITA’</i>
10.	<i>POTENZIAMENTO E RECUPERO</i>
11.	<i>GLI ALLIEVI NEL RAPPORTO SCUOLA-LAVORO</i>
12.	<i>VIAGGI DI ISTRUZIONE E VISITE GUIDATE</i>
13.	<i>FORMAZIONE E VALORIZZAZIONE PERSONALE DOCENTE E ATA</i>
14.	<i>PROGETTO AREA A RISCHIO “SCUOLA ATTIVA”</i>
15.	<i>BRITISH INSTITUTE TRINITY – TEST CENTER</i>
16.	<i>BREAKFAST AND BRUNCH</i>
17.	<i>MAITRE DEL FLAMBE’</i>
18.	<i>SIGEP</i>
19.	<i>PROFESSIONE BARMAN</i>
20.	<i>PROFESSIONE RECEPTIONIST</i>
21.	<i>IL MENU’: BIGLIETTO DA VISITA DELLA RISTORAZIONE</i>
22.	<i>NON BASTA CONOSCERE BISOGNA METTERE IN PRATICA</i>
23.	<i>PROGETTO PROBLEM POSING & SOLVING Per l’attuazione delle Indicazioni Nazionali e le linee guida relative all’insegnamento della Matematica e dell’Informatica dei nuoviLicei, Istituti Tecnici e Professionali</i>

Denominazione progetto

CAMPIONATI SPORTIVI STUDENTESCHI

Responsabili progetto

Prof.sse Collufio Carla - Valenzise Angela- Oppedisano Alba

Obiettivi

Favorire una presa di coscienza precisa delle proprie potenzialità e limiti per accettarsi come si è pur con l'aspirazione a migliorare sé stessi ma sempre con spirito ludico e collaborativi;

- sviluppare le proprie capacità ed abilità;
- valorizzare se stessi senza sopraffare gli altri;
- praticare un corretto agonismo;
- l'autocontrollo, l'osservanza delle regole, la lealtà;
- conoscere le attività sportive di gruppo.

Il metodo sarà globale ed analitico ,in base alle situazioni contingenti in cui si opera.

I Campionati Sportivi Studenteschi hanno lo scopo di offrire alla scuola iniziative intese a suscitare e consolidare nei giovani la consuetudine alle attività sportive, considerate come fattore di formazione umana e di crescita civile e sociale, nonché contributo alla prevenzione e rimozione dei disagi e delle devianze giovanili.

Durata

a.s. 2013/2014

Luogo: campetti comunali di Polistena; spazi aperti; campo di atletica comunale.



Denominazione progetto

SPORTELLO C.I.C.

Responsabile progetto

Prof. sse Gambardella Marcella – Valenzise Angela

Obiettivi

Svolgere a favore degli alunni attività di informazione e consulenza sulle tematiche inerenti l'educazione alla salute, la prevenzione delle tossicodipendenze e il disagio giovanile

Destinatari

Tutti gli alunni della scuola

Durata

Da Gennaio 2014 – Maggio 2014

STRUTTURA OPERATIVA

Possibilità di usufruire di un servizio di ascolto (con funzione di filtro) gestito dai docenti della commissione.
Possibilità di usufruire di incontri personali o con gruppi classe con l'assistente sociale e lo psicologo del Consultorio Familiare di Polistena



Denominazione progetto

EDUCAZIONE STRADALE

Responsabile del progetto

Prof.ssa Alba Oppedisano

Obiettivi

- Conseguimento del documento di idoneità alla guida del ciclomotore.
Incontro con membri dell'Associazione Familiari vittime della strada:
- per far sì che le esperienze e le sofferenze altrui diventino lezioni di vita, onde promuovere una maggiore sicurezza nell'utilizzo della strada.
Incontro con il Prefetto e con rappresentanti delle forze dell'ordine:
- Avvicinare i ragazzi alle istituzioni e alle forze dell'ordine, perché cresca in loro la consapevolezza dell'essere cittadini, nel rispetto delle leggi e del vivere civile.
- Far crescere nei ragazzi la consapevolezza che utilizzare la strada nel rispetto del codice stradale diminuisce i rischi che la strada ha.
- Favorire la conoscenza e il rispetto delle norme di comportamento in materia di educazione stradale.
- Favorire comportamenti corretti per la prevenzione del grave problema degli incidenti stradali soprattutto tra i giovani.

Alunni interessati al conseguimento del patentino: alunni che abbiano compiuto i 14 anni e non abbiano ancora compiuto i 18; alunni interessati alla giornata "Un casco per la vita"; tutti.

Durata

Trenta ore a.s. 2013-14



Denominazione progetto

BREAKFAST AND BRUNCH

Responsabile progetto

Prof. Laface Domenico

Obiettivi

Obiettivi misurabili che si intendono perseguire, i destinatari a cui si rivolge, le finalità e le metodologie utilizzate. Rapporti con altre istituzioni

Obiettivi: promuovere l'acquisizione da parte degli alunni delle conoscenze (requisiti professionali) proprie di questo mestiere quali consumatori e futuri titolari o gestori di ristoranti.

Destinatari: soggetti coinvolti; alunni della classe II sez. D (numero massimo di 16 unità per classe).

Finalità: arricchire il bagaglio professionale degli alunni (conoscenze, competenze, capacità e abilità professionali).

Metodologia: lezione frontale, lezione interattiva; attività pratiche di laboratorio bar con lezioni dimostrative e guidate per le relative esercitazioni da effettuare. Uso di modulistica varia di settore.

Durata

Arco temporale nel quale il progetto si attua, fasi operative.

A.S. 2013/2014; da febbraio 2013 ad aprile 2014.

9 ore di lezione così articolate: 3 ore al giorno che si svolgeranno in orario pomeridiano dalle 15:00 alle 18:00.

Titolo modulo del progetto: **Breakfast and Brunch**



Denominazione progetto

MAITRE DU FLAMBE'

Responsabile progetto

Prof. Sansalone Carmelo

Obiettivi

*Obiettivi misurabili che si intendono perseguire, i destinatari a cui si rivolge, le finalità e le metodologie utilizzate.
Rapporti con altre istituzioni*

Durata

Arco temporale nel quale il progetto si attua, fasi operative.



Denominazione progetto

SIGEP

Responsabile progetto

Prof. Agostino Valerio

Obiettivi

*Obiettivi misurabili che si intendono perseguire, i destinatari a cui si rivolge, le finalità e le metodologie utilizzate.
Rapporti con altre istituzioni*

Durata

Arco temporale nel quale il progetto si attua, fasi operative.



Denominazione progetto

PROFESSIONE BARMAN

Responsabile progetto

Prof. Trimarchi Domenico

Obiettivi

*Obiettivi misurabili che si intendono perseguire, i destinatari a cui si rivolge, le finalità e le metodologie utilizzate.
Rapporti con altre istituzioni*

Durata

Arco temporale nel quale il progetto si attua, fasi operative.



Denominazione progetto

IL MENU' BIGLIETTO DA VISITA DELLA RISTORAZIONE

Responsabile progetto

Prof. Carpentieri Giulio

Obiettivi

*Obiettivi misurabili che si intendono perseguire, i destinatari a cui si rivolge, le finalità e le metodologie utilizzate.
Rapporti con altre istituzioni*

Durata

Arco temporale nel quale il progetto si attua, fasi operative.



Denominazione progetto

PROFESSIONE RECEPTIONIST

"La gestione del ciclo cliente, dal sistema manuale al sistema informatizzato"

Responsabile progetto

Prof. Carpentieri Giulio

Obiettivi

*Obiettivi misurabili che si intendono perseguire, i destinatari a cui si rivolge, le finalità e le metodologie utilizzate.
Rapporti con altre istituzioni*

Simulare le principali procedure connesse alle varie fasi del ciclo cliente sia con il sistema tradizionale, sia utilizzando strumenti digitali e un software di gestione alberghiera.

Durata

Arco temporale nel quale il progetto si attua, fasi operative.

Anno finanziario 2014

A.S. 2013/2014; da gennaio a febbraio 2014.

