

Anno scolastico 2010/2011

**IPSA CHINO CHINI**

**BORGO SAN LORENZO**

## **Piano dell'Offerta Formativa**

**P.O.F.**



---

*“Il Piano dell'offerta formativa è il documento fondamentale costitutivo dell'identità culturale e progettuale delle istituzioni scolastiche ed esplicita la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa ed organizzativa che le singole scuole adottano nell'ambito della loro autonomia.”*

**50032 Borgo San Lorenzo (Fi) – Corso Matteotti, 233** – Tel. 0558459268  
Fax. 0558495131 – Email [chinochini@tin.it](mailto:chinochini@tin.it) - sito Web:<http://www.chinochini.it>

## 1. PREMESSA

L'Istituto Professionale Chino Chini si pone, come finalità principale, la formazione di operatori e tecnici dalla preparazione flessibile in grado di interpretare e gestire la complessità della società attuale, caratterizzata da una complessa situazione economia e socio-culturale, sia in ambito locale e regionale sia in un quadro più vasto quale quello nazionale ed europeo.

## 2. ANALISI DEL CONTESTO E DEL TERRITORIO

Secondo quanto emerge dai rapporti della Comunità Montana, il Mugello possiede un sistema economico sostanzialmente equilibrato in linea con gli elementi di fondo dello sviluppo toscano e fiorentino con il quale, nel tempo, si è creata una progressiva integrazione.

Non ci sono settori particolarmente trainanti, ma la possibilità di impiego copre tutti gli ambiti dal commerciale e turistico al manifatturiero e industriale senza trascurare l'area dei servizi.

Al termine del terzo anno di corso di ogni indirizzo, superato l'esame di qualifica, si ottiene il Diploma di Operatore che permette di accedere al mondo del lavoro. Proseguendo gli studi, superato l'esame di Stato, si consegue il Diploma di Tecnico che consente l'iscrizione a tutti i corsi universitari.

Per quanto riguarda le opportunità occupazionali, gli indirizzi elettrico e meccanico rispondono alle richieste di figure professionali in ambito industriale e artigianale.

Le figure professionali formate nei corsi turistico-aziendale e alberghiero trovano occupazione nel settore delle imprese turistiche in costante sviluppo nel territorio mugellano, caratterizzato dalla presenza di numerose piccole e medie aziende che richiedono anche personale qualificato in ambito amministrativo.

L'indirizzo dei servizi sociali risponde alle crescenti esigenze di personale socio-educativo, qualificato ad operare nei servizi per la famiglia, l'infanzia e l'adolescenza, la terza età e le persone diversamente abili.

### 3. FINALITA' GENERALI

L'istituto si propone di fornire agli allievi una preparazione specifica, ma allo stesso tempo flessibile, per i singoli settori, con la quale l'allievo sia in grado di affrontare la complessità del mondo economico attraverso strumenti, acquisiti nel percorso di istruzione, atti a far adeguare agevolmente l'allievo ai mutamenti del contesto. In questo quadro, trovano particolare rilevanza le strategie adottate per combattere l'abbandono del percorso scolastico che, secondo i dati della Comunità Montana Mugello (Piano di Sviluppo Socio - Economico C.M. Mugello 2006 - 2010), rimane ancora elevato.

L' Istituto pone particolare attenzione allo sviluppo di percorsi che tengono conto delle singole individualità degli allievi e che ne promuovano la motivazione.

Tutto questo senza dimenticare la possibilità che l'allievo decida ,dopo il diploma,di proseguire gli studi e necessiti,pertanto, di un bagaglio culturale adeguato.

## 4. PERCORSO SCOLASTICO

### 4.1 I NUOVI INDIRIZZI



In tutti gli indirizzi, la presenza di un'**ampia area di flessibilità** sull'area di indirizzo (dal **25%** nel primo biennio al **40%** al quinto anno) consentirà al quadro degli insegnamenti di **specializzarsi per rispondere alle richieste del territorio e ai bisogni dell'utenza**.

Ciascun indirizzo è di durata **quinquennale**, suddiviso in **2 bienni** (prima/seconda, terza/quarta) ed un **quinto anno**, con 32 ore settimanali di lezione, finalizzati al conseguimento di **Diplomi di Istruzione Professionale** che aprono l'accesso al **mondo del lavoro**, al sistema dell'**istruzione e formazione tecnica superiore**, ai **percorsi universitari** nonché ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli **albi delle professioni tecniche** secondo le norme vigenti in materia.

Al mondo del lavoro si potrà accedere anche al termine del **terzo anno** attraverso **qualifiche intermedie di II livello** che si possono conseguire dopo il primo biennio di istruzione, mediante l'accesso al cosiddetto "terzo anno professionalizzante" di formazione regionale, o a **percorsi realizzati dalla scuola in regime di sussidiarietà con la Regione**

## **4.2 I NUOVI PROFILI**

### **4.2.1 SETTORE SERVIZI : Servizi Socio Sanitari**

Il Diplomato di Istruzione Professionale dell'indirizzo "**Servizi socio-sanitari**", possiede le competenze necessarie per organizzare ed attuare interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità, per la promozione della salute e del benessere bio-psico-sociale.

È in grado di:

- Partecipare alla rilevazione dei bisogni socio-sanitari del territorio attraverso l'interazione con soggetti istituzionali e professionali.
- Rapportarsi ai competenti Enti pubblici e privati anche per orientare l'utenza verso idonee strutture.
- Intervenire nella gestione dell'impresa sociosanitaria e nella promozione di reti di servizio per attività di assistenza e di animazione sociale.
- Applicare la normativa vigente relativa alla privacy e alla sicurezza sociale e sanitaria.
- Organizzare interventi a sostegno dell'inclusione sociale di persone, comunità e fasce deboli.
- Interagire con gli utenti del servizio e predisporre piani individualizzati di intervento.
- Individuare soluzioni corrette ai problemi organizzativi, psicologici e igienico- sanitari della vita quotidiana.
- Utilizzare metodi e strumenti di valutazione e monitoraggio della qualità del servizio erogato nell'ottica del miglioramento e della valorizzazione delle risorse.

#### 4.2.2 SETTORE SERVIZI: Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Il Diplomato di Istruzione Professionale nell'indirizzo "**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**" ha specifiche **competenze tecniche, economiche e normative** nelle filiere dell'**enogastronomia** e dell'**ospitalità alberghiera**, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.
- Comunicare in almeno due lingue straniere.
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici.
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "**Enogastronomia**", "**Servizi di sala e di vendita**" e "**Accoglienza turistica**", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

- Nell'articolazione dell'"**Enogastronomia**", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche; conosce e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela; adegua e organizza la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Nell'articolazione "**Servizi di sala e di vendita**", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici; conosce e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- Nell'articolazione "**Accoglienza turistica**", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

### 4.2.3 SETTORE SERVIZI: Servizi Commerciali

Il Diplomato di Istruzione Professionale nell'indirizzo "**Servizi Commerciali**" ha competenze professionali che gli consentono di supportare operativamente le aziende del settore sia nella gestione dei processi amministrativi e commerciali sia nell'attività di promozione delle vendite. In tali competenze rientrano anche quelle riguardanti la promozione dell'immagine aziendale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli pubblicitari.

Si orienta nell'ambito socio-economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni e soggetti della propria regione con contesti nazionali ed internazionali.

E' in grado di:

- Ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali e internazionali.
- Contribuire alla realizzazione della gestione commerciale e degli adempimenti amministrativi ad essa connessi.
- Contribuire alla realizzazione della gestione dell'area amministrativo - contabile.
- Contribuire alla realizzazione di attività nell'area marketing.
- Collaborare alla gestione degli adempimenti di natura civilistica e fiscale.
- Utilizzare strumenti informatici e programmi applicativi di settore.
- Organizzare eventi promozionali.
- Utilizzare tecniche di relazione e comunicazione commerciale, secondo le esigenze del territorio e delle corrispondenti declinazioni.
- Comunicare in almeno due lingue straniere con una corretta utilizzazione della terminologia di settore.
- Collaborare alla gestione del sistema informativo aziendale.

#### **4.2.4 SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO : Servizi di manutenzione e assistenza tecnica**

Il Diplomato di Istruzione Professionale nell'indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica" possiede le competenze per gestire, organizzare ed effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, di diagnostica, riparazione e collaudo relativamente a piccoli sistemi, impianti e apparati tecnici, anche marittimi.

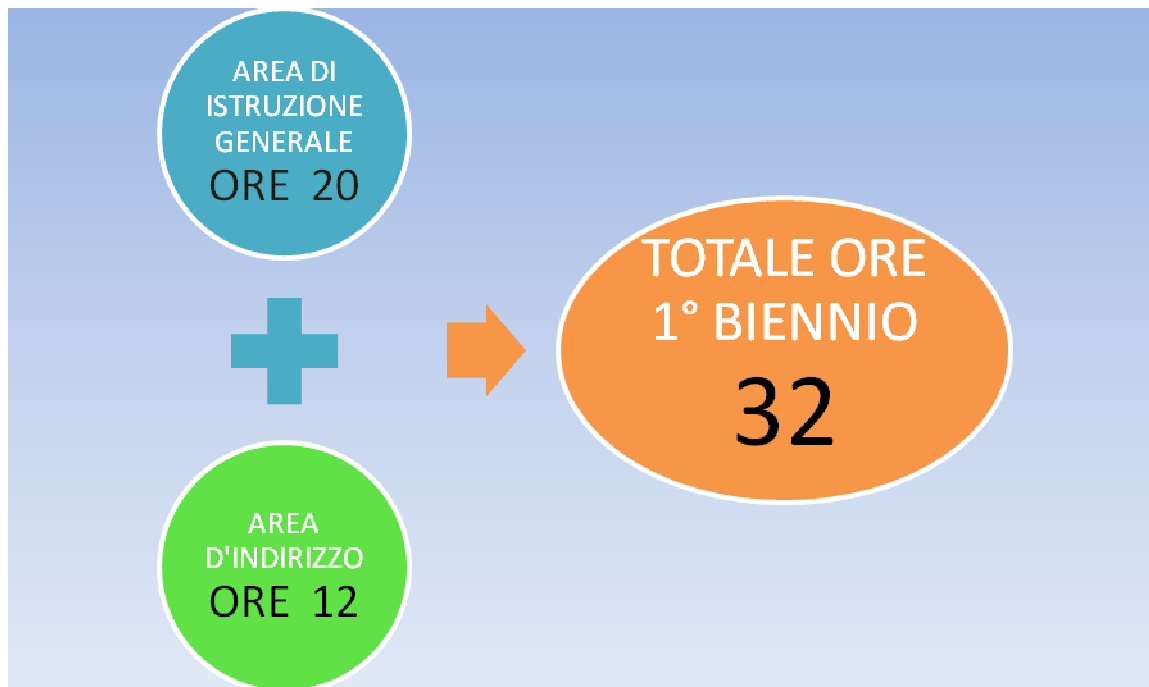
Le sue competenze tecnico-professionali sono riferite alle filiere dei settori produttivi generali (elettronica, elettrotecnica, meccanica, termotecnica ed altri) e specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio.

È in grado di:

- Controllare e ripristinare, durante il ciclo di vita degli apparati e degli impianti, la conformità del loro funzionamento alle specifiche tecniche, alle normative sulla sicurezza degli utenti e sulla salvaguardia dell'ambiente.
- Osservare i principi di ergonomia, igiene e sicurezza che presiedono alla realizzazione degli interventi.
- Organizzare e intervenire nelle attività per lo smaltimento di scorie e sostanze residue, relative al funzionamento delle macchine, e per la dismissione dei dispositivi.
- Utilizzare le competenze multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo presenti nei processi lavorativi e nei servizi che lo coinvolgono.
- Gestire funzionalmente le scorte di magazzino e i procedimenti per l'approvvigionamento.
- Reperire e interpretare documentazione tecnica.
- Assistere gli utenti e fornire le informazioni utili al corretto uso e funzionamento dei dispositivi.
- Agire nel suo campo di intervento nel rispetto delle specifiche normative ed assumersi autonome responsabilità.
- Segnalare le disfunzioni non direttamente correlate alle sue competenze tecniche.
- Operare nella gestione dei servizi, anche valutando i costi e l'economicità degli interventi.

### 4.3 NUOVI QUADRI ORARI

Tutti i percorsi sono caratterizzati da **un'area di istruzione generale comune** e da **un'area di indirizzo**, così suddivise:



SERVIZI  
SOCIO  
SANITARI

SERVIZI  
MANUTENZIONE E  
ASSISTENZA TECNICA

SERVIZI PER  
L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI  
COMMERCIALI

**4.3.1** Le **discipline** dell'**AREA DI ISTRUZIONE GENERALE** sono le seguenti:

<b>Area di istruzione generale</b>	
	Classe 1
<b>DISCIPLINE</b>	
<b>Lingua e letteratura italiana</b>	4
<b>Lingua Inglese</b>	3
<b>Storia, Cittadinanza, Costituzione</b>	2
<b>Matematica</b>	4
<b>Diritto ed economia</b>	2
<b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b>	2
<b>Scienze motorie e sportive</b>	2
<b>Religione Cattolica o attività alternative</b>	1
<b>TOTALE ORE</b>	<b>20</b>

**4.3.2** Le **discipline** dell'**AREA DI INDIRIZZO** sono:

#### **SETTORE SERVIZI**

**Indirizzo: Servizi Socio Sanitari**

<b>Area di indirizzo</b>	
	Classe 1
<b>Discipline</b>	
<b>Scienze integrate (Fisica)</b>	2
<b>Scienze umane e sociali</b>	4 (1*)
<b>Elementi di storia dell'arte ed espressioni grafiche</b>	2 (1*)
<b>Metodologie operative</b>	2**
<b>Seconda lingua straniera</b>	2
<b>TOTALE ORE</b>	<b>12</b>

\* laboratorio in compresenza (insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico-pratico).

\*\*Insegnamento di laboratorio, affidato al docente tecnico-pratico.

## SETTORE SERVIZI

**Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

Area di indirizzo	
	<b>Classe 1</b>
<b>Discipline</b>	
<b>Scienze integrate (Fisica)</b>	2
<b>Scienze degli alimenti</b>	2
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>	2**
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>	2**
<b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>	2**
<b>Seconda lingua straniera</b>	2
TOTALE ORE	12

\* laboratorio in compresenza (insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico-pratico).

\*\*Insegnamento di laboratorio, affidato al docente tecnico-pratico con l'organizzazione delle classi in squadre

## SETTORE SERVIZI

**Indirizzo: Servizi Commerciali**

Area di indirizzo	
	Classe 1
<b>Scienze integrate (Fisica)</b>	2
<b>Informatica e laboratorio</b>	2**
<b>Tecniche professionali dei servizi commerciali</b>	5 (2*)
<b>Seconda lingua straniera</b>	3
TOTALE ORE	12

\* laboratorio in compresenza (insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico-pratico).

