



Istituto Professionale Statale "Crotto Caurga" Codice ATECO 85.32.09

Codice ATECO 85.32.09

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Industria e artigianato per il Made in Italy

Manutenzione e Assistenza Tecnica

leFP – Operatore/Tecnico della Trasformazione Agroalimentare

Via Molinanca, 57 - 23022 Chiavenna (SO) Tel. 0343/32710 - Fax 0343/32925

email: sorh040004@istruzione.it – www.ipcrottocaurga.edu.it

PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA 2020-2021

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

Telefono: 034332710
034332870

Fax: 034332925

SitoWeb: www.ipcrottocaurga.edu.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* (EOA), 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; tale sede ospita dall'a.s. 2020/21 anche l'indirizzo *Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale* (con un potenziamento dell'offerta formativa sulle *Scienze Estetiche*).
- 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 (nell'ambito del

progetto *Avviamento alfitness*)

TRAGUARDI RAGGIUNTI DALLA NOSTRA SCUOLA

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

Il tasso di dispersione scolastica nell'anno scolastico 2019/20 è stato pari all'1,3 a fronte al dato riferito all'anno scolastico 2017-2018 del 6,2%: un dato che esprime un ampio successo formativo, della nostra istituzione scolastica.

La percentuale di studenti con valutazione all'Esame di Stato uguale o superiore a 80/100 è del 56,32% (a.s. 2019/20): 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 19,2% (a.s. 2019/20): questo dato mostra un netto miglioramento, se si considera che tale media, per l'a.s. 2018/19, era del 13%.

Per quanto riguarda le prove Invalsi, si fa presente che nell'anno scolastico 2019-2020 tali prove non sono state svolte a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19.

Prove Invalsi 2018-2019:

CLASSI SECONDE

Le prove Invalsi di italiano e matematica proposte nel mese di maggio del 2019 scorso agli studenti delle classi seconde hanno dato esiti molto soddisfacenti

In termini di partecipazione e di punteggi.

Il punteggio medio dei risultati della prova di Matematica è stato di 202,8 (+6,4 rispetto all'anno scolastico 2017/18; +2,8 rispetto

all'obiettivo triennale previsto dal Piano di Miglioramento), mentre quello della prova di Italiano è stato di 197,5 (+2,1 rispetto all'anno precedente).

Questi risultati collocano il nostro Istituto in un'ottima posizione sia a livello regionale sia nel contesto nazionale.

In particolare, per la prova di Matematica rispetto agli Istituti Superiori del Nord-Ovest il nostro Istituto si colloca tra il Liceo Linguistico e Istituto Tecnico – Settore Economico:

A livello nazionale, il nostro Istituto si colloca tra il Liceo Classico e Istituto Tecnico – Settore Tecnologico:

Per la prova di Italiano rispetto agli Istituti Superiori del Nord-Ovest i risultati sono nettamente superiori rispetto alla media degli Istituti Professionali

A livello nazionale, il nostro Istituto si colloca tra il Liceo delle Scienze Umane e il Liceo Artistico

CLASSI QUINTE

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 Inglese, nel *reading*, il 3,8% è a un livello A2, il 61% al livello B1, il 35% al livello B2; per il *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.

Gli studenti che si diplomano nel settore dei *Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale* trovano la loro naturale collocazione nelle variegate strutture di servizi che promuovono il benessere della persona in tutte le sue accezioni.

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: un biennio, terzo, quarto 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	1°	2°
Asse dei linguaggi	462	Italiano	3	3
		Inglese	3	3
Asse matematico	264	Matematica	4	4
Asse storico sociale	264	Storia	2	2
		Geografia	1	1
		Diritto ed Economia	2	2
		Educazione civica	*	*
Scienze motorie	132	Scienze motorie	2	2
RC o attività alternative	66	RC o attività alternative	1	1
Totale ore Area generale	1188	Tot. Ore Area generale per anno scolastico	18	18
Area di indirizzo BIENNIO				
Asse dei linguaggi		Seconda lingua straniera	2	2
Asse scientifico, tecnologico e professionale*		Scienze integrate	2	2
		TIC	2	2
		Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina	2*	2*
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita	2*	2*
		Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	2*	2*
		Tot. Ore Area di indirizzo per anno scolastico	14	14
Totale Area di Indirizzo	924		426	462

TOTALE BIENNIO	2112		
Di cui in presenza e in personalizzazione degli apprendimenti	396		

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

*Previsto un monte ore minimo di 33 ore da svilupparsi trasversalmente nel corso dell'anno scolastico, con il coinvolgimento di diverse discipline