24 ore di lezione: ore aggiuntive d'insegnamento



1.1 Denominazione Progetto
MARKETING E CIOCCOLATO EUROCHOCOLATE FESTA DEL CIOCCOLATO PERUGINO
1.2 Responsabili del Progetto
Prof.ssa Nadia Furfaro, Prof.ssa Giulia Papalia.
1.3 Obiettivi
Il progetto mira a sostenere la formazione di figure professionali emergenti in ambito nazionale ed internazionale e consentirà l'arricchimento del bagaglio culturale e professionale dei ragazzi L'esperienza proporrà agli studenti la possibilità di confrontarsi con realtà produttive innovative appartenenti al contesto di formazione del corso di studi frequentato.
Durata
A.S. 2013/2014 – mese di ottobre 2013
METODOLOGIE:
Collaborazione degli studenti aderenti al progetto agli stand dell'Eurochocolate di Perugia Partecipazione in qualità di Hostesses e Stewards ai vari convegni <i>in loco</i> e al Teatro Pavone Partecipazione alle varie attività culturali, fieristiche, enogastronomiche della manifestazione internazionale dedicata al cioccolato. Partecipazione ad attività formative e dimostrative nella manifestazione
DESTINATARI:
<ul style="list-style-type: none"> • 15 alunni di IV e V, risultanti meritevoli per profitto e condotta
RAPPORTI ESTERNI
<ul style="list-style-type: none"> • Aziende espositrici e produttrici di cioccolato • Comitato organizzativo Eurochocolat Perugia 2013
RISORSE UMANE
Docenti accompagnatori delle classi Dirigente scolastico
BENI E STRUMENTI
<ul style="list-style-type: none"> - Autobus - Divise personali



TITOLO PROGETTO	“Scuola – Territorio e processi di internazionalizzazione” Progetto di collaborazione Italia-Cina
SINTESI	Il progetto è rivolto alla individuazione di figure professionali emergenti in ambito nazionale ed internazionale attraverso il confronto e l'integrazione con la cultura di altri paesi, nonché alla valorizzazione del territorio della Provincia di Reggio Calabria, sotto l'aspetto storico, artistico, culturale e paesaggistico. L'esperienza sarà diffusa attraverso il web e prodotti cartacei e multimediali. Sono previste visite di scambi culturali.
PROGRAMMA DELLA VISITA A POLISTENA	<ul style="list-style-type: none"> - Visita ad alcune scuole della Calabria per confrontarsi sui programmi di studio e sull'uso delle tecnologie; - visita al Planetario di Reggio Calabria, che è fra i primi 10 al mondo (www.planetariumpythagoras.com) e osservazione del cielo al telescopio; - visita all'area portuale di Gioia Tauro, il più grande terminal per transhipment del Mediterraneo; - seminario, diretto a promuovere il dialogo ed intensificare i rapporti tra le istituzioni cinesi e quelle italiane per la promozione della conoscenza dei caratteri culturali, sociali e produttivi di province e comuni italiani; - Recital, in italiano, con la partecipazione di studenti stranieri; - momento di intrattenimento musicale con l'esecuzione di alcuni tra i più famosi brani della letteratura pianistica classica; - esercitazione pratica di laboratorio di cucina e di sala-bar, a cura degli studenti dell'Istituto Alberghiero, con lo scopo di promuovere le risorse del territorio sotto l'aspetto gastronomico e ricercare forme di collaborazione volte alla diffusione della cultura culinaria del nostro Paese e di farla incontrare con quella più in generale di altri Paesi.
ALTRI SOGGETTI COINVOLTI	M.P.I., U.S.R. e U.S.P. per la Calabria Università di Reggio Calabria, Facoltà di Agraria e di Architettura Regione Calabria, Provincia di Reggio Calabria, Comune di Polistena, Autorità portuale di Gioia Tauro, Planetario di Reggio Calabria.
Durata: dall'a.s 2009/2010 e continua	



Denominazione progetto

NON BASTA CONOSCERE BISOGNA METTERE IN PRATICA

Responsabile progetto

Prof. Falletti Salvatore

Obiettivi

*Obiettivi misurabili che si intendono perseguire, i destinatari a cui si rivolge, le finalità e le metodologie utilizzate.
Rapporti con altre istituzioni*

Durata

Arco temporale nel quale il progetto si attua, fasi operative.

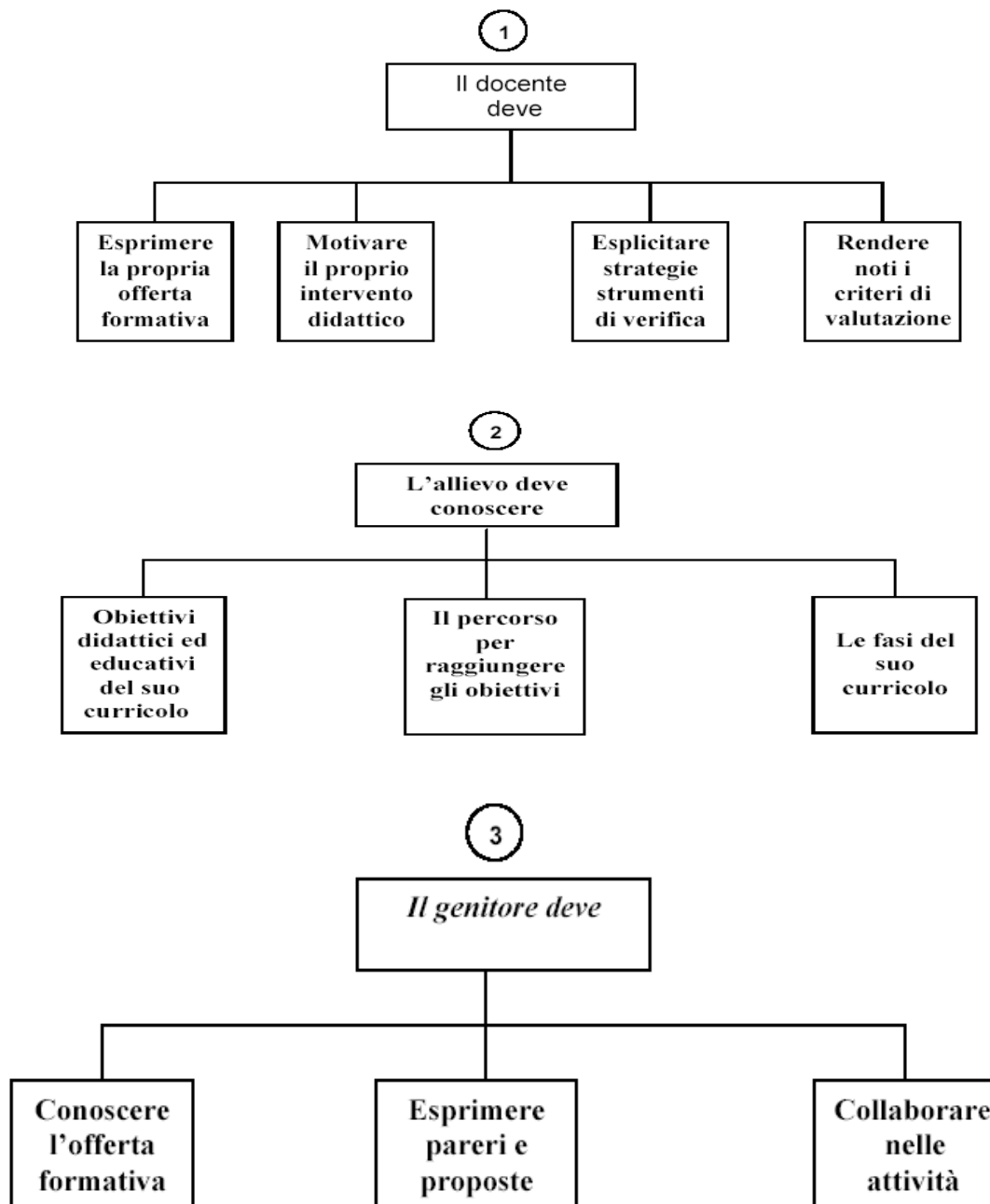
PATTO EDUCATIVO DI CORRESPONSABILITA'

VALUTAZIONE



IL CONTRATTO FORMATIVO

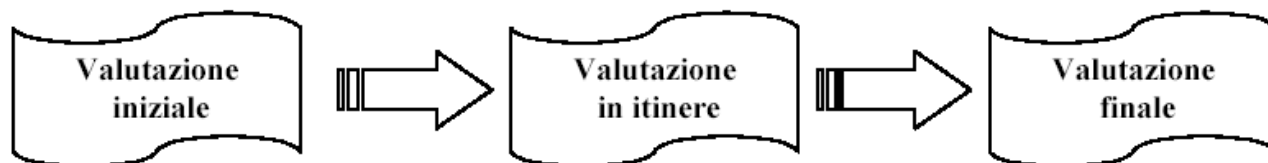
Il contratto formativo si esplicita nelle tre seguenti fasi, atte a coinvolgere sul piano operativo docente e alunno.



In base al contratto formativo vengono esplicitate le modalità di valutazione dei percorsi formativi e dei risultati raggiunti

dagli allievi.

