



Istituto Professionale "Crotto Caurga"
Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Produzioni Industriali e Artigianali – Manutenzione e Assistenza Tecnica
Via Molinanca 57, 23022 Chiavenna (SO)
Tel. 0343 32710 / 0343 32870 Fax: 0343 32925
Sito Web: www.ipcrottocaurga.gov.it Indirizzo e-mail: sorh040004@istruzione.it



PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA 2019-2020

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

Telefono: 0343 32710
0343 32870

Fax: 0343 32925

Sito Web: www.ipcrottocaurga.gov.it

Indirizzi e-mail: sorh040004@istruzione.it

PEC: sorh040004@pec.istruzione.it

PREMESSA

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

In ottemperanza di ciò, i Docenti e tutte le componenti dell'Istituto “Crotto Caurga” di Chiavenna hanno elaborato e approvato questo documento, che costituisce il quadro di riferimento al quale si atterranno tutte le scelte responsabili per il funzionamento dell'Istituto, dalla programmazione didattica, alla pianificazione delle attività e delle risorse, fino alla formulazione di quelle regole sociali, necessarie per raggiungere quegli obiettivi formativi che gli studenti, i genitori e il territorio nelle sue articolazioni ritengono importanti e significativi.

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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

La Scuola Professionale di Chiavenna aprì i battenti nel 1951, come sede coordinata dell'Istituto Professionali “F. Fossati” di Sondrio. Fu il primo istituto superiore istituito in Valchiavenna. Due erano le specializzazioni: Muratori e Aggiustatori Meccanici. L'istituzione dell'istituto professionale fece fare un balzo di qualità al mondo imprenditoriale locale. Ne è prova il fatto che numerosi giovani che l'avevano frequentato, con entusiasmo e competenza, sono diventati imprenditori e hanno fondato nuove ditte e aziende. Successivamente, per adeguare la formazione degli allievi alle mutate esigenze del mondo lavorativo e del territorio, le originarie specializzazioni sono state sostituite dai corsi per Operatori Meccanici e del Legno, ai quali si sono aggiunti nel 1966 quelli dei Servizi Alberghieri.

Il nostro Istituto Professionale è dislocato su due sedi:

- la sede centrale, dove trova collocazione principalmente il settore *Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera* (SEOA), e la nuova sede recentemente ristrutturata (ex asilo comunale), annessa al laboratorio del legno per il settore dell'*Industria e Artigianato per il Made in Italy* (IAMI, ex PIA, articolazione Arredi), si trovano in via Molinanca;
- la sede dell'officina meccanica per il settore di *Manutenzione ed Assistenza Tecnica* (MAT) è situata invece nella vicina via Cappuccini.

Le aree destinate alla Presidenza, Vicepresidenza e Segreteria sono collocate nella sede centrale.

Le attività di Educazione Fisica usufruiscono del *Palestrone* di viale Maloggia, condiviso con l'IS “Leonardo Da Vinci”, e delle strutture del *Centro Polisportivo Valchiavenna* (pattinaggio su ghiaccio, tennis, nuoto). Dal 2018, inoltre, è stata sottoscritta una convenzione con la *Palestra Health Fitness*, sita in via Molinanca 39 (progetto *Avviamento al fitness*).

TRAGUARDI RAGGIUNTI DALLA NOSTRA SCUOLA

Certificazione di Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2000 (aggiornata poi alla norma UNI EN ISO 9001:2008 dal 2008).

Accreditamento della Regione Lombardia per i servizi di istruzione e formazione professionale (11-06-2010).

La percentuale di studenti con valutazione all'Esame di Stato uguale o superiore a 80/100 è del 27,63% (a.s. 2018/19): in altri termini il valore aggiunto della scuola è decisamente alto, poiché all'atto dell'iscrizione al primo anno gli studenti si collocano mediamente tra il 6 e il 7. La percentuale di studenti con una media uguale o superiore a 8/10 è del 13% (a.s. 2018/19): questo dato mostra un netto miglioramento, se si considera che tale media, per l'a.s. 2014/15, era del 6%.

Il punteggio di Italiano e Matematica della scuola alle Prove Invalsi (dati a.s. 2017/18) è nettamente superiore a quello di scuole con background socio-economico simile, sia per quanto riguarda l'istituzione scolastica nel suo complesso, sia per quanto riguarda l'istruzione professionale: in particolare il punteggio complessivo del nostro Istituto per la prova di Italiano è di 195,4, contro 176,2 (Lombardia), 175,3 (Nord-Ovest) e 166,6 (Italia); per quel che riguarda la prova di Matematica, il punteggio complessivo è di 196,4, contro 176,5 (Lombardia), 175,5 (Nord-Ovest) e 168,7 (Italia).

Per le prove Invalsi delle Classi Quinte le medie dei punteggi sono 2,48/5 per la prova di Italiano, 2,45/5 per la prova di Matematica, mentre per quel che riguarda la prova di Inglese, per quel che riguarda la prova di lettura (*reading*), il 3,8% è a un livello A2, il 61% al livello B1, il 35% al livello B2; per quel che riguarda la prova di ascolto (*listening*), il 12% si assesta a un livello A2, il 67,5% al livello B1, il 19,4% al livello B2.

Per quanto concerne gli esiti a distanza, il nostro Istituto colloca positivamente sul mercato del lavoro la quasi totalità dei suoi studenti entro tre mesi dal superamento dell'Esame di Stato, grazie ad una pratica consolidata ed esperta di Alternanza scuola-lavoro, e di una didattica sempre più laboratoriale, imperniata sul *learning by doing*.

FINALITÀ EDUCATIVE

L'Istituto "Crotto Caurga", ponendo al centro dell'attività educativa l'allievo, considerato nella sua dimensione completa di persona e cittadino che deve saper vedere, pensare, immaginare, riflettere, finalizza il suo intervento educativo alla formazione di operatori qualificati e dotati sia di competenze professionali specifiche, sia delle competenze chiave di cittadinanza e per la vita (*life skills*), che consentano non solo un inserimento proficuo nel mondo del lavoro e nei suoi processi produttivi, in continua evoluzione, ma anche il superamento degli ostacoli e l'acquisizione della capacità di vivere al meglio delle proprie possibilità.

I nuovi percorsi degli istituti professionali, come enuncia il DL 61/2017, *"in linea con le indicazioni europee, concorrono alla formazione del cittadino nella società della conoscenza e tendono a valorizzare, essenzialmente, la persona nel suo ruolo lavorativo. Il diplomato dell'istruzione professionale è, pertanto, una persona competente, consapevole delle potenzialità e dei limiti degli strumenti tecnici di trasformazione della realtà, attento ad un utilizzo sempre più ampio delle tecnologie, così da dialogare con tutte le posizioni in gioco e sviluppare un contributo cooperativo alla qualità del lavoro come fattore in grado di determinare il risultato dell'intero processo produttivo e la crescita economica"*.