TRIENNIO				
Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Discipline di riferimento	3° anno Revisione Istruzione Professionale D.LGS. 61/2017	4° anno	5° anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	4	4	4
	Lingua inglese	2	3	3
Asse storico Sociale	Storia	2	2	2
Asse matematico	Matematica	3	3	3
	Scienza motorie	2	2	2
	IRC o attività alternative	1	1	1
	Educazione Civica	*	*	*
Totale Ore Area generale per anno scolastico		14	15	15
Totale ore Area generale		462	485	495
Area di indirizzo* ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA				
Assi culturali	Aree Disciplinari di riferimento	3° anno Revisione Istruzione Professionale D.LGS. 61/2017	4° anno	5° anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera- tedesco	3*	3	3
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina	7	4	4
	Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita	2	2	2
	Scienze e cultura dell'alimentazione	3*	3*	3*
	Diritto e tecniche amministrative	3	5	5
Totale ore area per anno scolastico		18	17	17
Totale ore Area generale		594	561	561
Compresenze			132	

Area di indirizzo ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA				
Assi culturali	Aree Disciplinari di riferimento	3° anno Revisione Istruzione Professionale D.LGS. 61/2017	4° anno	5° anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera- tedesco	3*	3	3
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Laboratorio dei servizi enogastronomici – – Bar-sala e vendita	7	4	4
	Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina	2	2	2
	Scienze e cultura dell'alimentazione	3*	3*	3
	Diritto e tecniche amministrative	3	5	5
Totale ore area per anno scolastico		18	17	17
Totale ore Area generale		594	561	561
Compresenze		132		

Area di indirizzo* ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA				
Assi culturali	Aree Disciplinari di riferimento	3° anno Revisione Istruzione Professionale D.LGS. 61/2017	4° anno	5° anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera- tedesco	3*	3	3
	Laboratorio di accoglienza turistica	6	4	4
	Scienze e cultura dell'alimentazione	2	2	2
	Diritto e tecniche amministrative	4	6	6
	Arte e territorio	3*		
	Tecniche di comunicazione e relazione		2	2
Totale ore area per anno scolastico		18	17	17
Totale ore Area generale		594	561	561
Compresenze		132		

*Previsto un monte ore minimo di 33 ore da svilupparsi trasversalmente nel corso dell'anno scolastico, con il coinvolgimento di diverse discipline

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	1°	2°
Asse dei linguaggi	462	Lingua Italiana	3	3
		Lingua Inglese	3	3
Asse matematico	264	Matematica	4	4
Asse storico sociale	264	Storia	2	2
		Geografia	1	1
		Diritto ed Economia	2	2
		Educazione civica	*	*
Scienze motorie	132	Scienze motorie	2	2
RC o attività alternative	66	RC o attività alternative	1	1
Totale ore Area generale	1188	Tot. Ore Area generale per anno scolastico	18	18
Area di indirizzo				
Asse scientifico, tecnologico e professionale*	924	Scienze integrate(Fisica/ chimica/ biologia)	3	3
		Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2
		Laboratorio tecnologici ed esercitazioni	6*	6*
		Tecnologie ,disegno e progettazione	3*	3*
		Tot. Ore Area di indirizzo per anno scolastico	14	14
Totale Area di Indirizzo	924		924	
TOTALE BIENNIO	2112			
Di cui in compresenza e in personalizzazione degli apprendimenti	392			

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

*Previsto un monte ore minimo di 33 ore da svilupparsi trasversalmente nel corso dell'anno scolastico, con il coinvolgimento di diverse discipline

TRIENNIO

Articolazione industria e artigianato per il made in Italy				
Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Discipline di riferimento	3°^o Revisione Istruzione Professionale D.LGS. 61/2017	4°^o anno	5°^o anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	4	4	4
	Lingua inglese	2	2	2
Asse storico sociale	Storia	2	2	2
Asse matematico	Matematica	3	3	3
	Scienza motorie	2	2	2
	IRC o attività alternative	1	1	1
	Educazione Civica	*	*	*
Totale Ore Area generale per anno scolastico		14	14	14
Totale ore Area generale		462	462	462

Area di indirizzo* ARTICOLAZIONE IAMI				
Assi culturali	Aree Disciplinari di riferimento	3°^o anno Revisione Istruzione Professionale D.LGS. 61/2017	4°^o anno	5°^o anno
Asse dei linguaggi	Laboratori tecnologici ed esercitazioni	7*	5	5
	Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi e tecniche di gestione	5	3	2
	Progettazione e produzione	6*		
	tecniche di produzione e organizzazione		3	3
	Tecniche di gestione - conduzione macchine impianti		2	3
	Disegno professionale e visualizzazioni digitali		2	2
	storia e stili dell'arredamento		2	2
Totale ore area per anno scolastico		18	17	17
Totale ore Area generale		594	561	561
Compresenze		198	198	198