\*\*Insegnamento di laboratorio, affidato al docente tecnico-pratico

## SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

**Indirizzo: Servizi di manutenzione e assistenza tecnica**

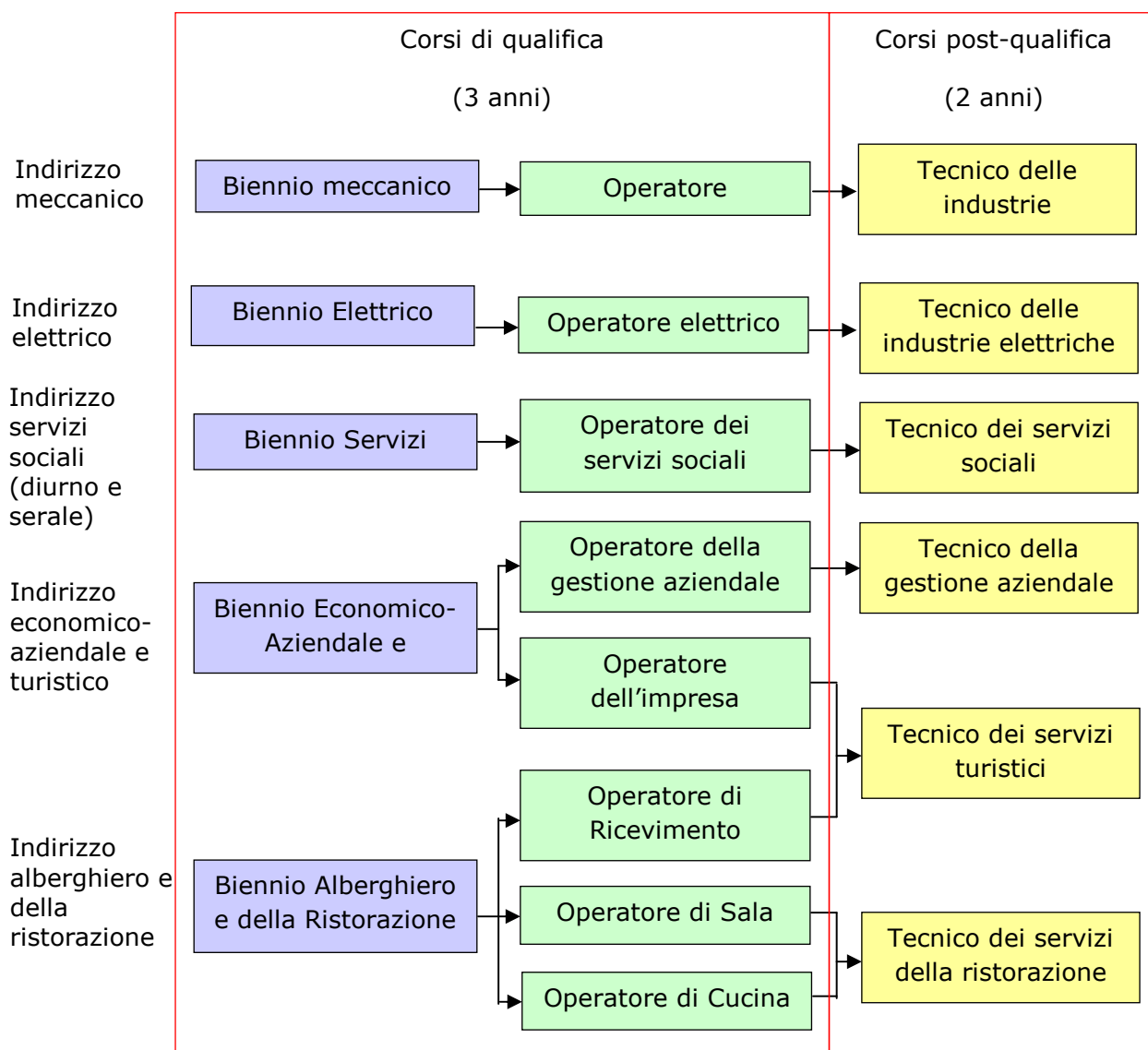
<b>Area di indirizzo</b>	
	Classe 1
<b>Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica</b>	3
<b>Scienze integrate (Fisica)</b>	2 (1*)
<b>Scienze integrate (Chimica)</b>	2 (1*)
<b>Tecnologia dell'informazione e della comunicazione</b>	2
<b>Laboratori tecnologici ed esercitazioni</b>	3**
TOTALE ORE	12

\* laboratorio in compresenza (insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico-pratico).

\*\*Insegnamento di laboratorio, affidato al docente tecnico-pratico

#### 4.4 Profili e quadri orari dei corsi ministeriali precedenti alla riforma

tabella generale

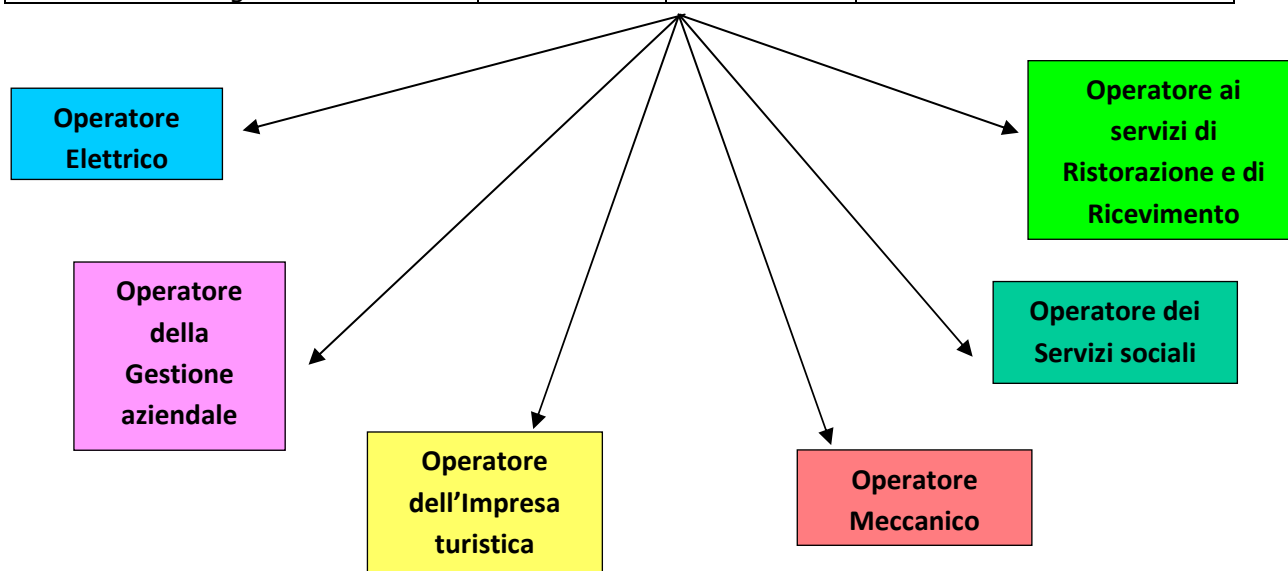


Al termine del terzo anno di corso di ogni indirizzo, superato l'esame di qualifica, si ottiene il Diploma di Operatore che permette di accedere al mondo del lavoro. Proseguendo gli studi, superato l'esame di Stato, si consegue il Diploma di Tecnico che consente l'iscrizione a tutti i corsi universitari.

#### **4.4.1 CORSI DI QUALIFICA**

##### **Discipline di Area comune**

<b>DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO</b>	<b>Classe II</b>	<b>Classe III</b>	<b>Valutazione</b>
<b>Area comune</b>	Ore settimanali	Ore settimanali	verifiche
Italiano	5	3	scritte - orali
Storia	2	2	orali
Lingua straniera	3	2/3/4 <sup>1</sup>	scritte - orali
Diritto ed Economia	2	-	orali
Matematica e Informatica	4	2/3 <sup>2</sup>	scritte - orali
Scienze della Terra e Biologia	3	-	orali
Educazione fisica	2	2	pratiche
Religione	1	1	orali



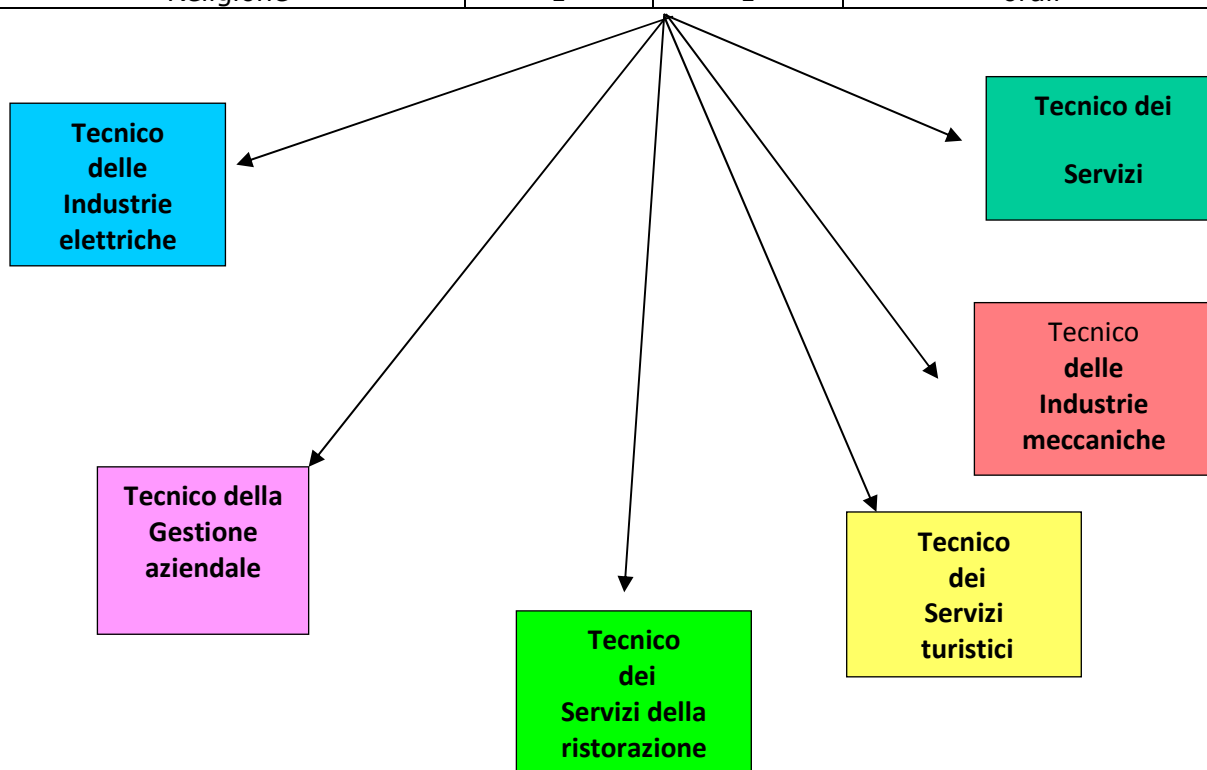
1 2 ore: operatore elettrico e meccanico; 3 ore: servizi sociali, servizi di ristorazione e di ricevimento e gestione aziendale; 4 ore: operatore dell'impresa turistica

2 2 ore: operatore dell'impresa turistica, servizi di ristorazione e di ricevimento e servizi sociali; 3 ore: operatore elettrico, meccanico e gestione aziendale

#### 4.4.2 CORSI DI POST- QUALIFICA

##### Discipline di Area comune

DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO	Classe II	Classe III	Valutazione
<b>Area comune</b>	Ore settimanali	Ore settimanali	verifiche
Italiano	4	4	scritte - orali
Storia	2	2	orali
Lingua straniera	3	3	scritte - orali
Matematica	3	3	scritte - orali
Educazione fisica	2	2	pratiche
Religione	1	1	orali



#### **4.4.3 CORSI DI QUALIFICA- Discipline di indirizzo**

##### **Operatore Meccanico**

<b>DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO</b>	<b>Classe II</b>	<b>Classe III</b>	<b>Valutazione</b>
Area d'indirizzo	Ore settimanali	Ore settimanali	verifiche
Tecnica professionale	7 (5)		scritte - orali pratiche - grafiche
Tecnologia meccanica e laboratorio		4 (3)	orali - pratiche
Disegno tecnico		3 (2)	orali - grafiche
Elementi di meccanica		4	orali
Sistemi e automazione		3 (3)	scritte - orali - pratiche
Esercitazioni pratiche	4	6	pratiche
Fisica e laboratorio	3 (2)	3	scritte - orali
Totale ore settimanali	36	36	

Nota: Tra parentesi sono riportate le ore di laboratorio con compresenza dell'insegnante di teoria con l'insegnante tecnico pratico

##### **Tecnico delle Industrie Meccaniche – TIM**

<b>DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>	<b>Valutazione</b>
Area d'indirizzo	Ore settimanali	Ore settimanali	verifiche
Tecnologia meccanica e laboratorio	8 (6)		orali - pratiche
Tecnica della produzione e laboratorio		8 (6)	scritte - orali - pratiche
Meccanica applicata alle macchine	4		scritte - orali
Macchine a fluido		4	scritte - orali
Elettrotecnica e Elettronica	3	3	scritte - orali
Totale ore per le due aree	30	30	

Nota: Tra parentesi sono riportate le ore di laboratorio con compresenza dell'insegnante di teoria con l'insegnante tecnico pratico

## **Profilo professionale dell'Operatore Meccanico**

Le profonde innovazioni tecnologiche degli ultimi decenni hanno fatto emergere un nuovo modello di figura professionale. L'operatore meccanico deve conoscere gli elementi generali di elettronica e di informatica ed essere pronto ad affrontare la molteplicità delle varie situazioni applicative.

L'operatore meccanico deve saper valutare la produttività ed economicità delle lavorazioni; deve saper leggere un disegno tecnico e trarne le informazioni necessarie per poter eseguire lavorazioni su macchine tradizionali, nonché semplici lavorazioni su macchine a controllo numerico. Deve inoltre conoscere le varie tecnologie e, in particolare, la lavorabilità dei differenti materiali, il corretto uso degli utensili e degli attrezzi, il funzionamento delle macchine utensili e le diverse modalità di attrezzamento; deve essere in grado di predisporre le macchine, gli utensili e gli attrezzi in relazione alle differenti esigenze della produzione.

## **Profilo professionale del Tecnico delle Industrie Meccaniche**

Il Tecnico delle Industrie Meccaniche – TIM – svolge il ruolo di organizzazione e coordinamento nel settore produttivo.

Per adempiere a questa funzione deve essere in grado di gestire sistemi di automazione, attrezzare le relative macchine, sovrintendere al lavoro diretto sulle macchine, coordinare i controlli qualitativi e gestire la manutenzione.

Il Tecnico delle Industrie Meccaniche conosce, applica e fa applicare – oltre che le nozioni tecniche specifiche delle mansioni professionali assunte – le norme di sicurezza in vigore, al fine di realizzare opere a "regola d'arte". Conosce e applica norme amministrative riguardanti la gestione del personale, la contabilità e il collaudo delle opere. E' in grado di documentare il proprio lavoro nei suoi vari aspetti tecnici, amministrativi e organizzativi.