Nella valutazione vengono distinti tre momenti diversificati, identificabili per tutte le discipline:



La valutazione iniziale, attraverso prove d'ingresso, stabilisce i livelli di preparazione di ogni allievo/a rispetto ai prerequisiti previsti per l'avvio dei programmi del corrente anno scolastico.

La valutazione in itinere, effettuata durante l'anno scolastico, fornisce ad allievi e famiglie il quadro delle varie situazioni di apprendimento e viene articolata in quadrimestre.

Ogni docente stabilisce nel piano di lavoro di ogni classe gli obiettivi che di volta in volta intende verificare e che esplicita alle studentesse e agli studenti. Riferisce i criteri di valutazione concordati nelle programmazioni per aree disciplinari in relazione ad ogni singola prova di verifica.

Nel caso di prove strutturate o semi-strutturate, ogni docente, al momento della somministrazione della prova, illustra agli allievi la griglia di valutazione appositamente predisposta ed i punteggi attribuiti ad ogni sezione della stessa e ad ogni esercizio delle varie sezioni.

VALUTAZIONE FINALE

La valutazione finale scaturisce dall'insieme dei dati raccolti e verificati durante l'anno scolastico.

Per quegli allievi che cessano dalla frequenza si certificheranno i crediti maturati ed i livelli raggiunti in ogni disciplina.

Nel biennio post-qualifica, tutte le griglie relative agli items proposti, saranno rese note agli allievi prima della somministrazione di ogni verifica.

Anche i colloqui avranno degli indicatori precisi per ogni disciplina.

Sarà possibile prendere visione dei materiali predisposti dai consigli di classe ai fini della preparazione delle alunne/alunni agli esami di stato.

Il percorso valutativo ed i suoi strumenti, saranno parte integrante del Documento di Maggio.

L'istituto, in tal modo, intende offrire alle Commissioni di esami il proprio percorso di valutazione, validato e reso noto agli studenti al fine di garantire una complessiva uniformità di valutazione.

ORGANI, FUNZIONI, STRUTTURE

STAFF DI PRESIDENZA

DIRIGENTE SCOLASTICO: *PROF.ssa ZACCHERIA PASQUALINA MARIA*

DOCENTI COLLABORATORI DEL DIRIGENTE:

- Prof. LAGANA' DEMETRIO – 1° Collaboratore del Dirigente Scolastico
- Prof. FALLETI SALVATORE – 2° Collaboratore del Dirigente Scolastico

DOCENTI COORDINATORI E SEGRETARI DEI CONSIGLI DI CLASSE 2014/2015

“SERVIZI COMMERCIALI”

		COORDINATORE	
N.O.	CLASSE	COGNOME	NOME
1	1^ A	Bellantoni	Vittoria
2	1^B	Giordano	Silvia
3	2^A	Pucci	Maria Josè
4	3^A	Santoro	Concetta
5	3^B	Principato	Consolata
6	4^A	Falleti	Salvatore
7	4^B	Varone	Graziella
8	5^A-OAS	Mazzeo	Ermelinda
9	5^A-PCP	Oppedisano	Alba

DOCENTI COORDINATORI E SEGRETARI DEI CONSIGLI DI CLASSE 2014/2015

“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA”

		COORDINATORE				COORDINATORE	
N.O.	CLASSE	COGNOME	NOME	N.O.	CLASSE	COGNOME	NOME
1	1^A	Giofrè	Rosina	26	4^E	Laganà	Clotilde
2	1^B	Alessi	Antonella	27	5^A	Creazzo	Antonietta
3	1^C	Mandaglio	Beatrice	28	5^B	Chiarelli	Gaetano
4	1^D	Cali	Giuseppe	29	5^C	Ciccarelli	Lettera
5	1^E	Catananti	Giuseppe	30	5^D	Papalia	Giulia
6	1^F	Fonte	Rocco	31	5^E	Montagnese	Roberto
7	1^G	Frisina	Pasquale				
8	1^H	Crupi	Giuseppe				
9	1^I	Galasso	Giovanni				
10	2^A	Cutuli	Domenico				
11	2^B	Larosa	Concetta				
12	2^C	Valensise	Angela				
13	2^D	De Moro	Maria				
14	2^E	Franco	Maria C.				
15	2^F	Gambardella	Marcella				
16	2^G	Napoli	Daniela				
17	3^A	Martino	Demetria				
18	3^B	Capogreco	Andrea				
19	3^C	Cusumano	Anna				
20	3^D	Cacciola	Angela				
21	3^E	Pontoriero	Maria				
22	4^A	Pugliese	Filomena				
23	4^B	Formica	Caterina				
24	4^C	Furfaro	Nadia				
25	4^D	Amodeo	Filomena				

CONSIGLIO D' ISTITUTO

Presidente: SGRO' Maria Rosaria

Membro di diritto: Dirigente Scolastico *dr.ssa Zaccheria Pasqualina Maria*

DOCENTI Fonte Rocco Carla Collufio Caterina Formica Gatto Antonino Ermelinda Mazzeo Giulia Papalia Oliveto Roberto Creazzo Antonietta	GENITORI Gaetano Scarfò Maria Rosaria Sgrò Cinzia Rosano Tiziana Lainà	PERSONALE ATA Giuseppe Ocello Barci Giancarlo	STUDENTI Russo Francesco Monardi Danilo Cortese Salvatore Contardo Danila
--	---	--	--

COMMISSIONI

N.ro	Commissione Gruppo di lavoro	Docenti componenti	
		I.P.S.C.T.	I.P.S.A.R.
1	Educazione alla salute Educazione alla legalità Educazione ambientale Servizio C.I.C.	Oppedisano Alba Ieranò Franca	Fonte Rocco Gambardella Marcella
2	Orientamento Diritto allo studio	Falletti Salvatore Mazzeo Ermelinda Oppedisano Alba Mundo Katia Maria	Collufio Carla Formica Caterina Furfaro Nadia Laganà Demetrio Oliveto Roberto Sansalone Carmelo Valenzise Angela
3	Gruppo di progettazione	Falletti Salvatore	Chiarelli Gaetano Creazzo Antonietta Laganà Demetrio Papalia Giulia
4	P.O.F. Carta servizi Regolamento disciplinare	Falletti Salvatore Laganà Demetrio	Chiarelli Gaetano Furfaro Nadia
5	Servizio biblioteca	Falletti Salvatore	Capogreco Leonardo
6	Sito web		Chiarelli Gaetano

GLI UFFICI AMMINISTRATIVI

ORARIO DI FUNZIONAMENTO DELL' ISTITUZIONE SCOLASTICA

ORARIO APERTURA e CHIUSURA dell'ISTITUTO
dalle ore 07,30 alle ore 14,30

Apertura degli Uffici Amministrativi
(orario di sportello unico)

il ricevimento del personale docente e ATA, degli studenti
e dell'utenza esterna si effettua in orario antimeridiano
ogni giorno dalle ore 11,00 alle ore 12,30.

ORARIO GENERALE DI SERVIZIO: orario a turno fisso 36 ore settimanali

Nei periodi di sospensione delle attività didattiche, salvo comprovate esigenze, si osserva per tutti il solo orario antimeridiano dalle ore 8,00 alle 14,00.

CALENDARIO SCOLASTICO – CHIUSURA PREFESTIVA ed ESTIVA

L'inizio delle lezioni è fissato per il giorno 15 settembre 2014 ed il termine per il giorno 11 Giugno 2015
Non si effettueranno lezioni nelle domeniche, nei giorni riconosciuti come festività nazionali e nei seguenti giorni:

Festività Natalizie: dal 22 dicembre 2014 al 5 gennaio 2015

Festività Pasquali: dal 2 aprile 2015 al 7 aprile 2015

Altre Festività: 2 maggio 2015 ponte

1 giugno 2015 ponte.

* il 17 luglio festa del Santo Patrono

La chiusura degli Uffici Amministrativi sarà disposta nei seguenti giorni prefestivi :

- mercoledì 24 dicembre 2014

- mercoledì 31 dicembre 2014

- sabato 4 aprile 2015

- lunedì 4 maggio 2015

- lunedì 1 giugno 2015

- venerdì 14 agosto 2015

STRUTTURE

LABORATORI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI COMMERCIALI-IPSCT

RESPONSABILE – *Prof. Giulio Carpentieri* –
Laboratorio Multimediale 1

RESPONSABILE – *Prof. Salvatore Falleti* –
Laboratorio Multimediale 2

RESPONSABILE – *Prof. Salvatore Falleti* –
Laboratorio Multimediale 3

RESPONSABILE – *Prof.ssa Katis Maria Mundo* –
Laboratorio multimediale di Grafica

RESPONSABILE – *Prof. Demetrio Laganà* –
Centro documentale



L'allievo viene istruito a usare programmi operativi relativi alla gestione aziendale, alla contabilità e alla normativa vigente per quel che riguarda il diritto commerciale, assicurativo, societario e bancario. E' possibile, altresì, simulare una struttura aziendale o uno sportello bancario.