*Previsto un monte ore minimo di 33 ore da svilupparsi trasversalmente nel corso dell'anno scolastico, con il coinvolgimento di diverse discipline

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 e il luogo 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***

TRIENNIO articolazione				
Articolazione Manutenzione e assistenza Tecnica				
Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Discipline di riferimento	3° anno Revisione Istruzione Professionale D.LGS. 61/2017	4° ann o	5° anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	4	4	4
	Lingua inglese	2	2	2
Asse storico sociale	Storia	2	2	2
Asse matematico	Matematica	3	3	3
	Scienza motorie	2	2	2
	IRC o attività alternative	1	1	1
	Educazione Civica	*	*	*
Totale Ore Area generale per anno scolastico		14	14	14
Totale ore Area generale		462	462	462

Area di indirizzo*				
Assi culturali	Aree Disciplinari di riferimento	3° anno Revisione Istruzione Professionale D.LGS. 61/2017	4° anno	5° anno
Asse dei linguaggi	Laboratori tecnologici ed esercitazioni	5*		
	Tecnologie meccaniche e applicazioni	5	5	3
	Tecnologie elettrico- elettroniche e applicazioni	4*	4	3
	Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione e diagnostica	4	5	8
	Laboratorio tecnologici		3	3
Totale ore area per anno scolastico		18	17	17
Totale ore Area generale		594	561	561
Compresenze		198	198	198

*Previsto un monte ore minimo di 33 ore da svilupparsi trasversalmente nel corso dell'anno scolastico, con il coinvolgimento di diverse discipline

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.

SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE – CORSO TECNICO DEL BENESSERE

(in attesa dell'autorizzazione da parte del Ministero dell'Istruzione al progetto pilota sperimentale nazionale ai sensi dell'art.11 comma 1 del D.P.R.275/99 “Scienze Estetiche Integrate”)

Tale proposta innovativa è in linea col DECRETO 24 maggio 2018, n. 92 Regolamento dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, **non è sovrapponibile** a nessuna offerta formativa provinciale.

Il nostro istituto è in attesa dell'autorizzazione ministeriale ai sensi **dell'art.11 comma 1 del D.P.R.275/99 del corso pilota nazionale Tecnico del Benessere - Scienze Estetiche Integrate**, quale nuovo indirizzo della istruzione professionale .

Attualmente a conclusione del percorso quinquennale, dopo aver superato gli Esami di Stato, gli allievi conseguono il Diploma nell'indirizzo di **SERVIZI per la Sanità e l'Assistenza Sociale**.

L'indirizzo di riferimento a tutt'oggi, infatti, è quello dei Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale, che viene caratterizzato da un deciso potenziamento dell'offerta formativa sulle scienze estetiche ampliando il concetto di promozione del benessere della persona.

BIENNIO				
Area generale comune a tutti gli indirizzi				
	Monte ore Biennio	Insegnamenti	1°	2°
Assi culturali				
Asse dei linguaggi	462	Italiano	3	3
		Inglese	3	3
Asse matematico	264	Matematica	4	4
Asse storico sociale	264	Storia	2	2
		Geografia	1	1
		Diritto ed Economia	2	2
		Educazione civica	*	*
Scienze motorie	132	Scienze motorie	2	2
RC o attività alternative	66	RC o attività alternative	1	1
Totale ore Area generale	1188	Tot. Ore Area generale per anno scolastico	18	18
Area di indirizzo				
Asse dei linguaggi		Seconda lingua straniera	2	2
Asse scientifico, tecnologico e professionale*		Scienze naturali, chimiche e biologiche	2	2
		TIC	2	2
		Scienze Umane e Sociali	3	3
		Laboratori servizi socio-sanitari	5**	5**
		Tot. Ore Area di indirizzo per anno scolastico	14	14
Totale Area di Indirizzo	924		426	462

TOTALE BIENNIO	2112		
Di cui in compresenza e in personalizzazione degli apprendimenti	396		

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

*1° anno Scienze integrate: **BIOLOGIA + CHIMICA**

*2° anno Scienze integrate: **BIOLOGIA + FISICA**

**1° anno Laboratori servizi socio-sanitari: Laboratorio di metodologie operative + laboratorio di Estetica di base + laboratorio di Make up

***Previsto un monte ore minimo di 33 ore da svilupparsi trasversalmente nel corso dell'anno scolastico, con il coinvolgimento di diverse discipline**

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato in **“Servizi per la sanità e l’assistenza sociale” – Tecnico del benessere** è in grado di:

- Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi, rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali e informali.
- Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipes multi-professionali in diversi contesti organizzativi /lavorativi.
- Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza.
- Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell’espletamento delle più comuni attività quotidiane.
- Curare l’allestimento dell’ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita.
- Gestire azioni di informazione e di orientamento dell’utente per facilitare l’accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio
- Realizzare in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni.
- Realizzare, in collaborazione con altre figure professionali, azioni a sostegno e a tutela della persona con fragilità e/o disabilità e della sua famiglia, per favorire l’integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita.