### Operatore Elettrico

<b>DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>	<b>Valutazione</b>
Area d'indirizzo	Ore settimanali	Ore settimanali	verifiche
Tecnica professionale	7 (5)		scritte - orali - pratiche
Elettrotecnica		9 (5)	scritte - orali - pratiche
Controlli automatici		5 (3)	scritte - orali - pratiche
Esercitazioni pratiche	4	6	pratiche
Fisica e laboratorio	3 (2)	3	scritte - orali
Totale ore settimanali	36	36	

Nota: Tra parentesi sono riportate le ore di laboratorio con compresenza dell'insegnante di teoria con l'insegnante tecnico pratico

### Tecnico delle Industrie Elettriche – TIEL

<b>DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>	<b>Valutazione</b>
Area d'indirizzo	Ore settimanali	Ore settimanali	verifiche
Sistemi, Automazione e organizzazione della produzione	6 (3)	6 (3)	scritte - orali - pratiche
Elettrotecnica, elettronica e applicazioni	9 (3)	9 (3)	scritte - orali - pratiche
Totale ore per le due aree	30	30	
Area d'indirizzo	ore	Ore	verifiche
Sistemi, Automazione e organizzazione della produzione	6 (3)	6 (3)	scritte - orali - pratiche
Elettrotecnica, elettronica e applicazioni	9 (3)	9 (3)	scritte - orali - pratiche
Totale ore per le due aree	30	30	

Nota: Tra parentesi sono riportate le ore di laboratorio con compresenza dell'insegnante di teoria con l'insegnante tecnico pratico

## **Profilo professionale dell'Operatore Elettrico**

Il corso Elettrotecnico forma operatori in grado di conoscere l'elettrotecnica, l'elettronica ed i sistemi di intervento sulle installazioni ed apparecchiature elettriche ed elettroniche; è in grado di gestire le macchine elettriche ed i relativi comandi e controlli, compresi gli automatismi.

Oggi, infatti, l'operatore elettrico si trova a utilizzare, sia nel campo dell'impiantistica civile che in quella industriale, oltre ai tradizionali componenti a semplice funzione elettrica anche componenti a funzione elettronica.

L'Operatore Elettrico deve essere in grado di installare linee e quadri elettrici, nonché tutte quelle apparecchiature elettriche, elettroniche, pneumatiche, idonee a realizzare comandi, automatismi, protezioni, condizioni differenti di illuminazione.

L'operatore elettrico deve essere capace di utilizzare la strumentazione di base nel campo elettrico ed elettronico e di acquisire competenze sugli strumenti e sui prodotti presenti in commercio.

Costituisce, inoltre, punto di arrivo obbligatorio il saper programmare e utilizzare controllori a logica programmabile.

L'Operatore Elettrico trova impiego in vari settori dell'industria e in aziende pubbliche e private addette all'installazione di impianti elettrici, civili ed industriali, alla costruzione degli equipaggiamenti elettrici di macchine industriali, o può svolgere lavoro autonomo.

## **Profilo professionale del Tecnico delle Industrie Elettriche**

Il Tecnico dell'Industria Elettriche può svolgere un ruolo attivo e responsabile di progettazione, esecuzione di compiti, coordinamento di personale, organizzazione di risorse e gestione di unità produttive nei campi della distribuzione e della utilizzazione dell'energia elettrica, conoscendone anche le modalità di produzione.

Sia in un contesto di lavoro autonomo che in un contesto produttivo industriale, il Tecnico dell'Industria Elettriche è in grado di:

- progettare impianti elettrici civili e industriale di comune applicazione,
- utilizzare la documentazione tecnica relativa alle macchine, ai componenti e agli impianti elettrici,
- intervenire sul controllo dei sistemi di potenza,
- saper scegliere e utilizzare i normali dispositivi di automazione industriale,
- gestire la conduzione, da titolare o da responsabile tecnico, di imprese installatrici di impianti elettrici.

Il Tecnico dell'Industria Elettriche è preparato a svolgere un ruolo complesso in riferimento sia alla gestione delle risorse umane che alla gestione delle risorse materiali e degli interi processi produttivi. In riferimento alla prima, il Tecnico dell'Industria Elettriche, oltre a capacità

professionali specifiche del settore di intervento, possiede spiccate qualità umane che gli permettono di lavorare in gruppo, di controllare e coordinare il lavoro degli operatori alle macchine e agli impianti. In riferimento alla seconda, ha conoscenze adeguate a coordinare operativamente il reperimento e l'impiego delle risorse, stabilendo collegamenti e collaborazioni, intervenendo nella realizzazione di opere, nella loro attivazione e nella gestione di impianti industriali.

Il Tecnico delle Industrie Elettriche conosce, applica e fa applicare – oltre che le nozioni tecniche specifiche delle mansioni professionali assunte – le norme di sicurezza in vigore, al fine di realizzare opere a “regola d’arte”; conosce e applica norme amministrative riguardanti la gestione del personale, l’aggiudicazione degli appalti, la contabilità e il collaudo delle opere. E’ in grado di documentare il proprio lavoro nei suoi vari aspetti tecnici, amministrativi e organizzativi.

### Operatore dei Servizi sociali

<b>DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO</b>	<b>Classe II</b>	<b>Classe III</b>	<b>Valutazione</b>
Area d'indirizzo	Ore settimanali	Ore settimanali	verifiche
Psicologia e scienze dell'educazione	5(1)	7	scritte - orali
Diritto, legislazione sociale ed economia	4	4	scritte - orali
Disegno			grafiche
Educazione musicale			orali
Metodologie operative	5	6	pratiche
Anatomia, fisiologia e igiene		6	scritte - orali
Totale ore settimanali	36	36	

Nota: Tra parentesi sono riportate le ore di laboratorio con compresenza dell'insegnante di teoria con l'insegnante tecnico pratico

### Tecnico dei Servizi Sociali – TSS

<b>DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>	<b>Valutazione</b>
Area d'indirizzo	Ore settimanali	Ore settimanali	verifiche
Psicologia generale e applicata	5	5	scritte - orali
Diritto e economia	3	3	scritte - orali
Tecnica amministrativa	2	3	scritte - orali
Cultura medico-sanitaria	5	4	scritte - orali
Totale ore per le due aree	30	30	

## **Profilo professionale dell'Operatore dei Servizi Sociali**

L'operatore dei servizi sociali, con una specifica formazione professionale di carattere teorico e tecnico-pratico e nell'ambito dei servizi socio-educativi-culturali, svolge la propria attività con soggetti di diversa età, per promuovere e contribuire allo sviluppo delle potenzialità di crescita personale e/o di inserimento e partecipazione sociale.

Per l'esplicitazione delle funzioni proprie dell'operatore dei servizi sociali, si richiedono conoscenze mutate dalle scienze sociali intese nell'accezione più ampia, nonché abilità tecniche di osservazione, di comunicazione interpersonale, di gestione delle dinamiche di gruppo con l'utilizzazione di abilità ludiche e di animazione.

L'operatore deve essere in grado di:

- Favorire lo sviluppo, l'autonomia e l'autosufficienza di ogni soggetto, soprattutto attraverso il coordinamento e l'integrazione con gli altri operatori dei servizi sociali;
- agire a sostegno del singolo o della famiglia, delle comunità istituzionali e non;
- verificare con l'utilizzo di metodologie e strumenti adeguati all'attività realizzata.

L'operatore dei servizi sociali può lavorare nelle strutture pubbliche e private quali asili nido, centri diurni per adolescenti, disabili e anziani e nelle strutture residenziali.

## **Profilo professionale del Tecnico dei Servizi Sociali**

Il Tecnico dei Servizi Sociali possiede competenze e capacità per adeguarsi alla necessità e ai bisogni delle persone con le quali si trova ad operare; è in grado di programmare interventi precisi e mirati secondo le esigenze fondamentali della vita quotidiana e i momenti di svago, curandone l'organizzazione e valutandone l'efficacia.

Con l'esperienza pratica il Tecnico dei Servizi Sociali è capace di cogliere i problemi e di progettare gli interventi idonei tenendo conto dell'aspetto giuridico, organizzativo, psicologico e igienico-sanitario.

Al termine del corso il diplomato:

- ha competenze per inserirsi con autonomia e responsabilità in strutture sociali operanti sul territorio con capacità di adeguarsi alle necessità e ai bisogni mutevoli delle comunità sia permanenti sia occasionali;
- è in grado di programmare, interagendo eventualmente con altri soggetti pubblici e privati, interventi mirati in ordine alle esigenze fondamentali della vita quotidiana e ai momenti di svago, ne cura l'organizzazione e l'attuazione valutandone l'efficacia;
- è capace di recepire le nuove istanze emergenti dal sociale, con approccio tempestivo ai problemi e la ricerca di soluzioni corrette dal punto di vista giuridico, organizzativo, psicologico e igienico sanitario, e di promuovere iniziative adeguate.

Dall'anno scolastico 2005/2006 è attivo il corso serale per operatori e tecnici dei servizi sociali.

**Le lezioni si svolgono presso la sede dei laboratori di Via Caiani in orario pomeridiano e serale indicativamente dalle ore 17,30 alle ore 22,30.**

### **Operatore della Gestione Aziendale**

<b>DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO</b>	<b>Classe II</b>	<b>Classe III</b>	<b>Valutazione</b>
Area d'indirizzo	Ore settimanali	Ore settimanali	verifiche
Lingua inglese	4	3	scritte - orali
Economia aziendale	6	7(1)	scritte - orali
Laboratorio trattamento testi, contabilità elettronica e applicazioni gestionali	4	2	pratiche
Diritto ed economia		4	orali
Geografia economica		3	Orali
Lingua inglese	4	3	scritte - orali
Economia aziendale	6	7(1)	scritte - orali

Nota: Tra parentesi sono riportate le ore di laboratorio con compresenza dell'insegnante di teoria con l'insegnante tecnico pratico

### **Tecnico della Gestione Aziendale**

<b>DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>	<b>Valutazione</b>
Area d'indirizzo	Ore settimanali	Ore settimanali	verifiche
Economia d'azienda	7(3)	8(3)	scritte - orali
Geografia delle risorse	2		orali
Diritto e economia	3	4	scritte - orali
Lingua straniera	3	3	scritte - orali
Totale ore per le due aree	30	30	

Nota: Tra parentesi sono riportate le ore di laboratorio con compresenza dell'insegnante di teoria con l'insegnante tecnico pratico

### **Profilo professionale dell'Operatore della Gestione Aziendale**

L'operatore della gestione aziendale è in possesso di una valida cultura di base e di una preparazione professionale che gli consentono sicure competenze operative nella elaborazione della scrittura, nonché nello svolgimento delle mansioni esecutive dei lavori di ufficio, anche con margini di autonomia operativa e con prestazioni che assicurino il funzionamento efficiente dei vari uffici.

In particolare l'operatore della gestione aziendale svolge compiti di redazione della corrispondenza ordinaria, anche in due lingue straniere, di protocollo, di archivio, di compilazione di documenti, di esecuzione e di rielaborazione delle rilevazioni contabili, di gestione aziendale e di video – scrittura sull'elaboratore elettronico.

La polivalenza e la flessibilità della sua preparazione offrono la garanzia di adeguamento alle esigenze del mondo del lavoro e di aderenza alla dinamica di riconversione lavorativa.

### **Profilo professionale del Tecnico della gestione aziendale**

Possiede una ampia cultura di base e valide competenze tecniche, applicabili nell'area aziendale.

Può operare in ambito industriale o dei servizi, nella funzione amministrativa dell'azienda. È in grado di collaborare alla gestione del sistema informativo-contabile aziendale, anche attraverso l'uso del computer. Sa usare metodi e strumenti organizzativi; piani, programmi e procedure; sistemi informatici; sistemi contabili.

Il tecnico aziendale collabora con il personale posto ai vari livelli gerarchici, proponendo obiettivi, programmando e controllando i risultati. Grazie alla conoscenza di due lingue straniere e dei fondamenti della legislazione internazionale, è in grado di lavorare anche in ambito internazionale.

### Operatore dell'Impresa Turistica

<b>DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO</b>	<b>Classe II</b>	<b>Classe III</b>	<b>Valutazione</b>
Area d'indirizzo	Ore settimanali	Ore settimanali	verifiche
Lingua inglese	4	5	scritte - orali
Economia aziendale	6		scritte - orali
Laboratorio trattamento testi, contabilità elettronica e applicazioni gestionali	4	2	pratiche
Diritto ed economia		2	orali
Tecnica turistica e amministrativa		7(2)	scritte - orali
Geografia economica e turistica		3	orali
Storia dell'arte		3	orali

Nota: Tra parentesi sono riportate le ore di laboratorio con compresenza dell'insegnante di teoria con l'insegnante tecnico pratico

### Tecnico dei Servizi Turistici - TST

<b>DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>	<b>Valutazione</b>
Area d'indirizzo	Ore settimanali	Ore settimanali	verifiche
Economia e tecnica dell'azienda turistica	6(2)	6(2)	scritte - orali
Lingua inglese	3	3	scritte - orali
Geografia turistica	2	2	orali
Storia dell'arte e dei beni culturali	2	2	orali
Tecniche di comunicazione e relazione	2(1)	2(1)	Orali
Totale ore per le due aree	30	30	

Nota: Tra parentesi sono riportate le ore di laboratorio con compresenza dell'insegnante di teoria con l'insegnante tecnico pratico

## **Profilo professionale dell'Operatore dell'Impresa Turistica**

L'operatore dell'impresa turistica è una figura di operatore del quadro intermedio di primo livello, la cui professionalità trova destinazione occupazionale negli enti e nelle imprese di piccole e medie dimensioni impegnate nell'orientamento della domanda e della qualificazione e articolazione dell'offerta dei servizi nel comparto turistico.

La prevalente attività di supporto a figure professionali manageriali intermedie operanti in ambiti locali, provinciali, nazionali e internazionali, è garantita da:

- una valida educazione linguistica generale integrata da una funzionale competenza comunicativa, supportata da una conoscenza di almeno due lingue straniere e del lessico specialistico settoriale;
- la capacità di utilizzare lo strumento informatico nello svolgimento dei compiti di routine nell'azienda turistica (reperimento ed elaborazione delle informazioni, attività di prenotazione, archiviazione dei documenti, emissione di biglietteria);
- la generale comprensione del fenomeno turistico risultante dalle conoscenze storiche, geografiche, amministrative, giuridiche e tecniche attinenti al settore turistico e dei beni ambientali.

## **Profilo professionale del Tecnico dei Servizi Turistici**

Il tecnico dei servizi turistici è una figura professionale che integra competenze specifiche nel settore turistico-ricettivo con una buona cultura storica, geografica ed artistica; inoltre le competenze giuridico-amministrative facilitano l'inserimento di tale figura nel comparto amministrativo-contabile:

- **Conoscenze:** ha una buona cultura di base storica, geografica, giuridico - economica, artistica, ecc.; conosce gli elementi fondamentali della struttura organizzativa delle varie imprese turistiche; conosce approfonditamente i prodotti turistici delle fasce di possibile utenza; conosce i modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto senza snaturarlo; conosce i canali di commercializzazione e del marketing.
- **Competenze:** sa utilizzare correttamente due lingue straniere; ha padronanza delle tecniche operative di base, con particolare attenzione all'utilizzo di strumenti informatici; ha padronanza dei mezzi espressivi e di comunicazione parlati, scritti, telematici.
- **Capacità:** ha buone capacità comunicative, non solo in termini di espressione linguistica ma anche di comunicazione non verbale; ha capacità di leggere e di interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante.

## Operatore dei Servizi di Ristorazione e di Ricevimento

L'organizzazione didattica dell'**indirizzo alberghiero** si articola in un percorso di studio triennale suddiviso in biennio comune e un monoennio (terzo anno) di indirizzo, che permette di conseguire una delle seguenti qualifiche: operatore ai servizi di ristorazione – settore cucina; operatore ai servizi di ristorazione – settore sala bar; operatore ai servizi di ricevimento.