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

Ristorazione
Industria alimentare

Commercio di prodotti alimentari
Agenzie di viaggi
Aziende turistiche
Insegnamento.

Invece quelli che si diplomano nel settore *Industria ed Artigianato per il Made in Italy e Manutenzione ed Assistenza Tecnica*, trovano naturale collocazione negli ambiti della:

Industria dell'arredamento
Industrie meccaniche
Attività autonome.

Gli allievi che frequentano il Corso IeFP di *Pasticceria e Panificazione* (triennale) trovano sbocchi lavorativi in aziende di produzione e di ristorazione di grandi, medie o piccole dimensioni.

PERCORSI FORMATIVI

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

I nuovi percorsi descritti dal DL 61/2017 prevedono un percorso obbligatorio di cinque anni diviso in: primo biennio, secondo biennio e quinto anno.

Al termine del biennio lo studente sceglie il proprio indirizzo di specializzazione tra le tre diverse articolazioni previste:

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

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

| BIENNIO | | | |
|---|--------------------------|--|---------------------------------|
| Area generale comune a tutti gli indirizzi | | | |
| ASSI CULTURALI | Monte ore Biennio | Insegnamenti | Monte ore di riferimento |
| Asse dei linguaggi | 462 | Italiano Inglese | 264 198 |
| Asse matematico | 264 | Matematica | 264 |
| Asse storico sociale | 264 | Storia, Geografia Diritto ed Economia | 132 132 |
| Scienze motorie | 132 | Scienze motorie | 132 |
| RC o attività alternative | 66 | RC o attività alternative | 66 |
| Totale ore Area generale | 1188 | | 1188 |
| Area di indirizzo | | | |
| Asse dei linguaggi | | Seconda lingua straniera | 99/132 |
| Asse scientifico, tecnologico e professionale* | 964 | Scienze integrate | 99/132 |
| | | TIC | 99/132 |
| | | Scienze degli alimenti | 132 |
| | | Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina | 132/165 |
| | | Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita | 132/165 |
| | | Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica | 132/165 |
| <i>di cui in compresenza con ITP</i> | | | |
| Totale Area di Indirizzo | 924 | | 924 |
| TOTALE BIENNIO | 2112 | | |
| <i>di cui: Personalizzazione degli apprendimenti</i> | 264 | | |

* Alle attività di laboratorio possono essere dedicate un numero massimo di 6 ore a settimana

| TRIENNIO | | | | |
|---|--|------------|------------|------------|
| Area generale comune a tutti gli indirizzi | | | | |
| Assi culturali | Discipline di riferimento | 3° anno | 4° anno | 5° anno |
| Asse dei linguaggi | Lingua italiana | 198 | 198 | 198 |
| | Lingua inglese | | | |
| Asse storico sociale | Storia | 66 | 66 | 66 |
| Asse matematico | Matematica | 99 | 99 | 99 |
| | Scienza motorie | 66 | 66 | 66 |
| | IRC o attività alternative | 33 | 33 | 33 |
| Totale ore Area generale | | 462 | 462 | 462 |
| Area di indirizzo | | | | |
| Assi culturali | Aree Disciplinari di riferimento | 3° anno | 4° anno | 5° anno |
| Asse dei linguaggi | Seconda lingua straniera | 99 | 99 | 99 |
| Asse scientifico, tecnologico e professionale | Area scientifica e tecnico/professionale (Scienze degli alimenti/Tecniche di comunicazione...)*-(Diritto e tecniche amministrative, Laboratori di settore) | 495 | 495 | 495 |
| Totale area di indirizzo | | 594 | 594 | 594 |
| <i>di cui in presenza</i> | | 132 | | |

* discipline alternative sulla base dei differenti profili in uscita a seguito delle specifiche caratterizzazioni formulate dalla scuola

Al termine del percorso di studi gli alunni diplomati nei **SERVIZI per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera** sono in grado di:

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

INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY

I nuovi percorsi descritti dal DL 61/2017 prevedono un percorso obbligatorio di cinque anni diviso in: un biennio, terzo, quarto e quinto anno.

Al termine del biennio lo studente prosegue sull'articolazione prevista dal nostro Istituto, cioè *Arredi e forniture di interni*:

A conclusione del percorso quinquennale, dopo aver superato gli Esami di Stato, gli allievi conseguono il Diploma nell'indirizzo di ***Industria e Artigianato per il made in Italy***.

| BIENNIO | | | |
|---|--------------------------|---|---------------------------------|
| Area generale comune a tutti gli indirizzi | | | |
| ASSI CULTURALI | Monte ore Biennio | Insegnamenti | Monte ore di riferimento |
| Asse dei linguaggi | 462 | Italiano Inglese | 264 198 |
| Asse matematico | 264 | Matematica | 264 |
| Asse storico sociale | 264 | Storia, Geografia Diritto ed Economia | 132 132 |
| Scienze motorie | 132 | Scienze motorie | 132 |
| RC o attività alternative | 66 | RC o attività alternative | 66 |
| Totale ore Area generale | 1188 | | 1188 |
| Area di indirizzo | | | |
| Asse scientifico, tecnologico e professionale* | 924 | Scienze integrate | 132/198 |
| | | TIC | 132/165 |
| | | Laboratori tecnologici ed esercitazioni | 396 |
| | | Laboratorio professionale | 198/264 |
| <i>di cui in compresenza con ITP</i> | 396 | | |
| Totale Area di Indirizzo | 924 | | 924 |
| TOTALE BIENNIO | 2112 | | |
| <i>di cui: Personalizzazione degli apprendimenti</i> | 264 | | |

* alle attività di laboratorio possono essere dedicate un numero massimo di 6 ore a settimana

| TRIENNIO | | | | |
|--|--|----------------|----------------|----------------|
| Area generale comune a tutti gli indirizzi | | | | |
| Assi culturali | Discipline di riferimento | 3° anno | 4° anno | 5° anno |
| Asse dei linguaggi | Lingua italiana Lingua inglese | 198 | 198 | 198 |
| Asse storico sociale | Storia | 66 | 66 | 66 |
| Asse matematico | Matematica | 99 | 99 | 99 |
| | Scienza motorie | 66 | 66 | 66 |
| | IRC o attività alternative | 33 | 33 | 33 |
| | Totale ore Area generale | 462 | 462 | 462 |
| Area di indirizzo | | | | |
| Assi culturali | Aree Disciplinari di riferimento | 3° anno | 4° anno | 5° anno |
| Asse scientifico, tecnologico e professionale | Area tecnologica (Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi...) e tecnico professionale (Laboratori | 594 | 594 | 594 |

| | | | | |
|---------------------------------|---|-----|-----|-----|
| | tecnologici, Tecniche di produzione...) | | | |
| Totale area di indirizzo | | 594 | 594 | 594 |
| di cui in compresenza | | 891 | | |

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato in **Industria e Artigianato per il made in Italy** è in grado di:

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

MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

I nuovi percorsi descritti dal DL 61/2017 prevedono un percorso obbligatorio di cinque anni diviso in: un biennio, terzo, quarto e quinto anno.