E’ inoltre in grado di:

- Individuare e gestire tutte le prestazioni ed i trattamenti da eseguire sulla pelle con lo scopo esclusivo o prevalente di mantenerla in perfette condizioni, di migliorarne e proteggerne l’aspetto estetico, attraverso l’eliminazione o l’attenuazione degli inestetismi presenti, concorrendo al mantenimento, alla protezione e/o al recupero del benessere psico-fisico della persona anche attraverso una consulenza specializzata ed un’educazione e promozione alla salute/consapevolezza del corpo.
- Predisporre e gestire l’accoglienza e l’assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio e alla promozione del benessere. Gestire le informazioni di prevenzione alla salute e di orientamento all’utente
- Selezionare e gestire l’applicazione e l’utilizzo dei prodotti cosmetici definite come tali dal decreto legislative 4 dicembre 2015, n. 204.
- Individuare e gestire gli interventi di trattamento estetico, decorazione e modellamento unghie e le tecniche di make up.

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** (leFP) 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 leFP 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. Prevista, previo raggiungimento di un numero di adesioni sufficienti per la creazione del gruppo classe, anche l'attivazione del quarto anno.

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 menù 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, etc);
- 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) ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO (PCTO)

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. Quest'anno, a seguito dell'emergenza sanitaria, è stato attivato un servizio da asporto tramite lunch box.
- 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 60 ore, 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 della persona con disabilità 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., il Servizio di Neuropsichiatria., i genitori e i Consigli di Classe per monitorare il percorso di studi e di 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

Il progetto prevede:

- interventi di esperti esterni e attività di tirocinio in azienda per i *Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera (Presidi Slow Food della Lombardia, Beer Food, Tour enogastronomico in Normandia, Montagna 4.0)*;
- 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”

Condotta da un gruppo di docenti di lingua italiana, è rivolta 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”

I settori EOA e IEFP sono coinvolti in un servizio di Ristorazione che per Alunni e Docenti dell'Istituto e degli altri Istituti scolastici, da ottobre fino a tutto maggio. Data la situazione di emergenza sanitaria il servizio per quest'anno è organizzato come servizio di asporto (lunch box), 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 prima e seconde 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 verrà attuato solo se le condizioni epidemiologiche lo consentiranno.

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 ai settori EOA e leFP, questo progetto permette di attivare il bar “Caurghito” presenti in istituto trasformandolo in laboratorio operativo e strettamente connesso col laboratorio di pasticceria e panificazione. Data la situazione di emergenza sanitaria, il bar accoglie in presenza solo un numero ristretto di docenti; gli studenti possono prenotare le ordinazioni e consumarle in classe.

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 allievi delle classi prime, seconde e quarte (EOA e IAMI), che prevede la progettazione e la realizzazione del completamento 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 costruzione di un luogo di intrattenimento e di aggregazione (piazza); c) 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 suscitarne 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. Prevista per l’a.s. 2020-21 una UDA sul rispetto dell’altro-

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

Progetto “Una concreta solidarietà”: progetto che punta a far conoscere le Associazioni di volontariato locali quali Avis, AIDO, ADMO agli studenti maggiorenni, a sensibilizzarli su queste tematiche e a farli iscrivere a tali associazioni per partecipare concretamente alle azioni di solidarietà di volta in volta proposte.

Progetto “Defibrillatori smart”: promosso in collaborazione con la CRI, consiste in un corso di primo soccorso finalizzato ad apprendere l’utilizzo del defibrillatore

Progetto "Icaro": rivolto alle classi quarte, in collaborazione con la Polizia Stradale, si propone di aiutare gli studenti a riconoscere e gestire le emozioni durante la guida.