Lo studente in possesso di una delle precedenti qualifiche ha la possibilità di conseguire uno dei due diplomi di maturità :

- Tecnico dei servizi della ristorazione
- Tecnico dei servizi turistici

### Operatore ai servizi di Ricevimento

<b>DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO</b>	<b>Classe II</b>	<b>Classe III</b>	<b>Valutazione</b>
Area d'indirizzo	Ore settimanali	Ore settimanali	verifiche
Lingua straniera	3	3	scritte - orali
Principi di alimentazione	2		orali
Amministrazione alberghiera		3	scritte - orali
Lab. Trattamento testi e applicazioni gestionali		2	pratiche
Geografia risorse culturali e turistiche		3	orali
Lab. Serv. Ristor – settore cucina	3 <sup>3</sup>		pratiche
Lab. Serv. Ristor – settore sala bar	3 <sup>3</sup>		Pratiche
Lab. Servizi di ricevimento	3	12	pratiche
Totale ore settimanali	36	36	

### Tecnico dei Servizi Turistici – TST

<b>DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>	<b>Valutazione</b>
Area d'indirizzo	Ore settimanali	Ore settimanali	verifiche
Economia e tecnica dell'azienda turistica	6(2)	6(2)	scritte – orali
Lingua inglese	3	3	scritte – orali
Geografia turistica	2	2	Orali
Storia dell'arte e dei beni culturali	2	2	Orali
Tecniche di comunicazione e relazione	2(1)	2(1)	Orali
Totale ore per le due aree	30	30	

Nota: Tra parentesi sono riportate le ore di laboratorio con compresenza dell'insegnante di teoria con l'insegnante tecnico pratico

<sup>3</sup> La classe è divisa in due squadre (cucina e sala). Una effettua lezioni di cucina, mentre l'altra svolge sala-bar e viceversa.

## **Profilo professionale dell'Operatore ai Servizi di Ricevimento**

L'Operatore ai servizi di ricevimento al conseguimento del diploma di qualifica è capace di accogliere i clienti e di assisterli durante il soggiorno, in modo responsabile e con discreta autonomia, secondo le istruzioni ricevute e nel rispetto delle norme vigenti:

- *Conoscenze*: conosce gli impianti presenti nelle strutture ricettive e i diversi reparti e i loro operatori con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione e di integrazione.
- *Competenze*: ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente; è in grado di comunicare utilizzando due lingue straniere, adeguandosi agli interlocutori e alle diverse situazioni.
- *Capacità*: è in grado di accogliere e di dare informazioni ai clienti e di assisterli durante il soggiorno, secondo le istruzioni ricevute e nel rispetto delle norme vigenti; sa espletare le mansioni relative ai servizi di ricevimento, portineria, cassa e segreteria; sa usare le attrezzature di settore offerte dalla moderna tecnologia e i sistemi informatizzati per la gestione delle strutture ricettive.

Nel biennio di post-qualifica per tecnico dei servizi turistici confluiscono anche i diplomati del corso per operatore ai servizi di ricevimento.

## Operatore ai Servizi della Ristorazione: settore sala – bar

<b>DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO</b>	<b>Classe II</b>	<b>Classe III</b>	<b>Valutazione</b>
Area d'indirizzo	Ore settimanali	Ore settimanali	verifiche
Lingua straniera	3	2 <sup>4</sup>	scritte – orali
Principi di alimentazione	2		Orali
Alimenti e alimentazione		3(2)	scritte – orali
Elementi di gestione aziendale		2	Orali
Lab. Serv. Ristor – settore cucina	3 <sup>5</sup>		Pratiche
Lab. Serv. Ristor – settore sala bar	3 <sup>5</sup>	16	Pratiche
Lab. Servizi di ricevimento	3		Pratiche
Totale ore settimanali	40	40	

Nota: Tra parentesi sono riportate le ore di laboratorio con compresenza dell'insegnante di teoria con l'insegnante tecnico pratico

### Tecnico dei Servizi della Ristorazione

<b>DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>	<b>Valutazione</b>
Area d'indirizzo	Ore settimanali	Ore settimanali	verifiche
Economia aziende ristorative	4	4	scritte – orali
Seconda Lingua straniera	3	3	scritte – orali
Alimenti e alimentazione	3	3	scritte – orali
Tecnica dei servizi di cucina	3	3	scritte – orali
Legislazione	2	2	scritte – orali
Totale ore per le due aree	30	30	

<sup>4</sup> Al terzo anno solo orali

<sup>5</sup> La classe è divisa in due squadre (cucina e sala). Una effettua lezioni di cucina, mentre l'altra svolge sala-bar e viceversa.

## **Profilo professionale operatore dei servizi di ristorazione : Settore sala - bar**

L'Operatore dei Servizi di Ristorazione - Settore Sala Bar al termine del percorso di studi possiede:

- *Conoscenze*: conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti; conosce gli impianti delle strutture ristorative e dei reparti all'interno dei quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione ed integrazione; conosce i centri di attrazione turistica esistenti nella regione.
- *Competenze*: ha una buona formazione culturale e professionale; è in grado di esprimersi in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore
- *Capacità*: sa analizzare i piatti ed abbinare i vini; è capace di accogliere i clienti e di assisterli; sa eseguire tutte le fasi del servizio in ristorante e nelle altre aziende ristorative; sa organizzare e svolgere tutte le attività inerenti il servizio bar; è in grado di partecipare alla preparazione ed allo svolgimento di feste, banchetti, buffet; è in grado di partecipare alle operazioni relative all'emissione del conto.

### **Profilo professionale di Tecnico dei Servizi della Ristorazione**

Il tecnico dei servizi della ristorazione è una figura professionale che ha una visione unitaria ed organica del sistema azienda ristorativi, e che possiede :

- *Conoscenze*: conosce il mercato ristorativo e i suoi principali segmenti; conosce l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali; conosce le norme igienico - sanitarie, di sicurezza e gestione del settore ristorativo; conosce i moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio; conosce la merceologia. le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione e di conservazione degli alimenti.
- *Competenze*: è in grado di provvedere all'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità - quantità - costi della produzione e distribuzione dei pasti, all'allestimento di buffet e banchetti, all'organizzazione del lavoro di gruppi anche in relazione ad altri servizi; utilizza, a livello medio, due lingue straniere.
- *Capacità*: sa comunicare, sa comprendere le esigenze del personale e della clientela e sa rappresentare le finalità dell'azienda; conosce gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

## Operatore ai servizi della Ristorazione: settore cucina

<b>DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO</b>	<b>Classe II</b>	<b>Classe III</b>	<b>Valutazione</b>
Area d'indirizzo	Ore settimanali	Ore settimanali	verifiche
Lingua straniera	3	2 <sup>6</sup>	scritte – orali
Principi di alimentazione	2		Orali
Alimenti e alimentazione		3(2)	Orali
Elementi di gestione aziendale		2	Orali
Lab. Serv. Ristor – settore cucina	3 <sup>7</sup>	16	Pratiche
Lab. Serv. Ristor – settore sala bar	3 <sup>7</sup>		Pratiche
Lab. Servizi di ricevimento	3		Pratiche
Totale ore settimanali	36	36	

Nota: Tra parentesi sono riportate le ore di laboratorio con compresenza dell'insegnante di teoria con l'insegnante tecnico pratico

### Tecnico dei Servizi della ristorazione

<b>DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>	<b>Valutazione</b>
Area d'indirizzo	Ore settimanali	Ore settimanali	verifiche
Economia aziende ristorative	4	4	scritte – orali
Seconda Lingua straniera	3	3	scritte – orali
Alimenti e alimentazione	3	3	scritte – orali
Tecnica dei servizi di cucina	3	3	scritte – orali
Legislazione	2	2	scritte – orali
Totale ore per le due aree	30	30	

<sup>6</sup> Al terzo anno solo orali

<sup>7</sup> La classe è divisa in due squadre (cucina e sala). Una effettua lezioni di cucina, mentre l'altra svolge sala-bar e viceversa.

## **Profilo professionale Operatore dei Servizi di Ristorazione: Settore cucina**

L'Operatore dei Servizi di Ristorazione - Settore Cucina al termine del percorso di studi possiede :

- *Conoscenze*: conosce i principi nutritivi ed i metodi di conservazione degli alimenti oltre alle modificazioni organolettiche e nutrizionali che si verificano durante la cottura.
- *Competenze*: ha una buona formazione culturale e professionale; è in grado di esprimersi in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore.
- *Capacità*: sa partecipare al calcolo dei costi dei singoli pasti e dell'intero menu; sa partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e del materiale di cucina e sa situarsi con disponibilità e correttezza all'interno della brigata di cucina; sa realizzare autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi; sa valutare la merce all'entrata ed i prodotti in uscita; è capace di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro, anche in rapporto alle esigenze della sala.

## 5. CORSI SERALI

Dall'anno scolastico 2005/2006 è attivo il corso serale per operatori e tecnici dei servizi sociali. Le lezioni si svolgono presso la sede dei laboratori di Via Caiani in orario pomeridiano e serale dalle ore 17,30 alle ore 22,30.

Quest'anno sono attive due classi: la 5° con organico a sè e la pluriclasse 3°/4° con organico suddiviso su due classi.

## 6. PROGETTO EDUCATIVO

### **6.1 Principi ispiratori**

*" L'identità degli istituti professionali si caratterizza per una solida base di istruzione generale e tecnico professionale, che consente agli studenti di sviluppare, in una dimensione operativa, i saperi e le competenze necessarie per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento " (art.2 DPR 87/10)*

Nell'ottica della normativa la nostra scuola si pone come centro di formazione culturale e professionale sviluppate attraverso la partecipazione a pieno titolo e il consenso condiviso di docenti, studenti e genitori.

Lo studio delle discipline deve diventare lo strumento per la formazione culturale e professionale. Il curriculum scolastico è costruito rispettando i processi di apprendimento degli studenti.

### **6.2 Finalità generali e obiettivi strategici dell'opera educativa**

L'Istituto mette in atto un processo efficace ed efficiente di formazione con:

- La partecipazione attiva e responsabile di studenti e docenti al processo educativo
- La flessibilità dell'attività educativa nel rispetto dei ritmi di apprendimento
- L'integrazione fra le attività curricolari ed extracurricolari

Nell'intento di contribuire alla formazione della cittadinanza attiva degli studenti, allo sviluppo del senso critico e alla costruzione di un'adeguata professionalità, vengono fissati i seguenti obiettivi generali:

- Favorire la cultura della ricerca, della progettazione e della sperimentazione
- Individuare assi trasversali alle diverse discipline
- Impostare la didattica su una organizzazione laboratoriale
- Contribuire a costruire la cultura della sicurezza e della responsabilità.
- Costruire un rapporto sinergico tra scuola e territorio
- Costruire una cultura di dimensione europea
- Potenziare l'uso delle lingue straniere
- Attivare scambi culturali
- Favorire la conoscenza e la tolleranza verso altre culture
- Attivare processi che favoriscono l'integrazione

### **6.3 Strategie educative e obiettivi strategici**

1. Partire dalle conoscenze e dalle abilità di base rilevate negli studenti per costruire percorsi di apprendimento che favoriscano il successo formativo
2. Favorire l'acquisizione della conoscenza attraverso processi che vedano lo studente come soggetto attivo nella costruzione della sua formazione culturale e professionale
3. Prediligere una didattica fondata sulla ricerca e sulle soluzioni dei problemi
4. Favorire processi di metacognizione
5. Rendere lo studente partecipe delle scelte didattiche, degli obiettivi e della valutazione del lavoro svolto
6. Operare affinché il sapere, il saper fare e il saper essere si integrino in un quadro unitario
7. Creare le condizioni affinché la classe divenga una comunità in cui si attuano forme di collaborazione sociale
8. Far emergere le specificità e le convergenze dei vari linguaggi disciplinari
9. Favorire usi consapevoli delle tecnologie, degli strumenti informatici e di internet

10. Avviare gli studenti ad un uso consapevole dei sussidi e degli strumenti a loro disposizione

## 6.4 Curricoli disciplinari

Le discipline strutturano i curricoli degli indirizzi dell'Istituto come fattori integranti nello sviluppo personale e sociale degli studenti in ambito educativo e formativo.

Con la Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18/12/2006 relative alle competenze chiave per l'apprendimento permanente, l'Unione Europea invita i membri europei a sviluppare politiche educative e strategie che assicurino :

- o istruzione e formazione a tutti i giovani per sviluppare competenze chiave di base
- o di tenere conto delle caratteristiche individuali per realizzare le loro potenzialità
- o di sviluppare e aggiornare le competenze chiave negli adulti in tutto il corso della vita.

Le **competenze chiave** indicate dalla Raccomandazione sono le seguenti:

1. comunicazione nella madrelingua
2. comunicazione nelle lingue straniere
3. competenza matematica, competenze di base in scienza e tecnologia
4. competenze digitali
5. imparare a imparare
6. competenze interpersonali, interculturali e sociali e competenza civica
7. capacità imprenditoriale
8. espressione culturale – cultura generale

Tali competenze sono il risultato che si può conseguire attraverso la reciproca integrazione e interdipendenza tra saperi e competenze contenuti negli assi culturali declinati nei curricoli delle discipline.



**6.4.1 CURRICOLI D'ISTITUTO<sup>8</sup>**  
**Vecchio ordinamento**

BIENNIO (solo 2anno)	MONOENNIO	POST QUALIFICA
----------------------	-----------	----------------

**AREA COMUNE**

ITALIANO	ITALIANO	ITALIANO
STORIA	STORIA	STORIA
LINGUA STRANIERA	LINGUA STRANIERA	LINGUA STRANIERA
MATEMATICA		MATEMATICA (V)
DIRITTO ED ECONOMIA		
SCIENZE NATURALI		
EDUCAZIONE FISICA		

**AREA DI INDIRIZZO**

ELETTRICI	TECNICA PROFESSIONALE	ELETTROTECNICA	ELETTROTECNICA
	FISICA E LABORATORIO	CONTROLLI	SISTEMI
	ESERCITAZIONI PRATICHE	ESERCITAZIONI PRATICHE	
		FISICA	
MECCANICI	TECNICA PROFESSIONALE	TECNOLOGIA-DISEGNO	
	FISICA E LABORATORIO	MECCANICA- MACCHINE	
	ESERCITAZIONI PRATICHE	ESERCITAZIONI PRATICHE	
		FISICA	
SERVIZI SOCIALI	IGIENE	IGIENE	CULTURA MEDICO-SANITARIA
	METODOLOGIA OPERATIVA	METODOLOGIA OPERATIVA	PSICOLOGIA
	PSICOLOGIA	PSICOLOGIA	
SERVIZI TURISTICI			PSICOLOGIA
RISTORAZIONE	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	SCIENZE DEGLI ALIMENTI

<sup>8</sup> Il testo completo dei curricula è allegato in formato elettronico.