Al termine del biennio lo studente prosegue sull'articolazione prevista dal nostro Istituto, cioè *Manutenzione e Assistenza Tecnica*:

A conclusione del percorso quinquennale, dopo aver superato gli Esami di Stato, gli allievi conseguono il Diploma nell'indirizzo di **Manutenzione e Assistenza Tecnica**

| BIENNIO | | | |
|---|--------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|
| Area generale comune a tutti gli indirizzi | | | |
| ASSI CULTURALI | Monte ore Biennio | Insegnamenti | Monte ore di riferimento |
| Asse dei linguaggi | 462 | Italiano Inglese | 264 198 |
| Asse matematico | 264 | Matematica | 264 |
| Asse storico sociale | 264 | Storia, Geografia Diritto ed Economia | 132 132 |
| Scienze motorie | 132 | Scienze motorie | 132 |
| RC o attività alternative | 66 | RC o attività alternative | 66 |
| Totale ore Area generale | 1188 | | 1188 |
| Area di indirizzo | | | |
| Asse scientifico, tecnologico e | 924 | Scienze integrate | 132/198 |
| | | TIC | 132/165 |

| | | | |
|--|-------------|---|------------|
| professionale* | | Laboratori tecnologici ed esercitazioni | 396 |
| | | Laboratorio professionale | 198/264 |
| <i>di cui in compresenza con ITP</i> | 396 | | |
| Totale Area di Indirizzo | 924 | | 924 |
| TOTALE BIENNIO | 2112 | | |
| <i>di cui: Personalizzazione degli apprendimenti</i> | 264 | | |

* alle attività di laboratorio possono essere dedicate un numero massimo di 6 ore a settimana

| TRIENNIO | | | | |
|--|--|----------------|----------------|----------------|
| Area generale comune a tutti gli indirizzi | | | | |
| Assi culturali | Discipline di riferimento | 3° anno | 4° anno | 5° anno |
| Asse dei linguaggi | Lingua italiana | 198 | 198 | 198 |
| | Lingua inglese | | | |
| Asse storico sociale | Storia | 66 | 66 | 66 |
| Asse matematico | Matematica | 99 | 99 | 99 |
| | Scienza motorie | 66 | 66 | 66 |
| | IRC o attività alternative | 33 | 33 | 33 |
| | Totale ore Area generale | 462 | 462 | 462 |
| Area di indirizzo | | | | |
| Assi culturali | Aree Disciplinari di riferimento | 3° anno | 4° anno | 5° anno |
| Asse scientifico, tecnologico e professionale | Area scientifico tecnologica (Tecnologie meccaniche, elettriche...) e tecnico professionale (Installazione e Manutenzione, Laboratori tecnologici ...) | 594 | 594 | 594 |
| | | | | |
| Totale area di indirizzo | | 594 | 594 | 594 |
| <i>di cui in compresenza</i> | | | 891 | |

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato in **Manutenzione e Assistenza Tecnica** è in grado di:

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

OBIETTIVI DEI CORSI QUINQUENNALI

Obiettivi Educativi:

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

Obiettivi Cognitivi Interdisciplinari

Biennio:

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

Terzo anno:

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

Quarto anno e quinto anno:

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

CORSI IEFP

Il sistema di **Istruzione e Formazione Professionale** (IeFP) si articola in percorsi di durata triennale e quadriennale, finalizzati al conseguimento – rispettivamente – di qualifiche e diplomi professionali. Le qualifiche e i diplomi professionali, di competenza regionale, sono riconosciuti e spendibili a livello nazionale e comunitario, in quanto compresi in un apposito Repertorio nazionale, condiviso tra Stato e Regioni con Accordi del 27 luglio 2011 e del 19 gennaio 2012. A partire dai 15 anni di età, si può conseguire una qualifica professionale anche attraverso l'apprendistato di 1° livello (D.Lgs. 167/2011 art. 3), così come regolato dall'Accordo in Conferenza Stato Regioni del 15 marzo 2012. Le modalità organizzative e le metodologie di realizzazione dei percorsi prevedono attività di stage, di laboratorio e di tirocinio e si caratterizzano per flessibilità e personalizzazione. I percorsi IeFP sono realizzati dalle strutture formative accreditate dalle Regioni, secondo criteri condivisi a livello nazionale, oppure dagli Istituti Professionali.

L'Istituto professionale "Crotto Caurga" ha attivato, a partire dall'anno scolastico 2015/2016, il corso per **Operatore della trasformazione agroalimentare–panificazione e pasticceria**.

Il corso triennale è finalizzato alla formazione professionale di giovani, in diritto/dovere di istruzione/formazione, a cui far conseguire la qualifica di *Operatore della trasformazione agroalimentare–panificazione e pasticceria*. Tali operatori sono inseriti come dipendenti in aziende di produzione e di ristorazione di grandi, medie o piccole dimensioni: qui essi potranno eseguire il loro lavoro con un livello di autonomia di tipo esecutivo e con gradi di responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure di lavoro definite da standard professionali e/o aziendali. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni consentono di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare all'interno del processo di produzione artigianale del pane e dei dolci, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti panari e dolciari. Il corso fornisce le competenze socio-culturali, tecnico-pratiche e relazionali per l'accesso al lavoro, senza tralasciare quegli strumenti di base, che, se integrati con interventi di formazione continua e di specializzazione, potranno portare alla professione autonoma. L'azione formativa, finalizzata a sviluppare un tragitto graduale, con tappe progressive di avvicinamento alle situazioni reali e complesse dei vari ambienti di lavoro, ha individuato l'alternanza scuola-lavoro come esperienza formativa integrata con il resto del percorso, valorizzandone la portata educativa.

Il percorso formativo teorico-pratico conta 3168 ore di lezione, suddivise in 3 anni formativi.

| Quadro orario leFP | | | | |
|---|-----------------|-----------|-----------|-----------|
| DISCIPLINE | ore settimanali | | | |
| | 1° anno | 2° anno | 3° anno | 4° anno |
| Lingua e Letteratura italiana | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Lingua inglese | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Lingua tedesca | - | - | - | 3 |
| Storia | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | 2 | 2 | 2 | 4 |
| Diritto ed Economia | - | 2 | 2 | 2 |
| Scienze motorie | 2 | 2 | 2 | 2 |
| IRC o attività alternativa | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Laboratorio di panificazione e pasticceria | 15 | 12 | 12 | 8 |
| Scienze degli alimenti | 3 | 4 | 4 | 3 |
| TOTALE | 32 | 32 | 32 | 32 |
| <i>Alternanza scuola-lavoro (ore annue)</i> | - | 240 | 320 | 240 |

L'*Operatore della trasformazione agroalimentare– panificazione e pasticceria*, alla fine del suo percorso, avrà acquisito le seguenti competenze:

- definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio e del sistema di relazioni;
- approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso;
- monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria;
- predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali;

- operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione sulla base degli standard prefissati di processo;
- seguire attività di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati della panificazione e pasticceria, applicando i profili normativi di igiene;
- eseguire operazioni di trasformazione relative al processo di panificazione e pasticceria, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti panari e dolciari, applicando i profili normativi di igiene.