L'allievo è istruito ad archiviare dati e immagini, a impostare tabelle, a costruire grafici, ad acquisire competenze relative alla gestione di imprese ed enti del settore turistico, a comunicare anche in lingua straniera con altre aziende, a costruire pagine web. In questi laboratori è possibile simulare le attività proprie delle agenzie turistiche e l'attività di back-office e di front-office di un hotel. I laboratori sono dotati di rete didattica propria e sono collegati ad INTERNET in ADSL tramite impianto di rete cablata. L'impianto cablato comprende almeno un punto per tutte le aule delle classi dell'istituto in tutte le sue sedi.

LABORATORI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA - IPSAR

Laboratorio Enogastronomia

RESPONSABILE – *Prof. Calì Giuseppe*

Gli allievi imparano a preparare piatti caldi e freddi, a predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro, ad elaborare menu giornalieri e rotativi.

Laboratorio Sala-Vendita

RESPONSABILE – *Prof. Sansalone Carmelo*

Gli allievi imparano:

- ad accogliere i clienti ed assisterli durante il consumo dei pasti;
- ad eseguire le principali attività relative al funzionamento di un'azienda ristorativa, nonché le principali attività inerenti il servizio-bar.
- 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; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- 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; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.



Laboratorio di Accoglienza Turistica

RESPONSABILE – *Prof. Redi Fortunato*

Gli allievi sono istruiti ad accogliere i clienti ed assisterli durante il soggiorno nelle varie strutture ricettive, ad espletare funzioni relative ai servizi di ricevimento, portineria, cassa e main-courante.

Gli Studenti sanno usare le tecnologie informatiche per la gestione delle strutture ricettive.

Laboratorio Linguistico Multimediale

RESPONSABILE – *Prof.ssa Pugliese Filomena*

Il laboratorio di recente istituzione, è dotato di una postazione di lavoro per gli insegnanti e di 24 postazioni collegate in rete, per gli allievi. Esso è finalizzato all'utilizzo della multimedialità nell'insegnamento di tutte le discipline; tutte le postazioni possono collegarsi autonomamente ad INTERNET

Laboratorio Scientifico

RESPONSABILE – *Prof. Papalia Giulia*

Il laboratorio è di recente istituzione.

**NORME DI COMPORTAMENTO DELLE STUDENTESSE E DEGLI
STUDENTI DURANTE LE ESERCITAZIONI PRATICHE DI
LABORATORIO DI CUCINA E LABORATORIO DI SALA BAR**



NORME GENERALI

1. Per gli addetti ai servizi Alberghieri di Sala Bar e di Cucina è obbligatorio l'uso della divisa durante le esercitazioni pratiche, si sottolinea l'importanza che l'abbigliamento, nella ristorazione, risponda a criteri di igiene e di decoro. L'acquisto della divisa da lavoro è a totale carico degli allievi.
2. L'Istituto non prevede istituzionalmente il servizio di mensa. Gli assaggi delle varie pietanze, che giornalmente vengono serviti nella Sala Ristorante della scuola, durante le esercitazioni pratiche di laboratorio, sono da considerarsi attività didattiche in orario di lezione e il comportamento degli allievi dovrà essere adeguato.
3. E' dovere di tutti collaborare a mantenere efficiente l'attrezzatura dei laboratori. Ogni danno arrecato, volontariamente, a materiale didattico, all'arredamento e alle suppellettili scolastiche deve essere risarcito dai responsabili.
4. Gli allievi dovranno tenere un comportamento professionale, civile e consono a questo tipo di scuola, Es. cura dell'igiene della persona, capelli ordinati, abbigliamento pulito e non trasandato etc, e considerato il tipo di lavoro che si apprestano ad imparare (si pensi al rapporto con il pubblico), dovranno mantenere, anche fuori della scuola, un comportamento corretto e rispettoso delle cose, delle persone, delle istituzioni.
5. Nei locali della Scuola non sono, in nessun modo, tollerate le bestemmie e le parole volgari, tanto meno durante le esercitazioni pratiche di laboratorio di bar e ristorante.
6. Si ricorda che nei locali della Scuola è severamente vietato fumare ai sensi della Legge 11/11/1975 n. 584

Regole di comportamento

- 1) Gli allievi impegnati nelle esercitazioni pratiche devono presentarsi nel reparto di competenza in divisa;
- 2) La divisa deve essere completa in tutte le sue parti, perfettamente pulita ed in ordine;
- 3) Oltre la divisa ogni allievo deve avere con sé determinati strumenti di lavoro (penna, cavatappi, torcione, ecc.), i quali fanno parte integrante del corredo professionale.
- 4) Ogni allievo deve avere la massima cura della propria persona, in particolare:
 - **CAPELLI**: non sono ammessi capelli lunghi o con tagli particolari. Per gli addetti ai servizi alberghieri di cucina è d'obbligo il cappello o la cuffia
 - **PROFUMI**: sono da escludersi profumi troppo forti. Qualora le allieve intendono fare uso di "trucco" questo dovrà essere leggero e armonioso.
 - **MANI**: sono prescritte mani pulite, con unghie corte e curate. Per le ragazze è ammesso l'uso di smalto molto leggero, fatta eccezione per le allieve dei corsi di cucina che non possono usare smalto alcuno.
 - **MONILI**: durante le esercitazioni pratiche e, in particolare, durante lo svolgimento del servizio è ammesso soltanto l'orologio, al capo servizio di sala; catenine, braccialetti etc. non devono essere visibili.

Chi non rispetta le regole sopra indicate non è ammesso alle esercitazioni pratiche e viene severamente ammonito, per la prima volta. Per tale trasgressione verrà data immediata comunicazione alla famiglia. Per le successive mancanze sarà convocato il consiglio di classe per le valutazioni di competenza sotto il profilo disciplinare.

- 5) Tutti gli allievi sono tenuti a usare con cura i macchinari e le attrezzature in dotazione al reparto.
Le rotture dovute a negligenza personale, saranno addebitate allo studente.
Come ogni professionista, durante lo svolgimento delle esercitazioni pratiche, ogni allievo è corresponsabile del funzionamento del reparto in cui lavora; ogni attrezzo del laboratorio, ha una precisa collocazione e deve essere usato in maniera corretta.
- 6) Lo studente che durante il servizio Ristorante tenga un comportamento non corretto nei riguardi sia dei propri compagni sia del personale e/o che non abbia adeguata cura delle attrezzature, verrà allontanato immediatamente dal laboratorio e la gravità dell'azione verrà valutata dagli organi competenti a decidere, sulla sua esclusione definitiva o meno dell'uso del servizio stesso.

REGOLAMENTO D'ISTITUTO

ART. 1 Principi fondamentali

L'istituto d'Istruzione Superiore "G. Renda" di Polistena è luogo di educazione, di cultura, di formazione professionale. Ogni attività che vi si svolge deve essere indirizzata al conseguimento di queste finalità.

Primo requisito degli allievi è il contegno esemplare in ogni contingenza, sia all'interno dell'Istituto che fuori. Educazione e cortesia sono le caratteristiche dello stile che tutti devono costantemente osservare.

La disciplina interna dell'Istituto è affidata al senso di responsabilità e alla dignità degli studenti che, attraverso un costante esercizio di autocontrollo, con l'assistenza dei docenti e di quanti operano nell'Istituto, debbono acquisire una mentalità che consenta loro di svolgere serenamente e proficuamente in ogni ambiente di lavoro ed in modo particolare nell'ambiente alberghiero e della ristorazione.

ART. 2 Diritti degli studenti

Lo studente ha diritto ad una formazione culturale qualificata che rispetti e valorizzi, anche attraverso l'orientamento, l'identità di ciascuno e sia aperta alla pluralità delle idee.

La scuola persegue la continuità dell'apprendimento e valorizza le inclinazioni personali degli studenti, anche attraverso un'adeguata informazione, nonché la possibilità di formulare richieste, di sviluppare temi liberamente scelti e di realizzare iniziative autonome.

La comunità scolastica promuove la solidarietà tra i suoi componenti e tutela il diritto dello studente alla riservatezza.