**6.4.2 CURRICOLI D'ISTITUTO<sup>9</sup>**  
**Nuovo ordinamento**  
**...solo classi prime...**

<b>Area di istruzione generale</b>	
DISCIPLINE	
Lingua e letteratura italiana	
Lingua Inglese	
Storia, Cittadinanza, Costituzione	
Matematica	
Diritto ed economia	
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	
Scienze motorie e sportive	
Religione Cattolica o attività alternative	

	<b>Area di indirizzo</b>
Corso	DISCIPLINE
Settore manutenzione e assistenza tecnica (ex corsi elettrico e meccanico)	Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica
	Scienze integrate (Fisica)
	Scienze integrate (Chimica)
	Tecnologia dell'informazione e della comunicazione
	Laboratori tecnologici ed esercitazioni
Settore dei servizi Socio Sanitari (ex corso servizi sociali)	Scienze integrate (Fisica)
	Scienze umane e sociali
	Elementi di storia dell'arte ed espressioni grafiche
	Metodologie operative
	Seconda lingua straniera
Settore dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (ex corso alberghiero)	Scienze integrate (Fisica)
	Scienze degli alimenti
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita
	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica
	Seconda lingua straniera
Settore dei servizi commerciali (ex corso aziendale)	Scienze integrate (Fisica)
	Informatica e laboratorio
	Tecniche professionali dei servizi commerciali
	Seconda lingua straniera

<sup>9</sup> Il testo completo dei curricoli è allegato in formato elettronico.

## 6.5 Suddivisione dell'anno scolastico

L'anno scolastico è suddiviso in un trimestre e un pentamestre

trimestre: settembre - dicembre

pentamestre: gennaio - giugno

orario di lezione: giornaliero

Il calendario scolastico prevede:

Per il vecchio ordinamento:

(classi seconde, terze, quarte e quinte) 34 ore di lezione settimanali nei corsi di qualifica, 30 ore di lezione settimanali per il corso post-qualifica e attività di stage da svolgere presso aziende del territorio.

Per il Nuovo ordinamento (solo classi prime) 32 ore settimanali

Come da tabella:

<b>SUDDIVISIONE ORARIA SETTIMANALE</b>						
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Classi prime	6 ore	6 ore	6 ore	6 ore	4 ore	4 ore
Classi seconde	6 ore	6 ore	6 ore	6 ore	6 ore	4 ore
Classi terze	6 ore	6 ore	6 ore	6 ore	6 ore	4 ore
Classi quarte	6 ore	6 ore	6 ore	6 ore	6 ore	
Classi quinte	6 ore	6 ore	6 ore	6 ore	6 ore	

<b>SUDDIVISIONE ORARIA GIORNALIERA</b>		
Ingresso alle aule		8,00
Prima ora	8,05	9,05
Seconda ora	9,05	10,00
1°Intervallo	10,00	10,15
Terza ora	10,15	11,05
Quarta ora	11,05	12,05
2°Intervallo	12,05	12,15
Quinta ora	12,15	13,05
Sesta ora	13,05	14,05

Risulta differente l'orario delle sole terze dell'indirizzo alberghiero che, per l' a.s. in corso, è così strutturato:

<b>SUDDIVISIONE ORARIA SETTIMANALE - 3°ALBERGHIERO</b>						
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Classi terze cucina e sala bar	9:05-16:05	8:05-14:05	9:05-16:05	8:05-13.05	8:05-13.05	8:05-12:05

## 7. RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

Tutti i docenti sono a disposizione per il colloquio con i genitori degli alunni un'ora la settimana; gli orari sono disponibili sul sito <http://www.chinochini.it/docenti.html>  
Sono, inoltre, previsti due ricevimenti generali pomeridiani, uno per il trimestre e uno per il pentamestre.

**Scheda informativa interperiodale:** i Consigli di Classe compilano le schede informative sull'andamento didattico e disciplinare degli studenti da inviare alle famiglie nel solo pentamestre.

**Esiti degli scrutini:** alla fine del trimestre (gennaio) e alla fine dell'anno scolastico (giugno) i Consigli di Classe compilano le pagelle sull'andamento didattico-disciplinare degli studenti. Per ogni disciplina viene indicato il profitto, espresso con voti da 1 a 10.

Per quanto riguarda la condotta, le nuove indicazioni ministeriali fissano la sufficienza a 6 e la votazione concorre a determinare la media dei voti.

## 8. ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE E SERVIZI OFFERTI DALLA SCUOLA

### **8.1 Orientamento scolastico/Riorientamento**

Il gruppo orientamento, rappresentato dalle funzioni strumentali e dalla commissione orientamento, ha il compito di far conoscere i percorsi didattico-formativi dell'IPSIA "Chino Chini" agli studenti delle scuole medie inferiori nella fase di scelta dell'indirizzo di studio superiore, di riorientare studenti provenienti da altri istituti verso la scelta per loro più appropriata nell'ambito della offerta formativa dell'istituto, di orientare gli studenti delle classi finali alla scelta del corso di laurea attraverso incontri con docenti e orientatori delle Facoltà universitarie.

La scuola attiva uno sportello settimanale (giovedì pomeriggio) al quale gli alunni accedono su appuntamento.

### **8.2 Agenzia formativa**

L'Istituto ha intrapreso, dall'anno scolastico 2001/02, il percorso per ottenere l'accreditamento presso la Regione Toscana per l'organizzazione e la gestione di attività formative finanziate con il Fondo Sociale Europeo (FSE), riguardanti la Macrotipologia A l'Obbligo formativo (ragazzi dai 15 ai 18 anni), la Macrotipologia B Formazione post obbligo formativo e superiore. Tale richiesta consisteva nel documentare la capacità dell'istituzione di progettare un intervento formativo e di attuarlo al meglio, secondo l'aspetto organizzativo, la disponibilità di aule e laboratori, i contatti con le altre realtà scolastiche, enti pubblici e privati ed aziende del territorio. Nel giugno del 2003 la Regione Toscana ha ufficializzato la concessione dell'accreditamento per le due macrotipologie formative richieste. Nell'anno scolastico 2004/2005 è stata fatta alla Regione Toscana la richiesta per l'accreditamento per la Macrotipologia C Formazione Continua per adulti, ottenendo il riconoscimento nel luglio del 2005. Nell'anno scolastico 2006/07, in seguito alla ulteriore richiesta di accreditamento per la Macrotipologia O Orientamento, la Regione Toscana ha ufficializzato questa attività nel giugno 2007. L'Agenzia si occupa della presentazione di richieste di finanziamento per progetti di formazione o di integrazione istruzione-formazione, con diverse modalità secondo i gruppi di destinazione. Il gruppo docenti dell'agenzia provvede alla progettazione, al coordinamento e al monitoraggio dei progetti approvati e finanziati dagli Enti pubblici di riferimento (Provincia, Regione, Unione Europea).

Dall'anno 2003 la scuola è stata accreditata come **agenzia formativa**.

### 8.3 Percorso qualità

Ogni anno nell'Istituto per il mantenimento degli accreditamenti è previsto un audit da parte di SAFORET, agenzia incaricata dalla Regione Toscana per verificare che i risultati richiesti siano stabili o migliorati. Fino ad oggi l'Istituto ha sostenuto tre audit con risultati positivi. Inoltre, nel settembre del 2007 l'Istituto ha conseguito la certificazione UNI EN ISO 9001:2000 dalla Global Certification Italia Srl della GlobalGROUP. Nell'anno scolastico 2009/2010 l'Istituto ha partecipato ad un percorso sperimentale proposto dal CIPAT per l'Autoanalisi della Qualità ed Autovalutazione con il sistema CAF/BSC.

#### **Dati sulla MISSIONE:**

**I dati sulla Missione** indicano che il numero degli iscritti è cresciuto negli ultimi 4 - 5 anni (nonostante la stabilizzazione delle iscrizioni negli ultimi due anni nelle classi prime e il calo verificatosi quest'anno in tutti gli altri istituti professionali), grazie all'incremento dei passaggi da altri istituti verso il nostro di circa 30/40 unità all'anno.

#### **ISTITUTI PROFESSIONALI STATALI e n. CLASSI**

A.S.	ITALIA		REGIONE TOSCANA		PROVINCIA FIRENZE		IPSIA CHINO CHINI
	ISTITUTI	CLASSI	ISTITUTI	CLASSI	ISTITUTI	CLASSI	CLASSI
2007/2008	1389	26952	85	1530	18	389	48
2008/2009	1409	26581	84	1563	18	388	50
2009/2010							49

#### **ALUNNI ISCRITTI TOTALI ISTRUZIONE PROFESSIONALE**

A.S.	ITALIA	REGIONE TOSCANA	PROVINCIA FIRENZE	IPSIA CHINO CHINI
2006/2007	540.219	29.861	6.575	802
2007/2008	540.514	31.608	8.063	900
2008/2009	534.065	31.731	8.043	909
2009/2010				896
2010/2011				952

#### **ALUNNI ISCRITTI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER ANNO DI CORSO**

A.S.	CLASSE 1°				CLASSE 2°				CLASSE 3°			
	ITALIA	TOSCANA	PROV. FIRENZE	CHINO CHINI	ITALIA	TOSCANA	PROV. FIRENZE	CHINO CHINI	ITALIA	TOSCANA	PROV. FIRENZE	CHINO CHINI
06/07	146.574	8.304	1.846	228	116.765	6.669	1.658	212	110.580	5.936	1.276	163
07/08	145.094	8.533	2.187	227	117.416	7.071	1.863	213	110.587	6.511	1.725	236
08/09	146.336	8.665	2.286	198	113.210	6.922	1.719	212	107.263	6.463	1.675	202
09/10				222				185				174
10/11				160 s.r								

A.S.	CLASSE 4°				CLASSE 5°			
	ITALIA	TOSCANA	PROV. FIRENZE	CHINO CHINI	ITALIA	TOSCANA	PROV. FIRENZE	CHINO CHINI
2006/2007	90.264	4.875	968	101	76.036	4.077	827	98
2007/2008	90.871	5.106	1.184	123	76.546	4.387	1.104	101
2008/2009	91.957	5.484	1.324	183	75.299	4.197	1.039	114
2009/2010				175				140
2010/2011								

Da queste tabelle si evince come il numero degli iscritti nell'istruzione professionale ha avuto un incremento negli anni 2007/2008 sia nella regione Toscana che nella provincia di Firenze, mentre nell'IPSIA CHINO CHINI i dati sono in crescita riguardo a tutta la popolazione studentesca dell'Istituto, mentre sono stabili per quanto riguarda le iscrizioni nelle classi prime, nonostante nell'istruzione professionale quest'anno ci sia stato un diffuso calo nazionale. I 160 iscritti del 2010/2011 si riferiscono soltanto ai dati pervenuti dalle scuole medie, senza l'aggiunta dei ripetenti, né dei passaggi di indirizzo da altra scuola.

I dati sulle promozioni nelle prime 4 classi negli ultimi due anni sono in linea con la media regionale e provinciale ma al di sotto della media nazionale.

**ALUNNI PROMOSSI/ AMMESSI ALLA CLASSE SUCCESSIVA (DALLA 1° ALLA 4°)  
NELL'ISTRUZIONE PROFESSIONALE**

A.S.	ITALIA	%	REGIONE TOSCANA	%	PROVINCIA FIRENZE	%	IPSIA CHINO CHINI	%
2006/2007							500/704	71,1%
2007/2008	339.407	78.9%	18967	74.5%	4.883	74.8%	623/799	78%
2008/2009							598/795	75,2%

I dati sulle promozioni nelle prime 4 classi negli ultimi due anni sono in linea con la media regionale e provinciale e al di sotto della media nazionale.

## **ALUNNI ESAMINATI E DIPLOMATI NELL'ISTRUZIONE PROFESSIONALE**

Le percentuali degli alunni diplomati negli ultimi due anni sono superiori alle percentuali nazionali, regionali e provinciali.

A.S.	ITALIA		%	REGIONE TOSCANA		%	PROVINCIA FIRENZE		%	IPSIA CHINO CHINI		%
	ESAMINATI	DIPLOMATI		ESAMINATI	DIPLOMATI		ESAMINATI	DIPLOMATI		ESAMINATI	DIPLOMATI	
2006/2007	72.265	69.804	96.6%	3.839	3.689	96,1%	778	735	94.5%	95	92 ser.	96,8%
2007/2008	69.465	67.168	96.7%	3.952	3.764	95,2%	878	834	95%	78	76 ser.	97,4%
2008/2009										99	97 ser.	98%

DATI OUTCOME: Occupabilità /proseguimento negli studi

A.S. 2005/2006		A.S. 2005/2006		A.S. 2005/2006		A.S. 2005/2006		A.S. 2005/2006		A.S. 2005/2006		
Tutti gli Indirizzi		Aziendale		Elettrici		Meccanici		Servizi Sociali		Turistico		
	Numero	%	Numero	%	Numero	%	Numero	%	Numero	%	Numero	%
Alunni diplomati (escludendo i certificati)	57	100%	11	100%	10	100%	9	100%	15	100%	12	100%
Alunni intervistati	45	79%	8	72,7%	9	90%	7	77,8%	13	92,3%	8	66,7%
Dati non pervenuti	12	21%	3	27,3%	1	10%	2	22,2%	2	13,3%	4	33,3%
Disoccupati e non impegnati in studi universitari o altri canali formativi	3	6,7%	1	12,5%	1	11,1%	0	0%	1	7,7%	0	0%
Totale occupati/impegnati in percorsi formativi e/o studi universitari	42	93,3%	7	87,5%	8	88,9%	7	100%	12	92,3%	8	100%
Frequentanti università o altri canali formativi	18	40%	3	37,5%	3	33,3%	1	14,3%	6	46,2%	5	62,5%
Occupati a vario titolo e con varie modalità	28	62,2%	4	50%	7	77,8%	6	85,7%	6	46,2%	4	50%
Occupati in lavoro tipico per l'indirizzo	13	46,4%	1	25%	5	71,4%	6	100%	0	0%	1	25%
Occupati in lavoro atipico	15	53,6%	3	75%	2	28,6%	0	0%	6	100%	3	75%

A.S. 2006/2007			A.S. 2006/2007		A.S. 2006/2007		A.S. 2006/2007		A.S. 2006/2007		A.S. 2006/2007	
Tutti gli Indirizzi			Aziendale		Elettrici		Meccanici		Servizi Sociali		Turistico	
	Numero	%	Numero	%	Numero	%	Numero	%	Numero	%	Numero	%
Alunni diplomati (escludendo i certificati)	81	100%	8	100%	16	100%	19	100%	20	100%	18	100%
Alunni intervistati	60	74%	5	62,5%	14	88%	10	52,6%	20	100%	11	61,1%
Dati non pervenuti	21	26%	3	37,5%	3	12%	9	47,4%	0	0%	7	38,9%
Disoccupati e non impegnati in studi universitari o altri canali formativi	5	8,3%	1	20%	0	0%	0	0%	4	20%	0	0%
Totale occupati/impegnati in percorsi formativi e/o studi universitari	55	91,7%	4	80%	14	100%	10	100%	16	80%	11	100%
Frequentanti università o altri canali formativi	11	18,3%	0	0%	2	12,5%	1	10%	5	25%	3	27,3%
Occupati a vario titolo e con varie modalità	44	73,3%	4	100%	12	85,7%	9	90%	11	68,7%	8	72,7%
Occupati in lavoro tipico per l'indirizzo	30	68,2%	4	100%	9	75%	9	100%	7	63,6%	1	22,5%
Occupati in lavoro atipico	14	31,8%	0	0%	3	25%	0	0%	4	36,4%	7	87,5%

I dati sull'Outcome si riferiscono ai diplomati dell'anno scolastico 2006/2007 (non c'erano ancora diplomati dell'indirizzo alberghiero) ed indicano che la maggior parte degli intervistati hanno trovato un'occupazione o sono iscritti all'università (91,7%): il maggior numero di occupati si evidenzia negli indirizzi elettrico, meccanico e turistico; in relazione alle competenze acquisite trovano lavoro tipico gli elettricisti e i meccanici, quelli dell'indirizzo aziendale seguiti dall'indirizzo Servizi Sociali; per quanto riguarda gli iscritti all'università provengono da tutti gli indirizzi anche se in misura maggiore dall'indirizzo Turistico e da quello dei Servizi Sociali.