PERCORSO IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore)

Dall'a.s. 2017/18 il nostro Istituto ha attivato un percorso IFTS denominato ***Tecnico esperto nella realizzazione di menu delle tipicità enogastronomiche che valorizzano i processi artigianali e la sostenibilità dei territori.***

Il progetto prevede 1000 ore, di cui 500 di stage, si sviluppa da ottobre a maggio ed è destinato a 20 partecipanti ed è composto da 16 moduli.

Obiettivo del progetto è formare 20 (minimo 15) tecnici che si possano inserire all'interno della filiera produttiva, con una forte attenzione alla tipicità dei prodotti e quindi al processo "dalla produzione alla tavola".

In questo ambito risultano centrali i processi artigianali di trasformazione agroalimentare, le produzioni tipiche del territorio e la tradizione enogastronomica, non dimenticando aspetti importanti quali il miglioramento salutistico del consumatore finale, l'ecosostenibilità delle tecnologie e delle metodiche proposte, la tracciabilità connessa con la sicurezza dei prodotti.

L'esperto nella realizzazione di menù delle tipicità enogastronomiche è in grado quindi di:

- individuare le tipicità enogastronomiche del territorio;
- predisporre e realizzare menu utilizzando prodotti tipici, curando l'elaborazione e la presentazione dei piatti;
- selezionare fornitori che offrono garanzie di qualità e gestire l'approvvigionamento e le tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti;
- ideare e gestire eventi di tipo enogastronomico (serate a tema, degustazioni...);
- promuovere i prodotti tipici attraverso la progettazione di menu e la presentazione di prodotti del territorio e delle tradizioni, per fare dell'esperienza alimentare un'importante occasione di conoscenza del territorio oltre che di educazione alla salute.

Il percorso, articolato in moduli, prevede una continua alternanza tra teoria e pratica. Le lezioni saranno tenute da docenti esperti del settore (almeno 50% dei docenti provenienti dal mondo del lavoro e il rimanente proveniente dal mondo della scuola con comprovata esperienza). Un ruolo importante sarà giocato anche dalle testimonianze dirette dei produttori e dai responsabili dei consorzi di tipicità che saranno coinvolti nelle attività formative. Infatti, a completamento della formazione è prevista una serie di visite didattiche al fine di meglio illustrare e conoscere le esperienze di successo e la varietà delle tipicità. In particolare, il percorso sarà strutturato a partire dalla declinazione di 4 filiere agroalimentari e gastronomiche, attraverso le quali si svilupperanno le conoscenze, abilità e competenze previste. Le 4 filiere sono:

- la filiera cerealicola;
- la filiera frutticola (comprensiva della specificità vitivinicola);
- la filiera orticola;
- la filiera del latte e dei suoi derivati.

Ciascuna filiera approfondirà alcuni prodotti emblematici del territorio (antiche varietà in grado di rappresentare la memoria storico-culturale delle tipicità enogastronomiche, delle produzioni artigianali e della biodiversità vegetale tradizionale) che saranno utilizzati per gli approfondimenti di tipo enogastronomico, tecnico-scientifico, culturale e per le esercitazioni pratiche nei laboratori di cucina, con la conseguente realizzazione dei menù delle tipicità. Si intende attraverso tali approfondimenti far acquisire un “metodo ed uno stile” di conoscenza, lettura, interpretazione, manipolazione, trasformazione e narrazione, che sia poi utilizzabile e spendibile anche per altri prodotti e filiere ed anche in altri contesti territoriali.

Si segnala inoltre che il Progetto prevede anche alcuni moduli formativi finalizzati ad offrire competenze comunicative nelle lingue straniere (inglese turistico), nelle normative inerenti la sicurezza sul lavoro e HACCP, oltre ad indicazioni operative per lo start-up e la creazione d'impresa.

I corsi si articolano in una serie di fasi di apprendimento strutturate sia su base teorica che pratica: i partecipanti, saranno messi in condizione di sperimentare personalmente ed acquisire attraverso pratica ed esercizio tutte le basi ed i segreti del mestiere.

Potranno accedere all'esame finale solo coloro che avranno frequentato almeno il 75% delle ore complessive previste dal progetto. I destinatari sono 20 persone che non abbiano compiuto i 29 anni alla data di avvio del percorso, residenti o domiciliati in Lombardia, anche con contratto di apprendistato professionalizzante.

L'attestato rilasciato è un ***Certificato di specializzazione tecnica superiore***.

LE SCELTE FONDAMENTALI DELL'IP "CROTTO CAURGA"

1) PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

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

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

- nelle classi seconde: le attività sono essenzialmente di orientamento e si basano su alcune visite in aziende di settore, finalizzate all'osservazione sul campo di tutto il processo lavorativo.
- nelle classi terze: le ore da dedicare alle attività di Alternanza scuola-lavoro sono articolate tra attività teoriche curriculari e attività pratiche che si concludono con delle prove di valutazione. Le competenze acquisite a scuola durante l'anno, vengono messe in pratica in azienda durante due settimane di tirocinio. Durante questo periodo l'allievo viene seguito dal tutor esterno, secondo un percorso formativo concordato con il tutor interno. Al termine del periodo di tirocinio, il tutor esterno compila una scheda di valutazione dell'attività svolta dall'allievo, mentre l'alunno compila un questionario di soddisfazione sull'esperienza fatta in azienda. Il periodo di tirocinio aziendale è da considerarsi a tutti gli effetti come attività didattica e non costituisce rapporto di lavoro. Lo stage ha una durata di almeno 120 ore.
- nelle classi quarte e quinte: sono circa 300 le ore da dedicare alle attività di Alternanza scuola-lavoro, articolate tra attività teoriche e attività pratiche. Nel nostro Istituto la fase di preparazione teorica consiste in una serie di moduli didattici professionali, svolti anche in ore extracurricolari da Docenti interni e/o esperti esterni, che si concludono con delle prove di valutazione. Fanno parte integrante delle attività di alternanza anche le preparazioni di banchetti, le partecipazioni a concorsi e manifestazioni affini, che si presentano nel corso dell'anno. La fase pratico-teorica svolta a scuola è accompagnata dalla fase di inserimento lavorativo degli alunni, in aziende di settore per un periodo di cinque settimane. Durante questo periodo l'allievo viene seguito dal tutor esterno, secondo un percorso formativo concordato con il tutor interno. Al termine del periodo di tirocinio, il tutor esterno compila una scheda di valutazione dell'attività svolta dall'allievo. Il periodo di tirocinio aziendale è da considerarsi a tutti gli effetti come attività didattica e non costituisce rapporto di lavoro. Al termine dell'anno, l'alunno compila un questionario di soddisfazione sulle attività di Alternanza svolte.