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
6 ore(8 moduli) nelle terze EOA	4	24
COMPRESENZA LABORATORI EOA		
36 ore (45 moduli)	varie	36
30 ore corso pomeridiano B1 (almeno 8 iscritti)		30
20 ore corso pomeridiano base (almeno 8 iscritti)		20
TOTALE ORE DI TEDESCO		110
ORE DI MADRELINGUA INGLESE		
6 ore (8 moduli) nelle seconde (anche IAMI)	4	24
30 ore corso pomeridiano B1/B2 (almeno 8 iscritti)		30
TOTALE ORE DI INGLESE		54
TOTALE ORE TEDESCO E INGLESE		164

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

Stage di lavoro all'estero

Continua la collaborazione con gli Hotel di Oberstdorf (Germania) da effettuarsi solo alla luce delle condizioni epidemiologiche.

E-Twinning

Si riproporrà ai colleghi di collaborare per attivare progetti E-Twinning nelle classi.

Progetto collaborazione con la *Condotta Slow Food* della Mera -Alleanza cuochi Slow Food

Viene istituita una cooperazione, tra l'associazione Slow Food, la condotta della Mera e l'Alleanza dei Cuochi e dei Pizzaioli e **questo Istituto Professionale con lo scopo di realizzare una rete virtuosa che promuova presso gli studenti:**

- la conoscenza di produzioni "buone, pulite e giuste", rispettose dell'ambiente, delle persone e degli animali e degli attori di queste filiere;
- la formazione nell'ambito di un tipo di ristorazione capace di valorizzare il proprio territorio

- e le sue produzioni di qualità;
- la progettazione di percorsi che sviluppino competenze in ambito professionale spendibili nel mondo del lavoro da parte degli studenti.

Progetto “Impresa Formativa Simulata” (IFS)

Questo progetto, iniziato durante l'a.s. 2019/20, ha il fine di mettere al centro Economia Aziendale e proporre un'esperienza didattica che motiva fortemente gli alunni mediante la creazione di una Impresa simulata.

Progetto “Debate”

Il progetto quest'anno coinvolgerà in via sperimentale le classi 4 Accoglienza e 4 ENO, e verrà poi esteso ad altri studenti. L'obiettivo è conoscere meglio questa pratica didattica dalle variegate ricadute didattico/educative, per utilizzarla al pari delle altre metodologie quale strumento di apprendimento e di valutazione. Fra gli obiettivi la promozione della capacità di parlare efficacemente in pubblico, di argomentare in modo logico e convincente, di collaborare nel piccolo gruppo. Si prevede, per l'anno prossimo, la partecipazione di una squadra alla Gara Nazionale di Debate.

Progetto “Hänsel e Gretel”

Progetto mirato all'inclusione degli studenti diversamente abili, quest'anno prenderà spunto dal libro “**Cento passi per volare**”. Previste attività in piccolo gruppo, laboratori e la realizzazione di elaborati con l'uso di tutti e 5 i sensi; in programma anche un'attività in occasione della giornata mondiale della gentilezza.

LA DDI (DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA)

In ottemperanza a quanto proposto nelle linee guida per la DDI del D.M. n. 89 del 07/08/2020, l'Istituto ha adottato il Piano per la Didattica Digitale Integrata.

L'Istituto, nel corso degli ultimi anni, ha effettuato numerosi interventi per garantire una didattica digitale in presenza e a distanza di buona qualità. Dispone di 29 aule attrezzate con lavagna interattiva multimediale, proiettore, notebook di ultima generazione per la gestione delle attività didattiche digitali in aula.

Ci sono inoltre 2 aule informatiche da 20 e 28 postazioni (usufruibili in percentuale inferiore nell'attuale situazione di distanziamento dettata dalle normative anti-Covid), con PC desktop e monitor a parete collegato al PC docente. L'aula da 28 postazioni, recentissima, dispone di software per laboratorio linguistico e di software per la gestione del front office/back office per il percorso EOA (in fase di acquisto); l'aula da 20 postazione dispone di software autocad per la progettazione industriale del percorso Industria per il Made in Italy. Tutte le classi possono, previa prenotazione, utilizzare i laboratori sopraccitati per diverse esigenze didattiche.

Con le risorse messe a disposizione dall'art.120 del D.L. 18/2020, lettera B, sono stati acquistati 14 PC che andranno a costituire una sorta di “aula informatica itinerante” a disposizione delle classi che ne avessero necessità per un periodo limitato (modulo di lezione).

Tutto l'edificio è cablato **wired** con collegamenti in rame e **wireless** attraverso l'attivazione di 18 Access Point che coprono i tre piani dell'Istituto nei due plessi, garantendo una connettività distribuita e stabile in tutto l'edificio.

Nell'allegato A (linee guida per la DDI del D.M. n. 89 del 07/08/2020) si afferma che il Piano scolastico per la didattica digitale integrata dovrà essere adottato obbligatoriamente nelle secondarie di secondo grado, soprattutto in previsione della possibile adozione della didattica digitale integrata con la modalità didattica in presenza.