Lo studente, nell'ambito delle norme regolamentari, ha diritto:

- di disporre di un servizio di qualità, sia nel campo delle infrastrutture scolastiche, sia nel campo educativo- didattico, sia nella sfera del benessere psico-fisico;
- di partecipare attivamente e responsabilmente alla vita della scuola nei diversi livelli (classe, corso, istituto) in cui si articola;
- di essere informato sulle decisioni e sulle norme che regolano la vita della scuola;
- di essere valutato in modo trasparente e tempestivo al fine di attivare un processo di autovalutazione che lo conduca a individuare i propri punti di forza e di debolezza, migliorando il proprio rendimento;
- alla libertà di apprendimento;
- di esprimere le proprie opinioni singolarmente o collegialmente;
- di esercitare autonomamente il diritto di scelta fra le attività integrative offerte dall'Istituto;
- di utilizzare le strutture scolastiche per forme autonome di attività extracurricolari, previo accordo con il Dirigente Scolastico;
- di proporre attività extracurricolari che, corredate da un progetto che ne specifichi intendimenti ed obiettivi, modalità di attuazione ed eventuali oneri finanziari, verranno esaminate ed eventualmente approvate dal Consiglio d' Istituto che potrà decidere di farle proprie se considerate di particolare interesse e rilevanza socio-culturale;
- al rispetto della vita culturale e religiosa della comunità di appartenenza;
- all'organizzazione della vita scolastica secondo tempi e modalità che tengano conto dei ritmi di apprendimento e delle esigenze singole e collettive.

ART. 3 Impegni dell'istituto

Il Capo d'Istituto, i docenti e il personale scolastico, con le modalità previste dal Regolamento di Istituto, attivano con gli studenti un dialogo costruttivo sulle scelte di loro competenza in tema di programmazione e definizione degli obiettivi didattici, di organizzazione della scuola, di criteri di valutazione, di scelta dei libri e del materiale didattico e sul rispetto del regolamento.

I docenti esplicitano le metodologie didattiche che intendono seguire, le modalità di verifica e i criteri di valutazione.

La scuola promuove e favorisce iniziative volte all'accoglienza e alla tutela della lingua e della cultura degli stranieri anche realizzando attività interculturali.

La scuola si impegna a porre progressivamente in essere le condizioni per assicurare:

- un ambiente favorevole alla crescita integrale della persona e un servizio educativo e didattico di qualità ;
- la presenza di offerte formative aggiuntive e integrative, anche mediante il sostegno di iniziative liberamente assunte dagli studenti e dalla loro associazioni;

- l'attuazione di iniziative concrete per il recupero di situazioni di ritardo e di svantaggio nonché per la prevenzione e il recupero della dispersione scolastica;
 - la salubrità e la sicurezza degli ambienti che devono essere adeguati a tutti gli studenti, anche se portatori di handicap;
 - la disponibilità di una adeguata strumentazione tecnico-professionale;
 - un servizio di sostegno e di promozione alla salute e all'assistenza psicologica;
- La scuola garantisce e disciplina nel proprio Regolamento l'esercizio del diritto di riunione e di assemblea degli studenti, a livello di classe, di corso e di Istituto.

ART. 4 Doveri delle studentesse e degli studenti

Nell'esercizio dei loro diritti, tra cui quello alla libera manifestazione del pensiero e nell'adempimento dei loro doveri, gli studenti sono tenuti ad un comportamento coerente con il principio cardine del rispetto reciproco di tutte le persone componenti la comunità scolastica, senza distinzione di età, condizione, religione nel ripudio di ogni barriera ideologica, sociale, culturale.

In particolare le studentesse e gli studenti sono tenuti a:

1. frequentare regolarmente le lezioni, a favorirne lo svolgimento, assolvere assiduamente gli impegni di studio, mantenere un comportamento corretto e di collaborazione;
2. portare quotidianamente il libretto scolastico che è il mezzo di comunicazione costante tra scuola e famiglia. I genitori sono invitati a controllare i compiti e le lezioni assegnate, le eventuali annotazioni degli insegnanti, le comunicazioni della scuola e ad apporre la propria firma per presa visione.
3. Indossare la divisa dell'Istituto e l'abbigliamento prescritto e portando ben in vista il cartellino di riconoscimento.
4. avere nei confronti del Dirigente Scolastico, dei docenti, del personale non docente e dei propri compagni lo stesso rispetto, anche formale, che chiedono per se stessi;
5. mantenere un comportamento corretto e coerente con i principi dello Statuto delle studentesse e degli studenti;
6. osservare le disposizioni organizzative e di sicurezza dettate dal regolamento d'istituto e dai regolamenti di utilizzo dei laboratori;
7. usare correttamente le strutture, le attrezzature e i sussidi didattici, comportandosi in modo da non arrecare danni al patrimonio della scuola;
8. deporre i rifiuti negli appositi contenitori ed avere la massima cura nell'uso degli arredi, condividendo la responsabilità di rendere accogliente l'ambiente scolastico.
9. condividere la responsabilità di rendere accogliente l'ambiente scolastico e di averne cura come importante fattore della qualità della vita.
10. Frequentare i corsi ed i progetti organizzati dalla scuola in orario curricolare ed extracurricolare.

ART. 5 Norme di buon comportamento

E' educato salutare rispettosamente il Dirigente Scolastico ed i docenti in servizio nell'Istituto, il personale e le persone occasionalmente presenti in Istituto.

Al cambio di insegnante, negli spostamenti da un'aula all'altra, all'ingresso e all'uscita non è permesso correre, uscire dalla classe senza autorizzazione, gridare nei corridoi e nelle aule, ecc.

E' severamente vietato uscire e/o fermarsi nei corridoi o negli androni, se non per recarsi - negli orari prestabiliti - ai servizi o negli uffici di segreteria e previa autorizzazione dell'organo preposto.

Gli alunni dovranno seguire le indicazioni degli insegnanti e dei collaboratori scolastici.

Al termine delle lezioni le aule debbono essere lasciate così come sono state trovate.

I servizi vanno utilizzati in modo corretto e devono essere rispettate le più elementari norme di igiene e pulizia. E' fatto assoluto divieto di fumare all'interno dell'Istituto. Analogo divieto vale anche per le c.d. sigarette elettroniche.

E' tassativamente vietato affacciarsi o sporgersi dalle finestre.

E' proibito l'uso dell'apparecchio telefonico personale durante le lezioni. Nei casi di assoluta necessità potrà essere utilizzato il telefono della scuola, previa richiesta e autorizzazione del docente.

Gli alunni sono tenuti a portare a scuola solo l'occorrente per i compiti e le lezioni e l'eventuale merenda. Non è consigliabile portare somme di denaro e oggetti di valore. La scuola, in ogni caso, non risponde comunque di eventuali furti di denaro o oggetti personali.

E' assolutamente proibito portare con sé lattine, bevande alcoliche, vestiario od altri oggetti nelle aule. Ogni studente è responsabile dell'integrità degli arredi e del materiale didattico che la scuola gli affida: coloro che provocheranno guasti al materiale e/o alle suppellettili della scuola saranno invitati a risarcire i danni.

È fatto divieto agli alunni invitare estranei ed intrattenersi con loro nella scuola.

Si dovrà tenere un comportamento civile e corretto sui mezzi di trasporto pubblico al fine di tutelare l'immagine e il decoro dell'istituto.

L'accesso ai laboratori potrà avvenire unicamente in presenza dei docenti.

Gli alunni che, per motivi di salute, non potranno seguire le lezioni di Scienze motorie dovranno presentare al Dirigente Scolastico la domanda di esonero firmata dal genitore unita a certificato del medico di famiglia su modulo rilasciato dalla competente struttura sanitaria.

ART. 6 Orario delle lezioni

L'inizio, il termine e la durata della giornata scolastica è fissato dal Consiglio di Istituto in conformità agli orari dei servizi di trasporto e alle esigenze didattico organizzative dell'Istituto.

Gli alunni dovranno trovarsi nelle rispettive aule cinque minuti prima dell'inizio delle lezioni. Eventuali ritardi dovranno essere giustificati personalmente dai genitori. Solo in casi eccezionali le famiglie - contattate telefonicamente tramite il cellulare dell'allievo (ove possibile) - verranno messi a conoscenza del ritardo e potranno autorizzare l'entrata posticipata. Tale ritardo dovrà in ogni caso essere giustificato per iscritto dai genitori il giorno successivo.

ART. 7 La lezione

Durante le lezioni gli alunni devono essere in possesso di tutto il materiale occorrente indicato dall'insegnante.

Ovunque si svolga l'attività scolastica, il comportamento di ognuno deve essere educato e corretto, e non solo non deve recare danno allo svolgimento della lezione nella propria classe e in quelle vicine, ma deve soprattutto consentire di trarre il massimo profitto dalle lezioni stesse.