Ulteriori occasioni formative progettate nelle aree di indirizzo sono:

- servizi di *Accoglienza* e di *Ristorazione* in occasione di partecipazione a manifestazioni, fiere e organizzazione di banchetti o buffet per esterni;
- il servizio di *Ristorazione Collettiva* (Mensa) organizzato per Alunni e Docenti dell'Istituto e degli altri Istituti Superiori di Chiavenna.
- le partecipazioni a mostre e fiere a tema, mediante esposizione di manufatti artigianali.

2) LA DIDATTICA LABORATORIALE

La didattica laboratoriale caratterizza l'approccio ai saperi disciplinari e interdisciplinari. Essa consiste in un metodo, adottato nell'intero arco del curricolo ed in momenti definiti, che chiede di passare dall'informazione alla formazione, incoraggiando un atteggiamento attivo degli allievi nei confronti della conoscenza sulla base della curiosità e della sfida piuttosto che un atteggiamento passivo tramite il ricorso alla mera autorità. Tale metodo richiede agli insegnanti di reperire nella realtà, in modo selettivo, il materiale su cui svolgere l'opera dell'educazione (situazioni di apprendimento).

L'allievo è posto nella condizione di fare un'esperienza culturale che ne mobilita le capacità e ne sollecita le potenzialità buone. Ciò comporta la scelta di occasioni e di compiti che sollecitano lo studente a fare la scoperta personale del sapere, di rapportarsi ad esso con uno spirito amichevole e curioso, di condividere con gli altri questa esperienza (reciprocità sociale), di acquisire un sapere effettivamente personale.

La didattica laboratoriale è un atto di fiducia nelle capacità degli studenti: essi avvertono che l'insegnante crede in loro e pertanto si dispongono volentieri ad assumere le responsabilità. Il laboratorio è una sfida: non è una riproduzione di qualcosa di già fatto ed il suo esito non è scontato, gli studenti non sono né replicanti né osservatori. Il laboratorio mira a sollecitare il coinvolgimento degli studenti, così che mostrino la loro reale intelligenza. Il laboratorio introduce novità, interrompendo la routine scolastica.

3) UN CORPO DOCENTE CERTIFICATO

I docenti del nostro Istituto sono impegnati in un piano triennale di formazione permanente di almeno 90 ore, che, fra gli altri, predilige questi due indirizzi:

- certificazioni in una lingua straniera (preferibilmente inglese e/o tedesco) per i docenti che insegnano una disciplina non linguistica;
- certificazioni sulla padronanza degli ambienti digitali (il nostro istituto è ente accreditato per le certificazioni EIPASS).

Il progetto di formazione è destinato a tutti i docenti ed è strettamente legato al RAV e al Piano di Miglioramento. Esso individua quattro percorsi:

- sostegno nel processo di certificazione linguistica in inglese e in tedesco, per i docenti che insegnano una disciplina non linguistica;
- sostegno nel processo di certificazione delle competenze digitali, per ottimizzare l'uso didattico delle risorse tecnologiche e digitali a disposizione della comunità professionale da Generazione WEB;
- la didattica inclusiva;
- l'alternanza scuola-lavoro.

4) UNA SCUOLA INCLUSIVA

Il nostro Istituto pone particolare attenzione alla promozione del successo formativo per tutti con particolare attenzione alle fragilità ovvero agli alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES). Ogni alunno, con continuità o per determinati periodi, può manifestare necessità di attenzioni particolari ed un intervento personalizzato: per motivi fisici, biologici, fisiologici ma anche psicologici, sociali e culturali. Tutta la Comunità educante ha assunto gli impegni e le responsabilità regolati dalla Direttiva Ministeriale del 2012 "Strumenti d'intervento per alunni con Bisogni Educativi Speciali", ponendo attenzione alle strategie di apprendimento e al vissuto emotivo

degli adolescenti-alunni, in quanto lo star bene a scuola e il vivere con serenità l'esperienza scolastica è uno dei requisiti fondamentali per potenziare la motivazione allo studio, per agevolare gli apprendimenti, per migliorare l'autostima e quindi per contenere la dispersione scolastica. La scuola, nell'osservanza della Legge Quadro n. 104 del 5/2/92 che stabilisce le direttive per l'assistenza, l'integrazione sociale ed i diritti sociali dei portatori di handicap, lavora affinché tali allievi possano usufruire delle attività scolastiche nella forma a loro più proficua, tenendo sempre presenti le reali potenzialità dei soggetti. Lo scopo principale dell'intervento didattico-educativo è l'inclusione del disabile in un ambiente che favorisca la sua socializzazione e contribuisca a far emergere le sue potenzialità, aiutandolo così a conquistare una sempre maggior autonomia e autostima, ponendo le basi per un progetto di vita. Il soggetto diversamente abile, pertanto, è coinvolto in tutte le attività proposte dalla scuola, compresi i viaggi di studi, le visite guidate e gli stage. Periodicamente sono organizzati incontri tra gli Operatori delle A.S.L., dello S.F.A., i genitori e i Consigli di Classe per monitorare il percorso di studi e formazione individualizzato.

5) UNA SCUOLA CHE PROGETTA E COINVOLGE

Le attività progettuali sono di carattere educativo e comunque finalizzate all'arricchimento dell'Offerta Formativa. Trovano attuazione ogni anno, compatibilmente con le risorse a disposizione, i seguenti progetti (già consolidati negli anni precedenti).

PROGETTI

Progetto piattaforma digitale

L'ambiente formativo del nostro Istituto si è allargato oltre i confini delle aule, infatti la relazione di apprendimento fra docenti e studenti continua sulla piattaforma *e-learning*, **Edmodo**, uno strumento utile alla didattica, che può meglio sfruttare le strategie del *cooperative learning* e del *learning by doing*. Questa piattaforma è anche un supporto importante per le attività di recupero, di approfondimento e per le dinamiche inclusive.

Nel progetto sono coinvolte tutte le classi dell'Istituto.

Progetto Eipass

L'IP "Crotto Caurga" si è accreditato come *Ei-Center*, centro autorizzato a distribuire tutti i percorsi di Certificazione EIPASS presso la propria sede. La certificazione EIPASS è attualmente una delle quattro certificazioni informatiche internazionali riconosciute a livello europeo ed è totalmente parificata alle altre. Il progetto, oltre ad essere rivolto a tutti i docenti, personale ATA e studenti dell'Istituto, offre la possibilità anche agli esterni di conseguire certificazioni informatiche.

Progetto PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento)

Il progetto prevede:

- interventi di esperti esterni e attività di tirocinio in azienda per i *Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera (Bartending, Evento intermediazione turistica, Street Food)*;
- la produzione di elementi di arredo (costruzione casette *info point*, ecc.) per le classi quinta e quarte dell'articolazione *Arredi e forniture di interni*.