## **VALUTAZIONI DIPLOMATI NELL'ISTRUZIONE PROFESSIONALE**

A.S.	VALUTAZIONE	ITALIA	TOSCANA	PROVINCIA FIRENZE	IPSIA CHINO CHINI
2006-2007		69.804	3.689	735	92
	60	11.494 (16,4%)	491 (13,3%)	99 (13,5%)	10 (10,9%)
	61-70	25.257 (36,2%)	1239 (33,6%)	220 (29,9%)	33 (35,9%)
	71 - 80	17.242 (24,7%)	951 (25,8%)	202 (27,5%)	23 (25%)
	81 - 90	9.234 (13,2%)	556 (15%)	129 (17,6%)	15 (16,3%)
	91 - 99	4.389 (6,3%)	305 (8,3%)	59 (8%)	9 (9,8%)
	100	2070 (3%)	137 (3,7%)	26 (3,5%)	2 (2,1%)
	100 E LODE	118 (0,2%)	10 (0,3%)	0	0
2007/2008		67.168	3.764	834	76
	60	11.035 (16,4%)	586 (15,6%)	125 (15%)	10 (13,2%)
	61-70	24.724 (36,9%)	1326 (35,2%)	326 (39%)	21 (27,6%)
	71 - 80	16.501 (24,6%)	989 (26,3%)	207 (24,9%)	19 (25%)
	81 - 90	8501 (12,6%)	464 (12,3%)	95 (11,4%)	15 (19,7%)
	91 - 99	4366 (6,5%)	281 (7,5%)	51 (6,1%)	7 (9,2%)
	100	1942 (2,9)	118 (3,1%)	30 (3,6%)	4 (5,3%)
	100 E LODE	99 (0,1%)	0	0	0
2008/2009					97
	60				9 (9,3%)
	61-70				32 (33%)
	71 - 80				32 (33%)
	81 - 90				18 (18,5%)
	91 - 99				6 (6,2%)
	100				0
100 E LODE				0	

Confrontando i dati sui risultati conseguiti dai nostri studenti agli Esami di Stato con quelli nazionali, regionali e provinciali emerge una percentuale maggiore di valutazioni medio-alte presso l'IPSIA CHINO CHINI.

### **PERCENTUALE DI ABBANDONI E DISPERSIONE NELL'ISTRUZIONE PROFESSIONALE**

	ITALIA	REGIONI CENTRALI	FIRENZE	IPSIA CHINO CHINI	IPSIA CHINO CHINI
	2006/2007	2006/2007	2006/2007	2006/2007	2007/2008
	3,6%	3,3%	1,9%	47/807 (5,8%)	33/889 (3,7%)
1°	5,4%	4,4%	2,1%	22/228 (9,6%)	12/227 (5,3%)
2°	3,2%	2,9%	1,2%	12/212 (5,7%)	7/213 (3,2%)
3°	2,8%	2,7%	1,1%	4/163 (2,5%)	3/236 (1,3%)
4°	4,4%	4,3%	4,2%	8/105 (7,6%)	9/123 (7,3%)
5°	1,1%	1,3%	1%	1/99 (1%)	2/90 (2,2%)

Il dato dell'abbandono si riferisce a tutte le classi del professionale e non soltanto all'obbligo scolastico ed in ogni caso è molto più elevato nel 2006/2007 rispetto ai dati nazionali, regionali e provinciali, mentre nell'anno scolastico 2007/2008 le percentuali sono in linea con quelle nazionali o provinciali tranne per le classi 4° e 5°.

**PERCENTUALE DI STUDENTI CON DEBITO FORMATIVO O SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO  
CON IPSIA CHINO CHINI**

A.S.	1° PERIODO INTERMEDIO				2° PERIODO FINALE			
	TOTALE	1°	2°	4°	TOTALE	1°	2°	4°
2007/2008	467/537 (87%)	191/200 (95,5%)	194/223 (87%)	82/114 (71,9%)	210/556 (37,8%)	86/219 (39,3%)	90/223 (40,4%)	34/114 (29,8%)
2008/2009	516/579 (89,1%)	204/220 (92,7%)	174/197 (88,3%)	138/162 (85,2%)	230/599 (38,4%)	78/223 (35%)	80/206 (38,8%)	72/170 (42,4%)
2009/2010	534/582 (91,8%)	204/219 (93,2%)	183/196 (93,4%)	147/167 (88%)				

I dati nazionali sui debiti nel periodo intermedio sull'istruzione professionale si aggirano intorno all'87%, mentre i dati sulle sospensioni del giudizio o promozioni con debito formativo nell'istruzione professionale nelle classi 1° 2° e 4° si aggirano intorno al 27,8%. I dati dell'IPSIA CHINO CHINI sono generalmente nella media per il periodo intermedio, mentre sono notevolmente al di sopra nel periodo finale.

**PERCENTUALE DI STUDENTI DELL'IPSIA CHINO CHINI  
CHE HANNO RECUPERATO IL DEBITO FORMATIVO A GIUGNO O A SETTEMBRE**

A.S.	GIUGNO				SETTEMBRE			
	TOTALE	1°	2°	4°	TOTALE	1°	2°	4°
2007/2008	257/467 (55%)	105/191 (55%)	104/194 (53,6%)	48/82 (58,5%)	203/210 (96,7%)	82/86 (95,3%)	87/90 (96,7%)	34/34 (100%)
2008/2009	286/516 (55,4%)	126/204 (61,8%)	94/174 (54%)	66/138 (47,8%)	200/230 (87%)	65/78 (83,3%)	68/80 (85%)	67/72 (93%)

Il recupero dei debiti formativi si aggira intorno al 92% nel nostro Istituto, pertanto ne risulta un'ulteriore media dell'8% dei non promossi.

**ALUNNI NON PROMOSSI NELL'ISTRUZIONE PROFESSIONALE**

A.S.	ITALIA	REGIONE TOSCANA	PROVINCIA FIRENZE	IPSIA CHINO CHINI
2006/2007				174/767 (22,8%)
2007/2008	23,8%	24,1%	27,3%	113/875(13%)
2008/2009				209/928 (22,5%)

Se alla quota media del 20% dei non promossi a giugno si aggiunge la quota dei non promossi a settembre dell' 8% si raggiunge il 28% di insuccessi, superando il tasso nazionale del 23,8%.

## **ALUNNI NON PROMOSSI NELL'ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER ANNO DI CORSO**

A.S.	CLASSE 1°				CLASSE 2°				CLASSE 3°			
	ITALIA	TOSCANA	PROV. FIRENZE	CHINO CHINI	ITALIA	TOSCANA	PROV. FIRENZE	CHINO CHINI	ITALIA	TOSCANA	PROV. FIRENZE	CHINO CHINI
2006/2007	17.523	1.040	256	48/208 (23%)	12.528	723	214	45/197 (22,8%)	9.868	456	133	58/163 (35,6%)
2007/2008	19.477	1.262	310	43/206 (20,9%)	13.720	825	208	31/209 (14,8%)	10.905	643	177	23/236 (9,7%)
2008/2009	22.483	1.525	442	79/223 (35,4%)	14.974	1.081	271	55/206 (26,7%)	10.570	719	208	31/202 (15,3%)

A.S.	CLASSE 4°				CLASSE 5°			
	ITALIA	TOSCANA	PROV. FIRENZE	CHINO CHINI	ITALIA	TOSCANA	PROV. FIRENZE	CHINO CHINI
2006/2007	6.489	241	47	19/101 (18,8%)	2.310	167	42	4/98 (4,1%)
2007/2008	7.596	409	97	10/123 (8,1%)	3.798	201	65	6/101 (5,9%)
2008/2009	7.706	431	88	39/183 (21,3%)	4.323	295	106	5/114 (4,4%)

Il tasso di insuccesso nell'Istruzione Professionale a livello nazionale è del 23,8%, per cui i dati dell'IPSIA CHINO CHINI considerate le non promozioni a settembre sono in linea con la media provinciale, ma al di sopra di quella regionale e nazionale.

## 9. ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI DI SOSTEGNO ALLA DIDATTICA

**9.1** Per l'a.s. 2010/2011, l'Istituto Chino Chini ha attivato un progetto di **istruzione domiciliare** per permettere ad una studentessa di completare l'anno di studi, nonostante l'impossibilità certificata a frequentare le lezioni curricolari. I programmi delle discipline sono stati inviati all'allieva e sono consultabili presso la Segreteria dell'Istituto.

**9.2** L'Istituto Chino Chini ha predisposto, a partire dall'anno scolastico 2010/11, un protocollo per l'adeguato inserimento nella scuola superiore degli studenti che presentano Disturbi Specifici di Apprendimento. Il fine principale di tale protocollo è individuare per ogni alunno certificato un Piano Educativo Personalizzato che tenga conto delle sue caratteristiche personali in modo da garantirgli un appropriato percorso scolastico **Protocollo di accoglienza** per gli **alunni con DSA** **Protocollo di accoglienza** scuole del Mugello per gli **alunni con altra cittadinanza**

### 9.3 progetti istituzionali pluriennali

Proponente/ referente	Titolo	Indirizzo	Alunni e/o Classe/i
Pirillo	<b>Accoglienza alunni stranieri - Tante lingue</b>	Tutti	Alunni stranieri
Banchi	<b>Educare al movimento e allo sport</b>	Tutti	Tutti
Beatini	<b>Educazione Ambientale</b>	Ristorazione e, in prospettiva a tutti gli indirizzi	I-II
Margheri	<b>Orientamento scolastico</b>	Tutti	Alunni future classi I
Vanella	<b>Piano per l'Obbligo</b>	Tutti	I e II
Bellezza	<b>Progetto di Istituto rivolto agli alunni diversamente abili-Pluralità stili di vita</b>	Tutti	Tutte le classi
Torti	<b>Educazione alla salute</b>	Tutti	Tutte le classi
Direttore della Ristorazione	<b>Progetto Manifestazioni Alberghiero e Ristorazione</b>	Alberghiero	Tutte le classi
Referente responsabile stage	<b>Tirocini estivi scuola-lavoro</b>	Tutti	Studenti maggiori di 16 anni
Rugani	<b>Laboratorio teatrale</b>	Tutti	Tutti

#### 9.4 progetti annuali

<b>Proponente/ referente</b>	<b>Titolo</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Alunni e/o Classe/i</b>
Coccarda – Di Fato	<b>Itinerari turistici nel Mugello</b>	Turistico e Ricevimento	IV e V Turistico e III Ricevimento
Lupi- Maimone	<b>TIC Insieme</b>	Manutenzione e assistenza tecnica	1AE e 1BM
Docente/i Musica	<b>Progetto coro</b>	Tutti	Alunni e docenti
Panico	<b>PAS- Recupero e potenziamento attraverso gli strumenti Feuerstein</b>	Tutti	I, II, III, IV
Caputi	<b>Vacanza studio in Inghilterra</b>	Tutti	I, II, III, IV
Flamini – Pieraccini	<b>Sestante – Orientamento in uscita</b>	Tutti	III, V
Di Fato	<b>Politiche economiche per lo sviluppo delle piccole e medie imprese</b>	Tutti	IV, V
Ducci	<b>Sdoppiamento laboratorio I – II AS</b>	Turistico – Aziendale	I e II AS
Margheri	<b>Disagio</b>	Tutti	Tutti

## **9.5 I PROGETTI IN BREVE**

### **Accoglienza alunni stranieri tante lingue**

Il progetto integra l'intervento di prima alfabetizzazione realizzato all'interno del PIA (piano integrato di area), attraverso l'organizzazione di lezioni, rivolte agli studenti stranieri per aiutarli a superare le difficoltà, nello studio delle discipline, dovute a carenze linguistiche.

### **Educare al movimento e allo sport**

Il progetto "EDUCARE AL MOVIMENTO E ALLO SPORT" è ideato, progettato e realizzato dai docenti di ed.fisica dell'Istituto. Deriva dalla necessità di far svolgere il maggior numero di esperienze motorie e sportive ai ragazzi nel periodo dell'adolescenza, considerando le enormi difficoltà di relazione con la salute e la cura del corpo che essi hanno.

Molti di loro sono già stati esclusi dai percorsi delle Società Sportive e pertanto necessitano di un luogo che accolga tutti (la scuola) e di attività varie che li coinvolgano piacevolmente senza porre loro la necessità della prestazione. Ecco pertanto che sui vari impianti del territorio i docenti, durante tutto il corso dell'anno in orario extrascolastico, organizzano tornei e partite di calcio, calcio a 5, pallavolo, pallamano, basket, nuoto, atletica leggera, tiro con l'arco ecc.. ecc.. I ragazzi così possono svolgere le attività che preferiscono con personale competente, talvolta avendo anche la collaborazione delle Società Sportive del territorio. Il Progetto è al suo 18° anno di svolgimento.

### **Educazione ambientale**

"Il progetto, che segue a "Impariamo a differenziare" approvato per l'a.s. scorso, mira a far comprendere agli alunni che possono fare qualcosa di importante per la salvaguardia dell'ambiente, iniziando da semplici azioni quotidiane come la stessa raccolta differenziata dei rifiuti da loro prodotti in classe. Inoltre si pensa anche di coinvolgere indirettamente le stesse famiglie degli alunni con una ricaduta sufficientemente ampia sulla popolazione del Mugello. Si cercherà infine di analizzare con gli alunni anche l'attuale modello di sviluppo, mettendone in evidenza i forti limiti relativamente alla conservazione dell'ambiente".

### **Orientamento scolastico**

Nell'ambito del progetto sono stati organizzati incontri con le scuole medie del territorio; visite da parte di classi alle nostre aule e laboratori; lezioni aperte a gruppi di alunni; due giornate scuola aperta; incontri con i genitori. Per l'orientamento in uscita sono state fornite informazioni sulle iniziative di presentazione delle varie facoltà universitarie.

### **Piano per l'Obbligo**

Mirato a ridurre la percentuale di abbandono scolastico con la collaborazione delle funzioni strumentali per l'orientamento formativo e la dispersione scolastica. Il progetto si articola in organizzazioni di recuperi di materie curriculari, laboratori creativi, attività di recupero delle competenze di base, percorsi di alternanza scuola/lavoro con il sostegno delle aziende di settore del territorio mugellano.