Non è consentita agli alunni l'uscita dalla classe né durante l'ora di lezione né durante il cambio dell'insegnante. Eventuali e occasionali deroghe a questa norma sono stabilite dall'insegnante in servizio.

Il passaggio degli alunni da un locale all'altro della scuola deve avvenire con ordine e sollecitudine, senza arrecare disturbo alle altre classi.

Durante le lezioni non è assolutamente consentito mangiare o bere, salva espressa autorizzazione del docente. Tutti i rifiuti derivanti dal consumo di cibi e bevande dovranno essere riposti negli appositi cestini delle singole classi.

In caso di assenza improvvisa degli insegnanti, l'orario delle lezioni potrebbe subire la necessaria modificazione, gli studenti sono, comunque, tenuti a rimanere in classe.

È vietato usare cellulari, cuffiette auricolari ed apparecchiature elettroniche non necessaria per lo svolgimento della lezione.

ART. 8 Assenze

L'assenza dell'alunno di uno o più giorni di lezione deve essere giustificata su un apposito libretto fornito dalla scuola.

Le assenze vanno giustificate il giorno di rientro a scuola. Solo in casi eccezionali la giustificazione potrà essere presentata entro il secondo giorno dal rientro. Ulteriori rinvii non verranno ammessi e della mancata giustificazione dell'assenza verrà immediatamente informata la famiglia dell'alunno interessato. Nel caso in cui la famiglia non provveda, l'assenza rimarrà ingiustificata.

L'assenza è controllata dall'insegnante della prima ora del giorno di rientro a scuola o dal docente designato dal Dirigente Scolastico, previa esibizione del foglietto giustificazione assenze, debitamente compilato e firmato da un genitore e verificata la regolarità della richiesta stessa.

Il nome di coloro che non hanno giustificato verrà annotato nel registro di classe in modo che sia rilevabile con immediatezza il giorno seguente.

Il docente che provvede alla giustificazione dell'assenza, qualora ritenga di non poter accogliere la richiesta, potrà ammettere in via provvisoria lo studente previa immediata comunicazione al docente coordinatore della classe e alla famiglia.

Gli allievi che dovessero partecipare a manifestazioni e/o scioperi astenendosi dalle lezioni, per essere ammessi in classe dovranno presentare sul libretto delle giustificazioni una dichiarazione dei genitori di essere a conoscenza della suddetta astensione.

ART. 9 Ritardi

Gli alunni che giungeranno oltre l'inizio delle lezioni potranno avere accesso in aula con autorizzazione del Dirigente Scolastico o del docente della prima ora previo contatto telefonico - tramite il cellulare dell'allievo (ove possibile) - con la famiglia per comunicare il ritardo e per l'autorizzazione all'entrata posticipata. Tale ritardo dovrà in ogni caso essere giustificato per iscritto

dai genitori il giorno successivo.

Non saranno ammessi in classe gli alunni ritardatari dopo la seconda ora salvo richiesta, scritta e motivata, da parte della famiglia.

Nel caso di ritardi ripetuti e/o “sospetti” i docenti informeranno il Coordinatore di Classe.

Ogni cinque ritardi accumulati verrà conteggiato un giorno di assenza nel totale di giorni di assenze dell'allievo.

ART. 10 Uscite anticipate

Le richieste di autorizzazione per uscite anticipate non sono di regola consentite.

Potranno essere concesse dal Dirigente Scolastico o dai suoi collaboratori solo in casi di evidente necessità documentate, oppure se lo studente viene prelevato direttamente da un genitore.

Tali richieste dovranno essere inoltrate, salvo casi urgenti e imprevisti, almeno con un giorno di anticipo o, in casi eccezionali, entro le ore 9,30 della stessa giornata, consegnando il libretto personale al Collaboratore Scolastico incaricato.

L'uscita anticipata degli studenti minorenni è concessa solo alla presenza di un genitore, di un familiare o di una persona maggiorenne delegata per iscritto dai genitori e munita di documento di riconoscimento.

ART. 11 Abbigliamento

Tutti gli allievi debbono portare all'interno dell'Istituto, in modo ben evidente, il cartellino personale di riconoscimento.

Viste le finalità professionali dell'Istituto, è necessario che tutti gli allievi, sia durante le lezioni che le esercitazioni pratiche, abbiano la massima cura della propria persona e del proprio abbigliamento.

In particolare sono prescritti i seguenti capi di vestiario:

ALLIEVE: Devono assumere un aspetto decoroso e professionale. I capelli dovranno essere curati e, se lunghi, raccolti. Non sono ammesse colorazioni vistose, né tatuaggi visibili. Non sono ammessi piercing, anelli e braccialetti. Gli orecchini dovranno essere discreti.

ALLIEVI: Devono assumere un aspetto decoroso e professionale. I capelli devono essere corti e curati, la barba rasata. Non sono ammessi orecchini, piercing, braccialetti, capelli con colorazioni vistose, tatuaggi visibili.

Gli inadempienti saranno soggetti a sanzioni disciplinari.

I turni alle esercitazioni saranno concordati con l'insegnante responsabile e non sono ammesse sostituzioni non concordate.

ART. 12 Danni

Cooperare alla buona conservazione dei locali della scuola, delle suppellettili, del materiale didattico è un dovere civico per tutti.

Eventuali danni provocati dagli allievi a causa di un comportamento scorretto, determinano l'obbligo di risarcimento.

L'entità del risarcimento viene stabilita dal Dirigente Scolastico e della Commissione tecnica in conformità alla gravità del danno e alla spesa per la riparazione o sostituzione.

I danni provocati ai beni dell'Istituto, oltre a determinare l'obbligo del risarcimento, comportano nei confronti degli autori provvedimenti disciplinari e, nei casi previsti dalle norme, denuncia alle competenti autorità giudiziarie.

Se il danno avviene nell'aula, qualora non venga individuato il responsabile, il risarcimento viene posto a carico di tutti i componenti della classe.

ART. 13 Assemblee degli studenti

Esse costituiscono occasione importante di partecipazione democratica, per l'approfondimento dei problemi della scuola e della società, in funzione della formazione culturale e civile degli alunni.

La data di convocazione e l'ordine del giorno delle assemblee studentesche devono essere presentate al Dirigente Scolastico con almeno cinque giorni di preavviso e con il nullaosta degli insegnanti in servizio nel giorno e nelle ore indicate.

Le assemblee non possono tenersi dal mese di maggio in poi.

L'assemblea di classe degli studenti è convocata dai rappresentanti degli alunni eletti nel Consiglio di Classe, oppure da almeno la metà dei componenti della classe.

L'assemblea di classe deve essere contenuta nei limiti di due ore e non può essere tenuta sempre nelle ore della stessa disciplina.

All'assemblea di classe possono assistere il Dirigente Scolastico o gli insegnanti della classe.

L'assemblea di classe discute i problemi inerenti all'attività scolastica della classe e formula in tal

sensu proposte al Consiglio di Classe.

Al termine di ogni assemblea deve essere redatto un verbale da consegnare al Dirigente Scolastico

In caso di l'impossibilità logistica di effettuare assemblee di Istituto il Dirigente Scolastico può autorizzare assemblee dei rappresentanti di classe.

ART. 14 Infortuni

In caso di infortuni di qualsiasi tipo gli allievi devono informare immediatamente l'insegnante in servizio o comunque entro le ventiquattrore successive il Coordinatore di Classe che a sua volta avviserà il Dirigente Scolastico, presentando in segreteria l'eventuale documentazione medica.

La scuola declina ogni responsabilità per inadempienze o ritardi nella comunicazione e nella presentazione della documentazione.

ART. 15 Responsabilità disciplinari

La scuola, quale luogo di crescita civile e culturale della persona, rappresenta, insieme alla famiglia, la risorsa più idonea ad arginare il rischio del dilagare di un fenomeno di caduta progressiva sia della cultura dell'osservanza delle regole sia della consapevolezza che la libertà personale si realizza nel rispetto degli altrui diritti e nell'adempimento dei propri doveri. Il compito della scuola, pertanto, è quello di far acquisire non solo competenze, ma anche valori da trasmettere per formare cittadini che abbiano senso di identità, appartenenza e responsabilità.

La convocazione dei genitori, legata ad alcune sanzioni disciplinari, si deve configurare come mezzo d'informazione e di accordo per una strategia di recupero.

L'inosservanza delle norme comportamentali fissate da disposizioni normative o provvedimenti a carattere generale e di quanto stabilito dal presente Regolamento comporta responsabilità disciplinare dello studente, l'instaurarsi del provvedimento disciplinare quindi l'applicazione delle relative sanzioni.