Progetto “Condividi lo Sport”

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

Progetto “Avviamento al Fitness”

I Docenti di Educazione Fisica hanno stipulato una convenzione con la *Palestra Health Fitness* (sita in via Molinanca 39) per avviare al fitness in modo consapevole i ragazzi e le ragazze delle classi IV e V.

Progetto “Integrazione linguistica allievi stranieri”

Condotto da un gruppo di docenti di lingua italiana, è rivolto agli allievi stranieri che necessitano di una prima alfabetizzazione, o di perfezionamento della propria conoscenza della lingua italiana, per una migliore integrazione nel contesto scolastico e sociale italiano. Tale progetto viene attivato in relazione a specifici bisogni che emergono nel corso dell'anno scolastico.

Progetto “Ristorazione”

Le classi seconde EOA e prima leFP sono coinvolte in un servizio di Ristorazione (Mensa) per Alunni e Docenti dell'Istituto e degli altri Istituti scolastici, da settembre fino a tutto maggio, sperimentando una didattica imperniata sul *learning by doing*, che avvia alla pratica dell'alternanza scuola-lavoro.

Progetto “La scuola del saper fare: progettazione e organizzazione di banchetti ed eventi”

Rivolto alle classi seconde, terze, quarte e quinte del settore EOA e terza e quarta leFP, questo progetto cura la partecipazione dell'Istituto a manifestazioni, fiere o eventi congressuali, durante i quali si espongono manufatti artigianali, si organizzano servizi di Accoglienza Ospiti e servizi di Ristorazione o *catering*.

Tale progetto è strettamente connesso alla metodologia dell'alternanza scuola-lavoro e consente di rafforzare e sviluppare le conoscenze acquisite in aula e nelle esercitazioni trasferendole in contesti di realtà.

Progetto “La scuola del saper fare: progettazione e organizzazione del bar didattico”

Rivolto alle classi seconde EOA, alla terza e quarta Sala, alle seconde e quarta leFP, questo progetto permette di attivare due bar presenti in istituto, l'uno per gli studenti, l'altro per il personale e gli ospiti, trasformandoli in laboratori operativi e strettamente connessi col laboratorio di pasticceria e panificazione.

Tale progetto è strettamente connesso alla metodologia dell'alternanza scuola-lavoro e consente di rafforzare e sviluppare le conoscenze acquisite in aula e nelle esercitazioni trasferendole in contesti di realtà.

Progetto “Concorsi”

Rivolto a tutte le classi, cura la partecipazione dell'Istituto ad importanti Concorsi, sia nazionali sia europei, allo scopo di favorire il confronto degli alunni con altre realtà scolastiche afferenti allo stesso indirizzo di studi.

Progetto “Bello e Buono: l'orto-giardino del Caurga”

Progetto didattico che vede protagonisti alcuni gli allievi delle classi seconde EOA e IAMI, che prevede la manutenzione dell'orto-giardino, che riqualifica uno spazio “dimenticato” del nostro istituto, attraverso un intervento di due settori professionali, quello dei servizi

alberghieri e ristorativi e quello degli Arredatori. Si prevede il secondo step a) per la coltivazione di erbe officinali da poter usare in cucina e in sala; b) per la realizzazione di banchetti all'aperto.

Progetto “Legalità” (rivolto a tutte le classi)

L'educazione alla legalità ha per oggetto la natura e la funzione delle regole nella vita sociale, i valori della democrazia, l'esercizio dei diritti di cittadinanza e l'elaborazione e la diffusione tra gli studenti della cultura dei valori civili. Il fine deve essere quello di costruire una società più giusta e legalitaria che riparta dalle individualità di ciascuno per generare esperienze comuni e condivise che diano un senso al vivere sociale.

Attraverso l'educazione si costruisce la persona e la società e si educa, realmente, al bene comune e al senso della vita. L'educazione alla legalità non deve essere considerata una sorta di “materia d'emergenza”, bensì uno tra i fondamenti di una scuola capace di farsi ricerca e costruzione di cultura condivisa. Il progetto “Educare alla legalità”, rivolto a tutti gli studenti, prevede per il presente anno scolastico, l'adesione ad alcune attività promosse dal CPL (Centro di Promozione della Legalità) della provincia di Sondrio, a cui l'Istituto “IP CROTTO CAURGA” è iscritto. Il progetto è finanziato dalla regione Lombardia.

Progetto “Cyberbullismo” (rivolto a tutte le classi)

Il 7 febbraio 2017, il Consiglio regionale della Lombardia, ha approvato la Legge n. 1 contro il Cyberbullismo che prevede una serie di azioni concrete e una Consulta regionale sul bullismo con il compito di monitorare il fenomeno e valorizzare le iniziative esistenti e di suscitare di nuove.

Il 17 maggio 2017 il governo nazionale ha approvato all'unanimità la proposta di Legge n. 3139 – B, denominata “Disposizioni a tutela dei minori per la prevenzione e il contrasto del fenomeno del cyberbullismo”.

La normativa citata prevede che in ogni provincia sia creata una rete di scopo che miri alla formazione degli alunni e dei genitori. L'obiettivo di questa iniziativa è quello di creare percorsi innovativi, concreti ed interattivi che vedano gli studenti protagonisti e il coinvolgimento delle famiglie e dei soggetti locali.

Nelle leggi citate, inoltre, viene stabilito che ogni Istituto scolastico nomini un referente del progetto, che sarà formato ogni due anni.

Gli obiettivi di queste iniziative sono:

- Raccogliere maggiori informazioni sul bullismo
- Ottimizzare le azioni di contrasto del fenomeno a livello regionale
- Mettere in rete le buone pratiche

Per quest'anno scolastico si prevede, in accordo con gli altri istituti scolastici di Chiavenna, di realizzare un incontro con alcune istituzioni che tentano di limitare episodi di cyberbullismo e bullismo a scuola. Questi incontri saranno rivolti alla popolazione scolastica e territoriale. Inoltre, se il collegio è d'accordo, si prevede un flashmob, contro il bullismo e il cyberbullismo, a cui parteciperebbero gli studenti di tutte le scuole.

Progetto “Affettività” (rivolto alle classi seconde e quarta Sala A e B)

La sfera emozionale e affettiva riveste una notevole importanza nello sviluppo dell'individuo.

Il ruolo che l'educazione socio – affettiva e quella sessuale possono svolgere è quello di facilitare i ragazzi ad acquisire conoscenza e consapevolezza delle emozioni proprie e degli altri, insieme alla valorizzazione delle proprie risorse di gestione della comunicazione interpersonale e di autentici rapporti con i pari e con gli adulti. Educare alla sessualità non vuol dire solo stimolare nei ragazzi una graduale presa di coscienza delle caratteristiche

somatiche e fisiologiche proprie dei due sessi, ma soprattutto estendere tale consapevolezza agli aspetti psico-sociali che la sessualità coinvolge.