### **Progetto d'Istituto rivolto agli alunni diversamente abili – pluralità di stili di vita**

#### **Educazione alla salute**

La società ci sta sempre più abituando a confrontarci con la diversità: razziale, religiosa, politica, sociale, fisica, sensoriale, psicologica. La disabilità non è altro che uno degli aspetti della diversità e la finalità dell'azione educativa e formativa nella scuola, oltre a garantire il diritto allo studio per tutti in attuazione al dettato costituzionale, deve contribuire a rimuovere gli ostacoli che limitano l'effettiva partecipazione e che impediscono il pieno sviluppo della persona umana, tenendo conto delle caratteristiche di ciascun allievo. La scuola deve inoltre motivare e favorire l'apprendimento secondo ritmi e tempi individuali, questo è particolarmente importante per gli alunni diversamente abili.

Gli obiettivi che il nostro Istituto si prefigge per poter raggiungere tali finalità sono:

- favorire l'accoglienza e l'integrazione nel tessuto scolastico come premessa per un'adeguata integrazione sociale;

- individuare attraverso una attenta osservazione le capacità e le abilità peculiari per sviluppare un progetto di vita;
- promuovere l'attuazione di interventi educativi e didattici utili a favorire lo sviluppo cognitivo, lo sviluppo psicomotorio e migliorare o potenziare le abilità linguistico-espressive;
- promuovere la costruzione di percorsi alternativi che utilizzino le offerte formative presenti all'interno della scuola e sul territorio.

Le strategie utilizzate per il raggiungimento degli obiettivi sono:

- promozione di una collaborazione efficace e continuativa con le famiglie;
- cura dei rapporti con le scuole secondarie di primo grado nella fase di passaggio;
- stretta collaborazione tra insegnanti curricolari e insegnanti di sostegno nell'accoglienza e nel lavoro in itinere;
- individuazione e costruzione di un percorso educativo-didattico personalizzato adeguato alle potenzialità dell'alunno;
- partecipazione ad attività laboratoriali proposte dalla scuola;
- coordinamento delle diverse risorse umane: insegnanti di sostegno, educatori scolastici e domiciliari, equipe ASL, Servizi sociali, Agenzie territoriali, Enti territoriali;
- attivazione di stage sperimentali presso aziende e strutture pubbliche e private presenti sul territorio, con la finalità di realizzare un concreto e progressivo avvicinamento al mondo del lavoro.

Destinatari del progetto: gli alunni diversamente abili *iscritti nei vari indirizzi del nostro Istituto.*  
*Durata del progetto: tutto l'anno scolastico.*

### **TIC Insieme**

Rivolto alle classi 1AE e 1BM al fine di migliorare i risultati di apprendimento della materia TIC (tecnologie della comunicazione informatica) attraverso la compresenza di un ITP durante le ore di lezione in laboratorio.

### **PAS**

Progetto di recupero trasversale attraverso il programma di arricchimento strumentale secondo il metodo Feuerstein. Il progetto è rivolto in particolare agli studenti del biennio e prevede la collaborazione degli insegnanti delle discipline curricolari per rendere fattiva una ricaduta positiva e costruttiva in classe.

### **Vacanza studio in Inghilterra**

Il bilancio estremamente positivo delle esperienze passate ha indotto a proporre e a confermare tale progetto anche per il corrente anno scolastico. La data di partenza verrà stabilita dall'8 settembre.

### **Laboratorio teatrale**

Obiettivi: miglioramento della comunicazione verbale e prossemica degli alunni, aperto anche agli insegnanti

L'iniziativa è intesa come complemento del percorso didattico formativo degli studenti, principalmente del triennio iniziale, nonché come aggiornamento per gli insegnanti (con possibili proficue ricadute anche in ambito relazionale). Importante finalità è la costituzione di un gruppo teatrale permanente della scuola. Si individua come obiettivo primario il raggiungimento di abilità linguistiche sia nell'arricchimento del bagaglio lessicale, sia nell'acquisizione da parte degli studenti dell'abitudine alla lettura espressiva e alla capacità di produrre correttamente un testo orale, indice di capacità di riflessione e strumento di buona socialità.

### **Sestante**

Per l'orientamento in uscita, rivolto alle classi III e V dell'Istituto con la finalità di offrire agli studenti un orientamento circa le diverse opportunità lavorative e i molteplici percorsi universitari. Il progetto prevede una prima fase informativa a classi intere ed una seconda a piccoli gruppi già parzialmente orientati.

### **Politiche economiche per lo sviluppo delle piccole e medie imprese**

Il progetto prevede un monte ore di lezioni tenute da un docente di economia aventi per oggetto le modalità di attuazione e l'organizzazione di una piccola e media impresa.

### **Sdoppiamento laboratorio I – IIAS**

Consente lo sdoppiamento delle classi destinatarie del progetto per le attività di laboratorio.

### **Disagio**

Il progetto ha l'obiettivo di fornire alcune risposte al disagio giovanile e prevede l'intervento, durante le ore di religione, di ragazzi della comunità di Mucciano.

## 10. LA STRUTTURA DELLA SCUOLA

La scuola è dislocata in diversi edifici con la seguente suddivisione :

**CORSO MATTEOTTI**

- Segreteria
- Uffici amministrativi

**VIA CAIANI**

- Servizi enogstonomia e ospitalita' alberghiere
- Servizi Socio Sanitari
- Servizi Commerciali
- Servizi per l'assistenza e manutenzione

## 11. Organigramma dell'Istituto

<b>Dirigente scolastico</b>	prof. Bernardo Draghi
-----------------------------	-----------------------

<b>Collaboratori del dirigente scolastico</b>	<b>Vicario</b>	prof. Lino Luigi Macciò
	<b>Segretario verbalizzante</b>	prof.ssa Rita Panfili

<b>Responsabili di sede - Collaboratori</b>		
Sede nuova Via Caiani	Primo responsabile	prof.ssa Rita Panfili
	Supporto	prof.ssa Alberta Pieraccini
Sede via Caiani (aule)	Primo responsabile	prof.ssa Paola Panico
	Supporto	prof. Paolo Beatini
Sede via Caiani (prefabbricati e laboratori)	Responsabili	prof.ssa Donatella Bordati prof. Fabio Gucci
Sede via Caiani (laboratori)	Direttore	prof. Fabio Gucci
Sede via Caiani (Laboratori Ristorazione)	Primo responsabile Direttore Ristorazione	prof. Gianluca D'Auria
Responsabile sede Corso Serale Direttore Corso Serale		prof. Giovan Battista Vanella

<b>Responsabile Servizi di Prevenzione e Protezione</b>	prof. Lino Luigi Macciò
Preposti Servizi di Prevenzione e Protezione	Responsabili Sede

<b>Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi</b>	dott. Laura Innocenti
---	-----------------------

<b>HACCP</b>	Responsabile	Prof.ssa Fabrizia Lo Re
	Referenti	Proff. Gianluca D'Auria Prof. Ignazio Baglieri
Supporto organizzativo magazzino merci alberghiero		Prof. Moreno Romagnoli

<b>11.1 FUNZIONI STRUMENTALI AL POF</b>	<b>DOCENTI</b>
Integrazione degli studenti stranieri	Mariassunta Pirillo
Qualità e valutazione	Giovan Battista Vanella
Rapporti con enti e soggetti esterni	Anna Lupi
Orientamento	Paola Panico Maria Pia Suma
Prevenzione della dispersione	Daniela Maimone
Sostegno agli alunni diversamente abili	Donatella Bellezza

I docenti che ricoprono l'incarico di funzione strumentali svolgono compiti gestionali o di coordinamento, all'interno del sistema scolastico, direttamente collegati alla logica pedagogica dell'autonomia scolastica, collaborano con il Dirigente scolastico, il Direttore dei servizi generali e amministrativi e tengono rapporti con enti esterni alla scuola, coinvolgendo i colleghi, gli esperti esterni, gli studenti, con cui devono sviluppare una relazione che miri al raggiungimento degli obiettivi.

La funzione strumentale si esplica in relazione a progetti e scelte di campo che individuano interlocutori e risorse nelle componenti reali e specifiche dell'Istituzione scolastica in cui opera.

E' essenziale che nella scelta organizzativa ci si attenga a queste quattro categorie da cui non si può prescindere: curriculum nazionale, cultura locale, struttura e servizi, domanda di formazione.

L'azione progettuale può essere distinta in quattro momenti:

- Individuare i bisogni (l'organizzazione deve essere adeguata alle esigenze espresse dalla comunità scolastica).
- Fissare gli obiettivi (tenendo conto del contesto scolastico, dei vincoli, delle risorse umane e tecnologiche, dei rapporti con gli enti locali e le Asl).
- Stabilire le metodologie di lavoro (avendo a priori la conoscenza della struttura scolastica, del suo funzionamento e dei fattori chiave per la riuscita del progetto).
- Definire la verifica e il controllo (soprattutto per favorire, dove necessario, una riprogettazione volta al miglioramento del progetto operativo).

## 11.2 DIPARTIMENTI DISCIPLINARI

	<i>Discipline</i>	<i>Docenti</i>	<i>Coordinatore</i>
1	A019 – Discipline giuridiche ed economiche	Furfaro, Tuccella, Rizzo, Vizzi, Della Lunga	Francesco Furfaro
2	A038 – Fisica	Zeglioli, Alba	Mariella Zeglioli
3	A047 – Matematica	Grifoni, Brumat, Morandi, Righini, Bartoletti, Danti, Conti, Tempesti	Susanna Grifoni
4	A346 – Lingua Inglese A246 – Lingua Francese	Caputi, Bordati, Giustini T., Mugliarisi, Tanganelli, Incorvaia, Gamerra, Dreoni Gucci L., Bagni, Milli, Cammilli, Sarubbi	Donatella Bordati
5	A029 – Educazione Fisica	Banchi, Baldini, Bigazzi, Guidotti A., Berni A., Belli,	Umberto Banchi
6	IRC – Religione Cattolica	Somigli, Margheri, Perna	Alfredo Somigli
7	A050 – Italiano e Storia A039 – Geografia	Barzagli, Poli, Messeri, Panico, Gentili, Pirillo, Panfili, Suma, Rugani, Pucacco, Zacchello, Catalano, Grandinetti Marti	Mariassunta Pirillo
8	A060 – Scienze naturali, Chimica, Geografia A013 – Chimica C240 – Lab. Chimica	Flamini, Cenerelli, Bianchi, Vaccini	Flamini Alessandra
9	<i>Materie professionali corso Turistico-Aziendale</i> A 017 – Discipline Economico-Aziendali e Tecnica Turistica A076 – Trattamento testi A061 – Storia dell’Arte A042 – Informatica	Iovene, Coccarda, Fratti, Vigiani, Mazza, Gallo, Bettarini Ducci, Archimede Tenducci De Giudici	Salvatore Iovene
10	<i>Materie professionali corso Elettrico</i> A034 – Elettronica A035 – Elettrotecnica ed Applicazioni C270 – Laboratorio di Elettrotecnica	Lupi Romagnoli P., Gucci, Ficco Roselli, Maimone, Salerno	Tommaso Roselli
11	<i>Materie Professionali Corso Meccanico</i> A020–Tecnologia Meccanica C320 – Laboratorio Meccanico e Tecnologia	Bartolini, Conti, Pratesi Cosentino, Foggi, Gangale, Marascio	Mauro Bartolini
12	<i>Materie Professionali Corso Servizi Sociali</i> A036 – Filosofia, Psicologia e Scienze educative C450 – Metodologie operative nei Servizi Sociali A025 – Disegno e Storia dell’Arte A040 – Igiene, Anatomia, Fisiologia	Tucci, Pieraccini A., Bandini, Lippi, Pisana, Bellavia Monastero Vanella, Torrini	Alberta Pieraccini
13	<i>Materie Professionali Corso</i>	Beatini, Lo Re,	Antonio Di Fato

	<i>Alberghiero e Ristorazione</i> A057 – Scienze degli Alimenti C500 – Esercitazioni pratiche di Cucina C510 – Esercitazioni pratiche Sala-Bar C520 – Tecnica dei Servizi e Pratica Operativa	Occhibove, Nunziata, Rossetti, Morozzi, Baglieri D’Alessandro, D’Auria D’Ascia, Esposito Di Fato, Capobianco	
--	---	---	--

## 11.3 INCARICHI DOCENTI

### DOCENTI COORDINATORI DI CLASSE E SEGRETARI VERBALIZZATORI DI CONSIGLIO

CLASSE	DOCENTE COORDINATORE	DOCENTE SEGRETARIO	CLASSE	DOCENTE COORDINATORE	DOCENTE SEGRETARIO
--------	----------------------	--------------------	--------	----------------------	--------------------

1AA	Tucci Francesco	Lippi Ilaria	1AS	Guidotti Alessandro	Dore Stefano
1BA	Grandinetti Daniela	Monastero Andrea	2AS	Barzagli Eleonora	Bettarini Lucio
2AA	Panfilì Rita	Furfaro Francesco	2BS	Caputi Ida	Mazza Daniela
2BA	Flamini Alessandra	Bandini Stefania	3AT	Marti Giorgio	Ducci Donatella
3AA	Bigazzi Rita	Bellavia Ilaria	3AZ	Pirillo Mariassunta	Gucci Lorena
3BA	Bandini Stefania	Pisana Maria	4AT	Grifoni Susanna	Tenducci Elisabetta
4AA	Incorvaia Ilaria	Pugliese Maria Grazia	4AZ	Gentili Cristiana	Sarubbi Tommaso
4BA	Pieraccini Alberta	Viola Cristina	5AT	Coccarda Annarita	Gamerra Gioia
5AA	Vanella Giovan Battista	Santoni Antonella	5AZ	Iovene Salvatore	Vizzi Teresa
5 BA	Brumat Maria Luisa	Fratti Liliana			

1AM/ICM	Zeglioli Mariella	Vaccini Alessandro	1AE(/1BM)	Maimone Daniela	Pucacco Michele
1BM(/1AE)	Bartoletti Francesca	Lupi Anna	2AE(/2BM)	Mugliarisi Maria	Tempesti Lucia
2AM	Foggi Franco	Bianchi Francesca	3AE	Banchi Umberto	Salerno Lucilla
2BM(/2AE)	Pratesi Isabella	Rizzo Nicola	4AE	Roselli Tommaso	Poli Chiaretta
3AM	Conti Rita	Cosentino Francesco	5AE	Gucci Fabio	Zacchello Giovanni
4AM(/4AZ)	Danti Francesca	Conti Roberto			
5AM	Bordati Donatella	Bartolini Mauro			

1AR	Cammilli Valentina	Cenerelli Luigi	3ACUC	Occhibove Michele	Morozzi Andrea
1BR	Tuccella Corrado	Baglieri Ignazio	3ABAR	D'Alessandro Umberto	Bruno Silvia
1CR	Suma Maria Pia	Capobianco Marianna	3ARIC	Di Fato Antonio	Gentile Antonella
2AR	Baldini Paolo	Righini Patrizia	4AR	Tempesti Lucia	Catalano Emanuela
2BR	Morandi Daniela	D'Ascia Luca	4BR	Lo Re Fabrizia	Milli Valentina
2CR	Bagni Francesca	Esposito Marta	5AR	Rugani Antonio	Gallo Maria Rosaria
			5BR	Messeri Elena	Torti Eli