La responsabilità disciplinare è personale.

Nessuno può essere sottoposto a sanzioni disciplinari senza essere stato prima invitato ad esporre le proprie ragioni.

I provvedimenti disciplinari hanno finalità educative e tendono al rafforzamento del senso di responsabilità ed al ripristino di rapporti corretti all'interno della scuola.

Le sanzioni disciplinari sono sempre temporanee ed ispirate, per quanto possibile, alla riparazione del danno (Art.4 – Comma 5 DPR 235/2007).

I comportamenti irregolari mantenuti dagli allievi durante il corso dell'anno - che abbiano dato luogo o meno a sanzioni disciplinari - verranno comunque valutati nelle successive riunioni del relativo consiglio di classe, mediante l'assegnazione di un voto in condotta pari anche alla semplice sufficienza, o con l'attribuzione di un voto negativo in condotta alle/agli alunne/i che hanno manifestato comportamenti gravi.

Art. 16 Composizione Organi Collegiali – Garanzia – Riesame

All'interno della Comunità Scolastica è istituito un organo con funzione di garanzia e di riesame (OGI)

L'organo interno di garanzia è composto dei seguenti membri:

- Dirigente Scolastico
- nr. 1 studente
- nr. 1 docente
- nr. 1 genitore

Art. 17 Ricorsi

Contro le sanzioni disciplinari di cui all'art. 4 del presente Regolamento è ammesso ricorso degli studenti entro giorni *quindici* all'organo interno di Garanzia, con possibilità di richiesta di conversione del provvedimento disciplinare in attività dello studente in favore della Comunità Scolastica.

L'organo di garanzia dovrà esprimersi nei successivi dieci giorni (Art. 5 - Comma 1).

Qualora l'organo di garanzia non decida entro tale termine, la sanzione non potrà che ritenersi confermata.

Contro le violazioni dello Statuto è ammesso ricorso, entro gg. 15 dall'avvenuta comunicazione, al Direttore Generale dell'U.S.R. per la Calabria che, sentito **il parere vincolante di un organo di garanzia regionale** esprime il proprio parere entro **il termine perentorio di 30 giorni**. Qualora entro tale termine l'organo di garanzia non abbia comunicato il parere o rappresentato esigenze istruttorie, per cui il termine è sospeso per un periodo massimo di 15 giorni e per una sola volta (Art.16 - comma 4 della Legge 7 agosto 1990, n. 241), il Direttore dell'Ufficio Scolastico Regionale può decidere indipendentemente dal parere.

Art. 18 Rapporti con le famiglie

Le famiglie devono essere immediatamente informate dei provvedimenti disciplinari adottati. Nei casi di sospensione o allontanamento dello studente o della studentessa dalla Comunità Scolastica, le famiglie devono rimanere, per quanto possibile, in contatto con la Scuola e collaborare per preparare un giusto rientro.

Art. 19 Risoluzione dei conflitti sorti per l'applicazione del presente regolamento

La risoluzione dei conflitti sorti all'interno della scuola per l'applicazione del presente regolamento è di competenza dell'Organo di Garanzia, previsto dall'art. 16.

La deliberazione di tale organo, così come le istanze a questo pervenute avranno forma scritta e saranno inserite in un apposito registro.

Art. 20 Privacy

Visto il Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 recante il Codice in materia di protezione di dati personali e che per sue finalità istituzionali, l'istituzione scolastica tratta dati personali, sia comuni che sensibili o giudiziari, di studenti, genitori, personale dipendente e fornitori; il trattamento dei dati personali è funzionale al raggiungimento delle finalità d'istruzione e di formazione in ambito scolastico, professionale e superiore, con particolare riferimento a quelle svolte anche in forma integrata.

Luoghi di tenuta e trattamento dei dati: i dati su supporto cartaceo sono conservati negli armadi degli uffici: amministrativo, del personale, didattica alunni, ufficio tecnico e nella stanza del protocollo, nella stanza denominata archivio corrente e nella stanza denominata archivio storico.

I dati acquisiti attraverso il protocollo riservato sono conservati nella cassaforte dell'ufficio del Dirigente Scolastico.

I dati su supporto elettronico sono conservati negli archivi elettronici dei computer di tutti i servizi amministrativi.

ART. 21 Norme finali

1. Il presente regolamento può essere modificato o integrato secondo eventuali necessità.
2. Gli alunni, i genitori, il personale docente e non docente sono tenuti ad osservare e a far osservare il presente regolamento.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. RENDA" – POLISTENA

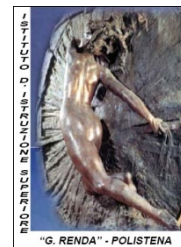
SEDE LEGALE – VIA VESCOVO MORABITO, 19 – 89024 POLISTENA (R.C.) Tel. 0966/439144 – Fax 0966/439143
www.istitutorenda.it e-mail: rcis00300c@istruzione.it Posta Certificata: rcis00300c@pec.istruzione.it

TABELLA RIEPILOGATIVA Sanzioni disciplinari a carico degli studenti

Finalità: educativa, tendono al rafforzamento del senso di responsabilità ed al ripristino dei rapporti corretti			
Durata: sempre temporanee (salvo caso di eccezionale gravità); proporzionate all'infrazione; ispirate, per quanto possibile, al principio della riparazione del danno			
Tipo di mancanza	Sanzione disciplinare	Organo competente a infliggere la sanzione	Organo scolastico cui si può ricorrere
1/a) Lieve inadempimento dei doveri scolastici	Ammonizione verbale	Docente	Non impugnabile
1/b) Inadempimento grave dei doveri scolastici	Censura scritta e informazione alla famiglia, con firma per presa visione del familiare	Docente	Non impugnabile
2) Comportamento dello studente che turba il regolare andamento delle lezioni es. uso del cellulare ed altro	Annotazione della mancanza nel registro di classe e nel registro del professore Ritiro dell'oggetto (esclusa la SIM)	Docente	Non impugnabile
3/a) Assenza ingiustificata all'insaputa dei genitori 3/b) Mancanza della divisa (laboratorio cucina e sala bar) mancanza della tuta (ed. fisica) per tre volte	Sospensione di un giorno (commutabile in un pomeriggio di attività socialmente utile, a scuola)	Consiglio di classe	Non impugnabile
3/c) Fumo	Multa € 27,50 ai sensi della legge 10 gennaio 2005	DS o suo delegato	Non impugnabile
3/d) Ritardi oltre l'inizio delle lezioni pari o superiori a cinque.	Un giorno di assenza, ogni cinque ritardi, da computarsi nei giorni di assenza totali dell'allievo.	Consiglio di classe	Non impugnabile
4/a) Note disciplinari pari o superiori a cinque	Sospensione di 1 giorno , ogni cinque note disciplinari.	Sanzione comminata d'ufficio e annotata sul registro di classe dal coordinatore di classe.	Non impugnabile
4/b) Grave o reiterata infrazione disciplinare prevista dal Regolamento di istituto e dallo Statuto	Sospensione fino a un massimo di 15 gg. , convertibile in attività in favore della comunità scolastica	Consiglio di classe (completo di tutte le componenti)	Organo collegiale di garanzia interno alla scuola composto dal Dirigente scolastico e da un rappresentante di ogni componente scolastica.
4/c) Unica grave condotta manchevole, o uso di espressioni sconvenienti o ingiuriose, o violenza verbale, o violenza fisica, o ribellioni o tumulti o pronuncia di minacce o vie di fatto	Sospensione fino a un massimo di 15 gg. , convertibile in attività in favore della comunità scolastica	Consiglio di classe (completo di tutte le componenti)	Organo collegiale di garanzia interno alla scuola composto dal Dirigente scolastico e da un rappresentante di ogni componente scolastica.
5) Commissione di reati e/o sussistenza del pericolo per l'incolumità delle persone -	Allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo superiore a 15 gg. o esclusione dallo scrutinio finale e la non ammissione all'esame di Stato Rientro sconsigliato da autorità giudiziaria, servizi sociali, situazione obiettiva rappresentata dalla famiglia o dallo stesso studente	Consiglio d'Istituto	Organo collegiale di garanzia interno alla scuola composto dal Dirigente scolastico e da un rappresentante di ogni componente scolastica.
6) Mancanze commesse		Commissione	



Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca



"G. RENDA" - POLISTENA

durante le sessioni di esame		d'esame	
------------------------------	--	---------	--

Fermo restando quanto previsto dal decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n. 249, e successive modificazioni, in sede di scrutinio intermedio e finale viene valutato il comportamento di ogni studente durante tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica, anche in relazione alla partecipazione alle attività ed agli interventi educativi realizzati dall'Istituto anche fuori della propria sede (stage, terza area, visite di istruzione, attività integrative, cineforum)

A decorrere dall'anno scolastico 2008/2009, la valutazione del comportamento è espressa in decimi.