In ottemperanza a quanto proposto nelle linee guida l'Istituto prevede le seguenti modalità organizzative di lezione:

- in caso di nuove situazioni di chiusura completa a causa di un eventuale peggioramento delle condizioni epidemiologiche e di DDI generalizzata, le lezioni saranno in modalità sincrona in videoconferenza per tutto il gruppo classe e dovrà essere garantito un orario minimo di almeno 20 ore settimanali.

- In caso sia necessario limitare il numero di studenti pendolari che accedono a scuola (per esempio se in provincia si superano un elevato numero di contagi), possono essere adottate le seguenti misure:

- la didattica si svolgerà in presenza in modalità sincrona con classi con metà alunni a scuola e metà alunni a casa; in presenza a scuola, come definito dalle linee guida per la DDI, devono accedere gli alunni con disabilità (L.104) per poter svolgere attività con l'insegnante di sostegno (salvo casi particolari opportunamente analizzati e concordati con la famiglia). Inoltre sarà preferito l'accesso a scuola degli studenti in situazioni di difficoltà di diverso tipo e/o provenienti dai paesi limitrofi;
- la didattica integrata si svolgerà a distanza per tutti gli studenti di una o più classi a turno, un giorno a settimana, dalla propria abitazione, mentre l'insegnante rimane a scuola nell'aula della classe stessa collegato/a in videoconferenza (questo permette ai docenti di poter continuare la didattica in presenza nelle altre classi dell'istituto)
- la DIP e la DAD sono svolte in contemporanea in alcuni giorni particolari; in presenza devono svolgere lezione gli alunni residenti a Chiavenna o nelle sue vicinanze e il pomeriggio dalle 15.30 sono previste ore di completamento delle lezioni con tutta la classe in DAD oppure moduli orari per il recupero o il potenziamento (con frequenza obbligatoria).

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 ipercorsi,
- 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 in moduli da 45 minuti ciascuno:

BIENNIO	
Modulo 1	7.50-8.35
Modulo 2	8.35-9.20
Modulo 3	9.20-10.05
Intervallo	10.05-10.20
Modulo 4	10.20-11.05
Modulo 6	11.05-12.35
Modulo 7	12.35 – 13.20 (pausa pranzo nel caso ci sia anche il pomeriggio)
Modulo 8	13.20-14.05
Modulo 9	14.05-14.50
Modulo 10	14.50-15.35
Modulo 11	15.35-16.20 (16.10 per indirizzi enogastronomia, sala e vendita)

TRIENNIO	
Modulo 1	7.50-8.35
Modulo 2	8.35-9.20
Modulo 3	9.20-10.05
Modulo 4	10.05-10.50
Intervallo	10.50-11.05
Modulo 6	11.05-12.35
Modulo 7	12.35 – 13.20
Modulo 8	13.20-14.05 (pausa pranzo nel caso ci sia anche il pomeriggio)
Modulo 9	14.05-14.50
Modulo 10	14.50-15.35

Modulo 11	15.35-16.20 (16.10 per indirizzi enogastronomia, sala e vendita)
-----------	--

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 del 30-10-2008.
----------	---------------	---

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO IN DAD

Nell'impossibilità di svolgere le attività completamente in presenza, si prevede una valutazione per il comportamento dello studente nella esecuzione delle attività di didattica a distanza, tenuto conto dei possibili disagi e delle difficoltà derivanti dal funzionamento delle connessioni internet e dal possesso di varie tipologie di device.

La DaD prevede l'attiva partecipazione dello studente nel seguire le lezioni, nel presentare le consegne, nel rispettare i tempi di consegna, nello svolgere in autonomia i compiti assegnati. Si tratta di osservare il comportamento dello studente all'interno del nuovo ambiente di apprendimento digitale realizzato attraverso collegamenti diretti o indiretti, immediati o differiti, attraverso videoconferenze, videolezioni, chat di gruppo; attraverso la trasmissione ragionata di materiali didattici e il caricamento degli stessi sulla piattaforma Edmodo o in Classroom, con successiva rielaborazione e discussione operata direttamente o indirettamente con il docente.