È quindi fondamentale fornire agli adolescenti la possibilità di confrontarsi e riflettere in un clima di fiducia e di ascolto reciproco. In quest'ottica il nostro Istituto ha aderito all'iniziativa proposta dall'azienda sanitaria provinciale dell'A.T.S. della Montagna di Sondrio. Il progetto è completamente gratuito.

Progetto Guida Sicura (rivolto alle classi quinte)

La Polizia Municipale di Chiavenna promuove una serie di incontri rivolti alle ragazze e ai ragazzi della Scuola Secondaria di 2° grado, in possesso di patente di categoria B. L'iniziativa ha come scopo quello di prevenire incidenti stradali e sensibilizzare i giovani ad una guida sicura.

L'iniziativa è completamente gratuita. Gli obiettivi della manifestazione sono:

- Formare giovani automobilisti consapevoli dei limiti dell'auto e dell'illusoria sensazione "di forza" che si può provare al volante
- Rispetto delle regole di guida per ridurre il rischio di incidenti stradali nei giovani.

Progetto Madrelingua

| ORE DI MADRELINGUA TEDESCA | CLASSI | ORE |
|--|---------------|------------|
| 10 ore nelle terze | 4 | 40 |
| 10 ore nelle quarte | 5 | 50 |
| 10 ore in V Accoglienza Turistica | 1 | 10 |
| COMPRESENZA LABORATORIO SALA/CUCINA | | |
| 1 ora per 15 settimane | varie | 15 |
| CORSI POMERIDIANI | | |
| Corso base per insegnanti e biennio (almeno 10 iscritti) | | 20 |
| Corso B1 (almeno 8 iscritti) | | 30 |
| TOTALE ORE DI TEDESCO | | 165 |
| ORE DI MADRELINGUA INGLESE | | |
| 10 ore nelle terze EOA e IPIA | 6 | 60 |
| 30 ore corso pomeridiano B1/B2 (almeno 8 iscritti) | | 30 |
| TOTALE ORE DI INGLESE | | 90 |
| TOTALE ORE TEDESCO E INGLESE | | 255 |

Progetto MINICLIL

In generale ci si impegna a chiedere ai colleghi di altre materie con buone competenze di lingua straniera di attivare moduli di almeno 5 ore in L2. Tali insegnanti saranno affiancati dalle insegnanti di lingue della classe per monitorare il lavoro e preparare insieme un test finale.

- 10 ore per insegnante che attiva un miniCLIL

Scambio linguistico culturale con Bad Überkingen

A maggio ci sarà da organizzare il soggiorno per un gruppo di studenti e gli insegnanti dalla scuola alberghiera di Bad Überkingen. Si chiederà collaborazione da parte degli insegnanti di laboratorio e la presenza del dirigente scolastico almeno nei momenti accoglienza, nella serata ufficiale e nel commiato. Per tale occasione si deve prevedere un omaggio.

Sportprojekt mit Oberstdorf

Questo progetto di scambio sportivo ha gli obiettivi di:

- Promuovere amicizia e collaborazione tra i membri degli sci club già gemellati per la Jugend Cup;
- Sviluppare le competenze di cittadinanza, la conoscenza culturale, degli stili di vita di coetanei affini per interessi sportivi, ma culturalmente diversi;
- Sviluppare la tolleranza e l'accettazione delle diversità;
- Far conoscere le bellezze della nostra valle, le risorse paesaggistiche e culturali, nonché le attività sportive e l'offerta scolastica;
- Sviluppare le competenze orali in L2 sia inglese sia tedesca;
- Promuovere l'italiano come eventuale lingua di studio per stranieri;
- Sviluppare le competenze in ambito professionale con attività di accoglienza e di guida turistica, laboratorio di cucina e di sala con nativi di lingua tedesca;
- Responsabilizzare gli alunni e favorire la loro capacità di *problem solving* in L2 in situazioni di vita reale.

Stage linguistici

Si confermano lo stage di tedesco di una settimana durante l'anno scolastico per le terze (max 50 alunni) e lo stage di inglese di due settimane d'estate.

Stage di lavoro all'estero

Continua la collaborazione con gli Hotel di Oberstdorf: due disponibili a maggio e tre a settembre.

Progetto collaborazione con la *Condotta Slow Food* della Mera

La scuola collaborerà con la nuova *Condotta Slow Food* della Mera con l'obiettivo di far conoscere il territorio e le sue specialità agli studenti e di riscoprire ed esaltarne le eccellenze.

Progetto "Impresa Formativa Simulata" (IFS) 4[^] ENO B 4[^] SALA B

Questo progetto ha il fine di mettere al centro Economia Aziendale e proporre un'esperienza didattica che motiva fortemente gli alunni.

Progetto "Museo della Lingua Italiana"

Il progetto vuole promuovere lo studio della lingua italiana a partire dall'etimologia delle parole, in particolare di quelle del settore enogastronomico, che ha avuto un ruolo importantissimo come fattore di unificazione linguistica per l'Italia.

Progetto "Hänsel e Gretel"

Progetto sull'inclusione, con attività tematiche di anno in anno incentrate su diversi aspetti della vita (la *paura*, la *gentilezza*, ecc...); promuove l'accettazione delle diversità e ogni atteggiamento positivo nei confronti degli altri e del vivere civile.

Progetto "Icaro"

Progetto rivolto alle classi quarte, della durata di 6 ore, tenuto dalla Polizia.

Progetto "Ippoterapia"

Progetto dedicato agli studenti con disabilità interessati, da proporre due volte l'anno.

Progetto “Verso il 25 aprile”

Progetto dedicato alle celebrazioni della Liberazione, che coinvolge trasversalmente gli alunni di diverse classi.

Progetto “Valchiavenna per il clima”

Progetto dedicato alle classi prime e dedicato alle tematiche relative al clima, all’ambiente, all’alimentazione; prevede tre incontri tematici con esperti del settore.

Progetto “Uso del defibrillatore”

Progetto dedicato alle classi quarte, prevede lezioni teoriche e pratiche sull’uso del defibrillatore tenute dai volontari dell’associazione “Volontari 3 Valli”.