La votazione sul comportamento degli studenti, attribuita collegialmente dal consiglio di classe, concorre alla valutazione complessiva dello studente e determina, **se inferiore a sei decimi, la non ammissione al successivo anno di corso o all'esame conclusivo del ciclo.**

Per ulteriori approfondimenti si rimanda al Regolamento di Istituto ed al Regolamento Disciplinare allegati al POF dell'Istituto di cui ne fanno parte integrante.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. RENDA" – POLISTENA

SEDE LEGALE – VIA VESCOVO MORABITO, 19 – 89024 POLISTENA (R.C.) Tel. 0966/439144 – Fax 0966/439143
www.istitutorenda.it e-mail: rcis00300c@istruzione.it Posta Certificata: rcis00300c@pec.istruzione.it

PATTO EDUCATIVO DI CORRESPONSABILITÀ

PREMESSA

- Fondamento di questo Patto è la consapevolezza dei diritti e doveri sanciti come unico e comune fine delle parti per la realizzazione di un'efficace formazione degli studenti.
- I genitori hanno il compito e la responsabilità naturale e giuridica di curare l'educazione dei figli e di vigilare sui loro comportamenti. Tale compito precede ed affianca l'opera della scuola, che, mediante l'istruzione, contribuisce allo sviluppo della personalità degli studenti e alla loro formazione morale e civica, culturale e professionale.
- Lo studente partecipa al processo di istruzione che si svolge nella scuola, onde rendersi consapevole e responsabile delle azioni e delle scelte che compie.
- Il patto è dunque uno strumento finalizzato ad eliminare sfasature ed incomprensioni, a saldare intenti che naturalmente convergono verso un unico fine, potenziare l'efficacia dell'attività educativa e formativa dei giovani studenti.
- Per tali ragioni vengono qui puntualizzati gli impegni che ciascuna delle parti assume e i diritti che vengono riconosciuti e riaffermati.

LA SCUOLA e con essa il personale, in particolare, i docenti si impegnano:

- a realizzare i curricoli e le scelte progettuali, metodologiche e didattiche indicate nel piano dell'offerta formativa, per sostenere e tutelare il diritto dello studente alla formazione culturale e professionale;
- a favorire il successo scolastico anche con attività di recupero delle insufficienze e dei debiti, deliberati dagli organi collegiali, richiesti dagli stessi studenti a mezzo dei particolari strumenti predisposti (sportello didattico colloqui con i docenti);
- a supportare l'alunno nelle scelte scolastiche e professionali finalizzate al suo progetto di vita;
- ad informare gli stessi studenti circa decisioni che li riguardino sui progetti di vita scolastica;
- a rispettare la riservatezza dello studente e della famiglia;
- a comunicare alle famiglie le notizie relative alla crescita didattica dello studente, in particolare circa situazioni anche non aventi carattere disciplinare, ma che possano condizionare o costituire ostacolo al processo educativo e di apprendimento;

- a procedere periodicamente alle attività di verifica e valutazione motivando e comunicando i risultati, anche in forma più immediata e diretta rispetto a quelle previste e istituzionalizzate;
- a istituire, in particolare per gli studenti del primo anno del Corso di studi, ove considerato opportuno, il supporto di tutoraggio;
- a recepire ove compatibili con l'organizzazione della scuola e della attività didattica, i suggerimenti circa il miglioramento dei servizi, nel rispetto dei limiti imposti dalla legge, da regolamenti e dalle risorse;
- ad osservare il principio generale di trasparenza dell'attività, amministrativa nei termini e modi previsti, dalle disposizioni normative e regolamentari, in particolare riguardo ai giudizi finali espressi nei confronti degli studenti.

LA FAMIGLIA si impegna;

- a fare oggetto di conoscenza e di riflessione gli atti che regolano la vita della scuola (regolamento d'istituto), l'attività formativa (Piano dell'offerta formativa) e i comportamenti degli studenti ("Statuto delle studentesse o degli studenti", regolamento di disciplina);
- a partecipare a riunioni, assemblee e colloqui promossi dalla scuola;
- a controllare periodicamente il libretto personale dello studente, firmando per presa visione le comunicazioni scuola-famiglia riguardanti situazioni e fatti dello studente;
- a giustificare i ritardi e le assenze nei tempi e nei modi previsti dal regolamento d'istituto, tenuto conto, in particolare con riguardo alle richieste di uscita anticipate, che assiduità e regolarità della presenza a scuola costituiscono fondamentale norma comportamentale, oltre che condizione non trascurabile ai fini del successo formativo;
- a collaborare con la scuola, mediante un opportuno dialogo e approfondimento delle circostanze dei fatti di natura disciplinare, per fare emergere le finalità emendative che il procedimento e le sanzioni disciplinari perseguono, al fine di rafforzare il senso di responsabilità dello studente;
- a collaborare con la scuola affinché lo studente rispetti le regole e partecipi attivamente e responsabilmente alla vita scolastica;
- a risarcire la scuola per i danneggiamenti causati dallo studente durante la permanenza a scuola o nel corso di attività curate dalla scuola e svolte anche all'esterno;
- a sostenere in via di solidarietà le spese necessaria per riparare i danni causati alle scuole dagli alunni, quando l'autore del fatto dannoso non dovesse essere identificato.

LO STUDENTE si impegna;

- a mantenere nella scuola un abbigliamento decoroso e comportamenti corretti, rispettosi dell'ambiente e delle persone;
- ad essere sempre provvisto del libretto personale e di consegnarlo alla famiglia in relazione alle comunicazioni inviate dalla scuola;
- ad osservare le disposizioni organizzative e di sicurezza anche nel caso di attività promosse dalle scuole e svolte all'esterno, di stage, visite guidate e viaggi d'istruzione;
- ad utilizzare correttamente dispositivi, macchine, attrezzature, messi a disposizione dalla scuola per attività didattiche o per esercitazioni pratiche;
- a svolgere il lavoro richiesto a scuola e a casa, con cura ed impegno, rispettando le scadenze fissate, per le verifiche;
- a prendere atto ed a riflettere sulla natura e sul significato dei provvedimenti disciplinari;
- a riconoscere che chi procura ad altri ed anche alla scuola un ingiusto danno è tenuto a risarcirlo;
- ad accettare il principio della solidarietà nel risarcimento di un danno provocato alla scuola nel caso in cui risulti impossibile l'identificazione del responsabile.

Le parti garantiscono il rispetto degli impegni assunti con la sottoscrizione di questo documento per una collaborazione attiva e leale.

Il patto avrà validità per tutta la durata della iscrizione e frequenza a scuola dello studente, salvo nuova sottoscrizione in ipotesi di modifica e/o integrazione del testo, operate secondo le modalità previste dal Regolamento d'Istituto.

IL DIRIGENTE

IL GENITORE

LO STUDENTE

data: _____

La presente nota, firmata dal genitore, sarà restituita alla scuola per firma del Dirigente Scolastico e sarà riconsegnata in copia

Autovalutazione d'Istituto

L'autodiagnosi consiste nell'analisi di input e output in rapporto al grado di soddisfazione delle esigenze degli utenti.

Si tratta di una analisi che investe tutte le fasi di erogazione del servizio ed ha lo scopo di individuare i principali punti di forza e di debolezza dell'organizzazione, quindi l'efficienza e l'efficacia del sistema scolastico, ovvero le misure del rapporto tra le prestazioni e lo standard prefissato, tra i risultati e gli obiettivi stabiliti.

L'autovalutazione di Istituto è finalizzata ad una azione di feedback, nell'ottica di un sistema continuo di monitoraggio e ritorno delle informazioni che ha lo scopo di indirizzare l'istituzione ad intraprendere eventuali azioni di miglioramento.

In tale direzione vanno tenuti in considerazione, oltre al conseguimento del successo formativo riferito agli alunni e alle classi, anche:

- la gestione delle attività didattiche, in relazione alle finalità stabilite e alle strategie individuate;
- le modalità di rapporto fra scuola e famiglia;
- le modalità di rapporto con il territorio;
- le forme di pubblicizzazione del P.O.F.;
- il grado di soddisfazione di studenti, genitori, enti/associazioni presenti nel territorio, il sistema produttivo;
- collaborazione in rete con altre istituzioni scolastiche.

N.B. sono disponibili, presso la segreteria della scuola, le relative schede di monitoraggio.