Pertanto, gli indicatori di valutazione sono:

1. frequenza
2. rispetto delle regole (webcam accesa, dress code adeguato, assenze saltuarie e pianificate)
3. partecipazione
4. puntualità nella consegna

Frequentata con regolarità e puntualità esemplari tutte le attività didattiche. Rispetta le regole in modo consapevole e scrupoloso. Dimostra un comportamento pienamente maturo e responsabile. Manifesta interesse e partecipazione attiva a tutte le attività proposte, con significativi contributi personali. Consegna nei tempi e nelle modalità richieste quanto affidato dai docenti.	10
Frequentata con assiduità, quasi sempre puntuale. Rispetta le regole dimostrando maturità personale. Manifesta interesse e partecipazione attiva alle attività proposte. Svolge in modo costante e puntuale quanto affidato dai docenti.	9
Frequentata con soddisfacente puntualità. Rispetta le regole in modo complessivamente adeguato. Dimostra interesse e partecipa talvolta apportando un proprio contributo. Consegna nei tempi e nelle modalità richieste quanto affidato dai docenti.	8
Frequentata con puntualità non sempre adeguata. Dimostra di non aver interiorizzato completamente il rispetto delle regole.. L'attenzione e la partecipazione alle lezioni risulta discreta. Consegna nel rispetto dei tempi quanto affidato dai docenti, tuttavia la qualità del lavoro si mostra, talvolta, inadeguata o non confacente alle richieste.	7
Dimostra difficoltà a rispettare l'impegno della frequenza e della puntualità. Manifesta difficoltà nel rispetto delle regole e assume atteggiamenti, talvolta, di disturbo (documentato da richiami e annotazioni disciplinari) e di provocazione nei confronti dell'insegnante o della classe. Mostra un interesse selettivo per le varie discipline e attività proposte. Non rispetta le consegne nelle modalità e nei tempi.	6
La frequenza è saltuaria, poco puntuale o pressoché nulla. Totale mancanza di rispetto nei confronti del regolamento, documentato da provvedimenti disciplinari. Totale disinteresse per l'attività didattica. Non rispetta o ignora totalmente quanto richiesto dai docenti.	5

VALUTAZIONE SOMMATIVA

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

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

VALUTAZIONE FORMATIVA IN DAD

I punteggi rifletteranno maggiormente il percorso svolto dall'alunno, in modalità sincrona e asincrona, e andranno ad integrarsi con le valutazioni sommative acquisite attraverso prove scritte e orali, valutate secondo le griglie di dipartimento.

Nei seguenti criteri di valutazione ci si è riferiti a queste competenze trasversali e metadisciplinari:

- Capacità di relazione con l'adulto e con i compagni all'interno dell'ambiente di apprendimento costruito in DaD
- Capacità di interazione e collaborazione
- Autoregolazione dei tempi di apprendimento
- Capacità di concentrazione, impegno
- Metodo di lavoro (organizzazione, tempi di consegna, capacità di produzione, proposte, integrazioni, organizzazione delle informazioni)

<p>Partecipa in modo costruttivo e critico alle lezioni. Rispetta doverosamente i tempi di interazione a distanza, è aperto al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista, fornisce spunti di riflessione originali e critici. Assolve in modo consapevole e assiduo gli impegni scolastici rispettando i tempi e le consegne. La presentazione del compito assegnato è minuziosa, ordinata, precisa e con validi apporti personali Mostra di possedere padronanza dei contenuti ampia e approfondita.</p>	10
<p>Partecipa in modo costruttivo e originale alle lezioni. Rispetta i tempi di interazione a distanza, è disponibile al confronto, interagisce in modo costruttivo, fornendo spunti di riflessione originali. Assolve in modo regolare gli impegni scolastici rispettando i tempi e le consegne. La presentazione del compito assegnato è ordinata, precisa e completa. Mostra di possedere ricchezza e completezza dei contenuti.</p>	9
<p>Partecipa in modo costruttivo e significativo alle lezioni. Si inserisce adeguatamente nella interazione a distanza, cerca di essere disponibile al confronto, interagisce in modo costruttivo, fornendo spunti di riflessione autonomi. Assolve in modo complessivamente adeguato agli impegni scolastici, generalmente rispettando i tempi e le consegne. La presentazione del compito assegnato è quasi sempre ordinata e precisa, il contenuto adeguato. Mostra di possedere precisione nei contenuti.</p>	8
<p>Partecipa in modo costruttivo alle lezioni. Si inserisce, talvolta sollecitato, nella interazione a distanza, cerca di essere disponibile al confronto, interagisce in modo complessivamente collaborativo, fornendo spunti di riflessione adeguati. Assolve in modo non sempre ben organizzato agli impegni scolastici, non sempre rispetta puntualmente i tempi e le consegne. La presentazione del compito assegnato è abbastanza ordinata e precisa, il contenuto abbastanza completo. Mostra di possedere adeguati contenuti.</p>	7
<p>Partecipa in modo apprezzabile alle lezioni. Si inserisce, se sollecitato e guidato, nella interazione a distanza in modo sufficientemente collaborativo, fornisce alcuni spunti di riflessione adeguati e circostanziati Assolve in modo discontinuo e non sempre ben organizzato agli impegni scolastici, non sempre rispetta puntualmente i tempi e le consegne. La presentazione del compito assegnato è sufficientemente ordinata e precisa, il contenuto riguarda gli aspetti essenziali. Mostra di possedere conoscenza dell'argomento generica ed essenziale.</p>	6
<p>Partecipa in modo discontinuo e non rispetta i tempi di interazione. Sollecitato, stenta a riferire i contenuti essenziali.</p>	5