PROCEDURE ISTITUZIONALI

DIDATTICA

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

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

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

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

ORARIO DELLE LEZIONI

Ai sensi dell'art.4 del DpR 275/1999 gli Organi Collegiali competenti del "Crotto Caurga" hanno deliberato l'adozione di un orario distribuito su 5 giorni settimanali con la seguente articolazione:

- 1^ ora dalle ore 8.00 alle ore 9.00
- 2^ ora dalle ore 9.00 alle ore 9.50
- intervallo dalle ore 9.50 alle ore 10.10 (20 minuti)
- 3^ ora dalle ore 10.10 alle ore 11.00
- 4^ ora dalle ore 11.00 alle ore 11.50
- intervallo dalle ore 11.50 alle ore 12.10 (20 minuti)
- 5^ ora dalle ore 12.10 alle ore 13.00
- 6^ ora dalle ore 13.00 alle ore 14.00
- pausa pranzo dalle ore 14.00 alle ore 14.30 (30 minuti)
- 7^ ora dalle ore 14.30 alle ore 15.30
- 8^ ora dalle ore 15.30 alle ore 16.30

FORMAZIONE DELLE CLASSI

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

- a) equa distribuzione dei livelli di apprendimento ricavati dai giudizi di licenza della scuola media (solo per le classi prime);
- b) equa distribuzione degli alunni ripetenti;

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

- a) delle preferenze espresse dagli allievi nella scelta dell'indirizzo, comunque nella salvaguardia di tutti e tre gli indirizzi EOA.

ASSEGNAZIONE DELLE CLASSI AI DOCENTI

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

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

PIANI DI LAVORO ANNUALI DISCIPLINARI

Sulla base delle linee di indirizzo del MIUR, ogni Docente annualmente elabora una programmazione disciplinare. Tali piani di lavoro comprendono sia attività didattiche curriculari, sia attività extracurricolari e devono essere stilati entro il 30 ottobre di ogni Anno Scolastico.

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

I Docenti, perciò, valuteranno:

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

METODI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

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

| VOTO | GIUDIZIO | INDICATORI |
|-------------|-------------------------|--|
| 10 | Ottimo Eccellente | <ul style="list-style-type: none"> - Interesse e partecipazione attiva a tutte le attività proposte, con significativi contributi personali - Responsabilità e affidabilità nello svolgimento dei compiti e delle consegne scolastiche. - Frequenza costante e assidua, anche ad eventuali attività integrative. - Rispetto scrupoloso del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici. - Ottima socializzazione e partecipazione attiva alla vita e ai progetti dell'istituto. - Ruolo propositivo e collaborativo in classe e propensione ad aiutare i compagni in difficoltà. |
| 9 | Molto buono Distinto | <ul style="list-style-type: none"> - Interesse e partecipazione attiva alle attività proposte. - Svolgimento costante delle consegne scolastiche. - Rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici. - Frequenza costante e assidua. - Buona socializzazione. - Ruolo collaborativo con il gruppo classe, disponibilità ad aiutare gli altri. |
| 8 | Buono | <ul style="list-style-type: none"> - Interesse e partecipazione positiva alle attività proposte. - Svolgimento costante delle consegne scolastiche. - Rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici. - Frequenza regolare. - Equilibrio nei rapporti con il gruppo classe. |
| 7 | Discreto | <ul style="list-style-type: none"> - Discreta attenzione e partecipazione alle lezioni. - Svolgimento regolare delle consegne scolastiche. - Rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici. - Frequenza nel complesso regolare. - Discreta/sufficiente socializzazione. - Rapporti corretti con il gruppo classe. |
| 6 | Sufficiente | <ul style="list-style-type: none"> - Interesse selettivo per le varie discipline e attività proposte. - Svolgimento discontinuo delle consegne scolastiche. - Episodi non gravi di mancato rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici. - Frequenza non sempre regolare (assenze-ritardi strategici, assenze non giustificate). - Rapporti problematici o scarsamente collaborativi con il gruppo classe. - Saltuari episodi di disturbo delle attività di lezione (opportunamente rilevati con annotazioni sul registro di classe). |
| 5 | Insufficiente | <ul style="list-style-type: none"> - Totale disinteresse per l'attività didattica - Assiduo disturbo alle lezioni - Comportamento gravemente scorretto segnato da atti di prepotenza, turpiloquio e intolleranza delle diversità, nei confronti di docenti e compagni - Provvedimenti disciplinari di sospensione dalle lezioni - Ritardi costanti non giustificati - Gravi o ripetuti atti di danneggiamento intenzionale della cosa pubblica - Tutto quanto indicato nel DPR n.122 del 22/06/09, ai sensi degli art. 2 e 3 del DL n. 137, convertito dalla legge n.169 del30-10-2008. |

VERIFICHE

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

- Prove oggettive o strutturate
- Prove pratiche con risultati operativi concreti misurabili
- Prove semi-strutturate, tipo domande brevi (domanda chiusa/risposta aperta)
- Prove scritte (esercizi)
- Relazioni sulle attività di Stage
- Prove scritte guidate: Analisi di un testo – Analisi e stesura di un testo argomentativo – Testo di carattere espositivi/argomentativo su temi di attualità (secondo le tipologie dell'Esame di Stato)
- Prove orali guidate
- Prove orali aperte

Per ogni tipo di prova il docente indica chiaramente

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

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

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

REGOLAMENTO DI DISCIPLINA D'ISTITUTO

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

PIANO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ

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

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

- Uscite didattiche/Viaggi di Istruzione
- Itinerari turistici finalizzati all'arricchimento del bagaglio culturale e professionale dello Studente, realizzate nell'ambito delle attività di Alternanza Scuola-Lavoro.
- Interventi e corsi condotti da esperti su problematiche giovanili.

SCUOLA APERTA

L'Istituto "Crotto Caurga", rispondendo alle richieste delle scuole medie, promuove attività finalizzate all'orientamento, che consistono in interventi mirati a comunicare un'informazione il più possibile chiara e trasparente dell'Offerta Formativa. A tale scopo, e nell'ottica di un coinvolgimento diretto delle famiglie, sono organizzate delle giornate di "Scuola Aperta", che consistono in due o tre giornate durante le quali le famiglie possono visitare il nostro Istituto, con la guida di Docenti esperti dei vari settori, indicativamente nei mesi di novembre, dicembre e gennaio. In particolare, per queste giornate è possibile prenotare la partecipazione a laboratori durante la mattinata, fermarsi a pranzo, proseguire la visita informativa al pomeriggio.

COMMISSIONI

All'inizio d'ogni Anno Scolastico sono eletti i Docenti componenti di Commissioni, di volta in volta individuate, il cui compito è essenzialmente quello di svolgere attività di supporto, ricerca e organizzazione funzionali alle progettazioni didattiche dell'Istituto.

Le Commissioni previste, passibili di cambiamenti e variazioni, sono:

- Elettorale: garantisce la rappresentatività delle varie componenti scolastiche all'interno degli organi collegiali secondo le norme previste.
- Orario: provvede alla stesura dell'orario di servizio dei Docenti.
- Orientamento: coordina le attività di orientamento in entrata e in uscita.
- Valutazione: presieduta dal D.S., è costituita per la valutazione dei Docenti immessi in ruolo.

FIGURE DIRIFERIMENTO

Dirigente Scolastico

Docente/i con Funzione di Collaboratore del Dirigente

Funzioni Strumentali

- 1 F.S. per internazionalizzazione della scuola;
- 1 F.S. per gestione Area Studenti;
- 1 F.S. per gestione Area Inclusione

VALIDITÀ DEL POF

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