<b>Laboratorio</b>	<b>Ubicazione</b>	<b>Docenti</b>	<b>Assistenti tecnici</b>
Lab. di Ricevimento	Via Caiani Aule - L1	Di Fato Antonio	La Falce Annarita
Lab. di Informatica 1	Sede Nuova - L1	Archimede Antonella	Stefanacci Franco + Baldi Paolo
Lab. di Informatica 2	Sede Nuova - L2	Ducci Donatella	Baldi Paolo + Stefanacci Franco
Laboratorio Ludico	Sede Nuova	Pisana Maria	-
Lab. Multimediale	Via Caiani Officine 36	Bordati Donatella	Faini Giacomo + Paoli Valerio + Venturini Antonio
Lab. Fisica	Via Caiani Officine 33	Zeglioli Mariella	Bonanni Fabio
Lab. Automazione	Via Caiani Officine 37	Gucci Fabio	Paoli Valerio
Lab. Inf. Meccanica	Via Caiani Officine 15	Gangale Salvatore	Faini Giacomo + Paoli Valerio + Venturini Antonio
Lab. Elettrotecnica / Misure elettriche	Via Caiani Officine 39	Romagnoli Pier Luigi	Barbugli Severino
Lab. Impianti El. Ind.	Via Caiani Officine 43	Roselli Tommaso	Faini Giacomo + Barbugli Severino
Lab. Elettronica (Tec. Prof. Biennio)	Via Caiani Officine 42	Lupi Anna	Venturini Antonio
Lab. Eserc. Impianti Civili	Via Caiani Officine 40	Maimone Daniela	Barbugli Severino
Lab. Saldatura	Via Caiani Officine 2	Foggi Franco	Landi Roberto + Guidotti Antonio + Bonanni Fabio
Lab. Officina Meccanica	Via Caiani Officine 5	Foggi Franco	Landi Roberto + Guidotti Antonio + Bonanni Fabio
Lab. Controllo Numerico	Via Caiani Officine 8	Cosentino Francesco	Guidotti Antonio
Lab. Tecnologia	Via Caiani Officine 9	Conti Roberto	Landi Roberto
Lab. Disegno	Via Caiani Officine 12	Bartolini Mauro	Landi Roberto
Lab. Sala-Bar 1 (sala piccola)	Via Caiani Lab. Ristorazione	D'Auria Gianluca	Vasta Francesco
Lab. Cucine 1 (cucina grande)	Via Caiani Lab. Ristorazione	Occhibove Michele	Iovino Giovanna
Lab. Sala-Bar 2 (sala grande)	Via Caiani Lab. Ristorazione	D'Alessandro Umberto	Stilo Giovanni Andrea
Lab. Cucine 2 (cucina dimostrativa)	Via Caiani Lab. Ristorazione	Morozzi Andrea	D'Orto Giuseppe
Lab. di Ricevimento	Via Caiani Aule - L1	Di Fato Antonio	La Falce Annarita

<b>Magazzino</b>	<b>Ubicazione</b>	<b>Docenti</b>	<b>Assistenti tecnici</b>
Magazzino Cucine	Via Caiani Lab. Ristorazione	Occhibove Michele	Vasta Francesco + Stilo Giovanni Andrea
Magazzino Elettrici	Via Caiani Officine	Rosi Alessandro	Faini Giacomo + Paoli Valerio + Venturini Antonio + Barbugli Severino
Magazzino Meccanici	Via Caiani Officine	Bartolini Mauro	Bonanni Fabio + Landi Roberto + Guidotti Antonio

#### 11.4 Commissioni

Commissione certificazione delle competenze *	D. Morandi, P. Panico, R. Panfili, T. Roselli, A. Mainolfi
Commissione Viaggi Istruzione *	I. Caputi, U. D'Alessandro, F. Margheri, A. Flamini, M. Occhibove, A. Somigli, A. Rugani
Commissione formazione classi 2011-2012	U. D'Alessandro, D. Morandi, Rita Conti
Commissione POF e percorsi nuovi ordinamenti * (1 per indirizzo)	M. Occhibove, T. Roselli, M. Zeglioli, U. D'Alessandro, A. Di Fato, A. Coccarda, D. Morandi
Commissione Esami Qualifica *	U. D'Alessandro, M. Occhibove, D. Morandi, M. Zeglioli, G. D'Auria
Commissione Agenzia Formativa *	P. Panico, T. Roselli, A. Mainolfi
Commissione Accoglienza alunni stranieri (su progetto) *	A.M. Aiazzi
Commissione Privatisti Esami di Stato *	D. Morandi, R. Panfili,
Referente esami integrativi e passaggi di classe	G.B. Vanella
Commissione Accoglienza 2011-2012 *	E. Torti, M.P. Suma, M. Pirillo

#### 11.5 Referenti vari

Responsabile Biblioteca (Sede nuova)	S. Ruffini
Responsabile Biblioteca (Via Caiani Officine)	
Responsabile Biblioteca (Via Caiani Aule)	P. Panico
Referente esami integrativi e passaggi di classe	G.B. Vanella
Referente Ed. Salute (su progetto)	E. Torti
Referente Ufficio Stampa	D. Maimone
Referente Educazione alla Cittadinanza e alla Legalità	A. Gentile, A. Mainolfi
Referente Educazione Ambientale	Beatini
Referente Disturbi Specifici dell'apprendimento	Barbi
Referente/coordinatore Progetto Organico di Istituto sull'obbligo scolastico e formativo (su progetto)	G.B. Vanella
Referente Orientamento informativo in uscita	A. Di Fato
Responsabile corso serale	G.B. Vanella
Responsabile sito Web *	F. Furfaro
Referenti di indirizzo per l'organizzazione delle attività di scuola-lavoro classi IV e V (compenso da ripartirsi in proporzione agli studenti coinvolti)	G.B. Vanella, I. Lippi, A. Pieraccini
Referente attività di scuola-lavoro corso serale (IV-V)	G.B. Vanella,
Referenti attività di scuola-lavoro classi II e III (compenso da ripartirsi in proporzione alle classi)	D. Ducci (III), I. Bellavia, S. Bandini, M. Pisana, A. Morozzi (anche altre specializzazioni)
Monitoraggio attività scuola-lavoro	G.B. Vanella
Supporto organizzativo Commissione elettorale	F. Margheri, M. Romagnoli
Referenti HACCP (1 docente lab. Sala, 1 docente lab. Cucina)	M. Occhibove, G. D'Auria, I. Baglieri,
Partecipazione attività promozionali, organizzative, informazione, formazione, coordinamento per conto dell'Istituto *	M. Occhibove, T. Roselli, M. P. Suma, D. Maimone, G. D'Auria
Redazione POF *	M. Zeglioli, D. Maimone
Commissione Accoglienza 2011-2012 *	E. Torti, M.P. Suma, M. Pirillo
Partecipazione Rete di supporto (docenti Italiano, Scienze, Lingua Straniera, Matematica) *	Rita Conti, R. Panfili, M. Mugliarisi
Orientamento informativo * (su progetto)	F. Margheri, D. Maimone

## 12. Competenze e funzioni

### 12.1 Il Collegio dei Docenti

- fa proposte per l'orario delle lezioni
- delibera la suddivisione trimestrale o quadrimestrale dell'anno scolastico
- individua le commissioni e i gruppi di lavoro
- individua i docenti incaricati di funzioni strumentali
- è responsabile della programmazione didattica
- detta i criteri di valutazione
- stabilisce la tipologia delle prove dell'esame di qualifica e il valore da attribuire al curriculum, alle prove strutturate ed alle esperienze scuola-lavoro

### 12.2 Il Responsabile di sede

- Mantiene i rapporti con il Dirigente scolastico in ordine agli adempimenti organizzativi e formali di plesso
- Controlla il sistema di comunicazione interno alla scuola e ne cura l'archiviazione
- Gestisce i problemi degli alunni relativi ai ritardi, uscite anticipate, autorizzazioni, avvertimento alla famiglia in caso di indisposizione
- Gestisce la prima parte della procedura per i provvedimenti disciplinari (richiamo verbale, segnalazione alla famiglia) e ne informa il Dirigente scolastico
- Provvede ad utilizzare le risorse umane del plesso presenti a scuola per la copertura delle classi dei docenti assenti (qualora non sia prevista la chiamata di supplenti)
- Sovrintende al controllo delle condizioni di pulizia del plesso e segnala eventuali anomalie alla Direzione.
- Raccoglie le esigenze relative a materiali, sussidi, attrezzature e le inoltra alla Direzione amministrativa
- Sovrintende al corretto uso della fotocopiatrice e degli altri sussidi e segnala all'Ufficio tecnico eventuali guasti o anomalie
- Coopera con il Dirigente scolastico e con il Responsabile del servizio sicurezza e prevenzione nell'assicurare il rispetto delle norme e il coordinamento delle figure sensibili
- I compiti del Responsabile di sede, in caso di sua assenza, sono assunti dal responsabile vicario

### 12.3 Coordinatore di classe

Il coordinatore è il punto di riferimento per i problemi che sorgono all'interno della classe e per le azioni da mettere in atto, anche in collaborazione con il responsabile di sede e con la dirigenza.

- Si informa sulle situazioni a rischio e cerca soluzioni adeguate in collaborazione con il C.d.C., con il referente per l'obbligo scolastico e con il responsabile del progetto per l'integrazione degli alunni stranieri
- Controlla la regolarità della frequenza degli alunni
- Cura le comunicazioni scuola famiglia
- Ritira e controlla le pagelle e le note informative interperiodali
- Accoglie le richieste in merito alle assemblee di classe
- Tiene i rapporti con i rappresentanti degli alunni diventando il tramite di questi con il CdC e la Dirigenza.
- Informa e convoca i genitori degli alunni in difficoltà
- Tiene rapporti con i rappresentanti dei genitori della classe e ne chiede e promuove il contributo
- Guida e coordina i consigli di classe
- Relaziona in merito all'andamento generale della classe
- Illustra obiettivi/competenze, metodologie, tipologie di verifica per predisporre

- la programmazione, comprese le ore di approfondimento
- Coordina interventi di recupero
- Verifica il corretto svolgimento di quanto concordato in sede di programmazione di classe
- Propone riunioni straordinarie del CdC
- Cura la stesura del Documento del CdC delle classi Quinte per gli Esami di Stato
- e la preparazione della documentazione necessaria per gli Esami di Qualifica
- Coordina la predisposizione del materiale necessario per le operazioni di scrutinio finale (schede personali ecc.)

# INDICE

1. PREMESSA	pag.2
2. ANALISI DEL CONTESTO E. DEL TERRITORIO	pag.2
3. FINALITA' GENERALI	pag.3
4. PERCORSO SCOLASTICO	pag.4
4.1 I NUOVI INDIRIZZI	pag.4
4.2 I NUOVI PROFILI	pag.5
4.2.1 SETTORE SERVIZI: Servizi Socio Sanitari	pag.5
4.2.2 SETTORE SERVIZI: Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	pag.6
4.2.3 SETTORE SERVIZI: Servizi Commerciali	pag.7
4.2.4 SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO : Servizi di manutenzione e assistenza tecnica	pag.8
4.3 NUOVI QUADRI ORARI	pag.9
4.3.1 Le discipline dell'AREA DI ISTRUZIONE GENERALE	pag.10
4.3.2 Le discipline dell'AREA DI INDIRIZZO	pag.10
Indirizzo: Servizi Socio Sanitari	pag.10
Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera	pag.11
Indirizzo: Servizi Commerciali	pag.11
Indirizzo: Servizi di manutenzione e assistenza tecnica	pag.12
4.4 PROFILI E QUADRI ORARI DEI CORSI MINISTERIALI PRECEDENTI ALLA RIFORMA	pag.13
4.4.1 Corsi di qualifica: Discipline di Area comune	pag.14
4.4.2 Corsi di post- qualifica: Discipline di Area comune	pag.15
4.4.3 Corsi di qualifica: Discipline di indirizzo	pag.16
Operatore Meccanico	pag.16
Tecnico delle industrie Meccaniche	pag.16
Profilo professionale dell'Operatore Meccanico	pag.17
Profilo professionale del Tecnico delle Industrie Meccaniche	pag.17
Operatore Elettrico	pag.18
Tecnico delle industrie Elettriche	pag.18
Profilo professionale dell'Operatore Elettrico	pag.19
Profilo professionale del Tecnico delle Industrie Elettriche elettrico	pag.19
Operatore dei Servizi sociali	pag.21
Tecnico dei Servizi sociali	pag.21
Profilo professionale dell'Operatore dei Servizi Sociali	pag.22
Profilo professionale del Tecnico dei Servizi Sociali	pag.22
Operatore della Gestione Aziendale	pag.23
Tecnico della Gestione Aziendale	pag.23
Profilo professionale dell'Operatore della Gestione Aziendale	pag.24
Profilo professionale del Tecnico della Gestione Aziendale	pag.24
Operatore dell' Impresa Turistica	pag.25
Tecnico dell' Impresa Turistica	pag.25
Profilo professionale dell'Operatore dell' Impresa Turistica	pag.26
Profilo professionale del Tecnico dell' Impresa Turistica	pag.26
Operatore dei Servizi di Ristorazione e di Ricevimento	pag.27
Tecnico dei Servizi Turistici	pag.27
Profilo professionale dell'Operatore dei Servizi di Ricevimento	pag.28
Operatore ai Servizi della Ristorazione : settore sala-bar	pag.29
Tecnico dei Servizi della Ristorazione	pag.29
Profilo professionale dell'Operatore dei Servizi di Ristorazione : Settore sala- bar	pag.30
Profilo professionale del Tecnico dei Servizi di Ristorazione : Settore sala- bar	pag.30
Operatore ai Servizi della Ristorazione : settore cucina	pag.31
Tecnico dei Servizi della Ristorazione	pag.32
Profilo professionale dell'Operatore dei Servizi di Ristorazione : Settore cucina	pag.32
5. CORSI SERALI	pag.33
6. PROGETTO EDUCATIVO	pag.34
6.1 Principi ispiratori	pag.34
6.2 Finalità generali e obiettivi strategici dell'opera educativa	pag.34
6.3 Strategie educative e obiettivi strategici	pag.34
6.4 Curricoli disciplinari	pag.35
6.4.1 Curricoli d'Istituto : Vecchio Ordinamento	pag.36
6.4.2 Curricoli d'Istituto : Nuovo Ordinamento	pag.37
6.5 Suddivisione dell'anno scolastico	pag.38
7. RAPPORTI CON LE FAMIGLIE	pag.39
8. ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE E SERVIZI OFFERTI DALLA SCUOLA	pag.40
8.1 Orientamento scolastico/ Riorientamento	pag.40
8.2 Agenzia formativa	pag.40
8.3 Percorso qualità	pag.41
9. ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI DI SOSTEGNO ALLA DIDATTICA	pag.49
9.1 Istruzione domiciliare	pag.49
9.2 Protocollo di Accoglienza	pag.49
9.3 Progetti istituzionali pluriennale	pag.49
9.4 Progetti annuali	pag.50
9.5 Progetti in breve	pag.51
10. LA STRUTTURA DELLA SCUOLA	pag.54
11. ORGANIGRAMMA DELL'ISTITUTO	pag.55
11.1 Funzioni Strumentali Al Pof	pag.56
11.2 Dipartimenti Disciplinari	pag.57
11.3 Incarichi Docenti	pag.59
11.4 Commissioni	pag.61
11.5 Referenti vari	pag.61
12. COMPETENZE E FUNZIONI	pag.62
12.1 Il Collegio dei Docenti	pag.62
12.2 Il Responsabile di sede	pag.62
12.3 Coordinatore di classe	pag.62