<p>Assolve in modo saltuario e poco organizzato agli impegni scolastici, non rispetta i tempi e le consegne. La presentazione del compito assegnato è incompleta e non sempre rispondente alle richieste. Il contenuto è generico e lacunoso. Mostra di non possedere una conoscenza seppur minima dell'argomento.</p>	
<p>Partecipa in modo fortemente discontinuo e non rispetta i tempi di interazione Anche se sollecitato, non riferisce i contenuti essenziali. Assolve solo occasionalmente agli impegni scolastici. La presentazione del compito è incompleta e superficiale. Il contenuto è fortemente lacunoso e/o non sempre corretto. Mostra di non possedere alcuna conoscenza dell'argomento.</p>	4
<p>Partecipa saltuariamente e non rispetta i tempi di interazione. Non è in grado di riferire i contenuti essenziali. Assolve solo occasionalmente agli impegni scolastici e la presentazione del compito è incompleta e poco corretta. Mostra di non possedere alcuna conoscenza dell'argomento.</p>	3
<p>Partecipa sporadicamente e non interagisce nemmeno se sollecitato. Assolve solo occasionalmente agli impegni scolastici. Mostra di non possedere alcuna conoscenza dell'argomento.</p>	2
<p>Non partecipa a nessuna delle attività proposte.</p>	1

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

Tale piano delle attività integrative dovrà rispettare le disposizioni delle autorità competenti in relazione all'emergenza sanitaria;

SCUOLA APERTA/ ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

L'orientamento e la conoscenza sono due azioni fondamentali per compiere una scelta consapevole volta a costruire un futuro solido. Per tale motivo l'Istituto Professionale "Crotto Caurga", da sempre attento alle esigenze degli studenti delle scuole secondarie di I Grado, intende fornire gli strumenti che permettano di vivere in maniera serena e chiara questa scelta così importante per ciascuno. Alle tradizionali attività di open day (rivolta alle famiglie) e di open day con attività laboratoriali (riservate agli studenti) si aggiunge la possibilità di incontrare piccoli gruppi di studenti in orario curricolare; i docenti presenteranno gli indirizzi e le attività previste nel POF. Nell'impossibilità di una vostra visita, l'Istituto si rende disponibile ad inviare una delegazione di insegnanti nelle scuole secondarie di I Grado. Stante la normativa vigente anti-covid, le modalità di incontro dovranno avvenire in totale sicurezza e le stesse saranno preventivamente concordate con i referenti dell'orientamento. Al via inoltre modalità nuove e "virtuali", quali il tour virtuale della scuola e l'aggiornamento costante della pagina **INSTAGRAM ip_crotto_caurga** e **#orientamentocaurga**, del canale **YOUTUBE Istituto Professionale Crotto Caurga** con i video girati insieme ad alunni youtuber.

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.
- Educazione Civica: istituita quest'anno per definire modalità e tempi di attuazione delle attività didattiche previste in seno alla nuova materia di Educazione Civica,

- che coinvolge obbligatoriamente e in maniera interdisciplinare tutte le classi.
- Team digitale: si occupa di censire e gestire tutta la strumentazione hardware e software dell'Istituto, di formare i docenti all'utilizzo di tale strumentazione col fine di implementarne le metodologie didattiche e di migliorare l'organizzazione generale dell'Istituto, di realizzare nel modo migliore la Didattica Digitale integrata
 - Comitato Valutazione: presieduta dal D.S., è costituita per la valutazione dei Docenti immessi in ruolo.

FIGURE DI RIFERIMENTO

Dirigente Scolastico

Due Docenti con Funzione di Collaboratore del Dirigente

Funzioni Strumentali:

- 1 F.S. per progetto Erasmus;
- 1 F.S. per gestione Area Studenti;
- 1 F.S. per gestione Area Inclusione;
- 1 F.S. per gestione attività Orientamento

Referente per il corso leFP

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.