



Istituto d'Istruzione Superiore "ALDO MORO"

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: **Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)**

☎ 0824/833785 e Fax 0824/839537- Preside 834607

E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it

P.O.F.

Piano dell'Offerta Formativa



ANNO SCOLASTICO 2014 / 2015

PREMESSA

Il piano dell' Offerta formativa si pone come un agile strumento di prestazione dell' identità culturale e della capacità progettuale dell' Istituto.

Esso fornisce, in dettaglio, ai genitori, agli alunni, al personale docente, al personale ATA e più in generale agli operatori socio-economici della nostra Provincia, uno strumento di orientamento di facile lettura circa la finalità, gli obiettivi e le attività significative promosse dall' ISTITUTO d'ISTRUZIONE SUPERIORE "ALDO MORO".

Il P.O.F è coerente con quanto disposto dall' art. 3 del Regolamento dell' Autonomia Scolastica e si prefigge i seguenti obiettivi generali:

- ❖ Innalzare il livello di scolarità e il tasso di successo formativo.
- ❖ Garantire il principio di uguaglianza.
- ❖ Educare alla convivenza democratica.
- ❖ Favorire l'accoglienza e l'integrazione.
- ❖ Sancire il diritto della scelta, obbligo e frequenza.
- ❖ Rimuovere gli ostacoli di ordine socio-culturale che possono impedire il principio di uguaglianza.
- ❖ Formare la coscienza civica del cittadino.
- ❖ Assicurare imparzialità e regolarità nel servizio.
- ❖ Articolare la progettazione nel rispetto della specifica identità dell' Istituto.
- ❖ Documentare gli esiti del processo.

L'ISTITUZIONE SCOLASTICA

L'Istituto d'Istruzione Superiore " Aldo Moro" di Montesarchio (BN) è una scuola di grande importanza per i notevoli sbocchi professionali per un'utenza che proviene dall'intero comprensorio della Valle Caudina e dalle fasce territoriali confinanti delle province di Avellino e Caserta.

L'Istituto attivo dall'anno scolastico 1962/1963 come sede coordinata dell'Istituto Professionale di Stato per il Commercio "Marco Polo" di Benevento, sempre con un consistente numero di alunni, ha ottenuto l'autonomia nell'a. s. 1978/79. Solo dall'anno scolastico 2002/2003 la scuola ha integrato i suoi percorsi formativi commerciali e turistici con il Settore Alberghiero e da quella data è stato caratterizzato da un crescente trend di crescita della popolazione scolastica.

Dallo stesso anno scolastico è stata lasciata la vecchia sede ubicata in via Vitulanese ed è stato utilizzato l'edificio realizzato dal Comune di Montesarchio in Via Capone che attualmente ospita n. 23 classi, mentre le altre classi sono sistemate nella sede staccata ricavata in alcuni locali dell'attiguo Istituto d'Istruzione Superiore "Enrico Fermi" di Montesarchio.

La sede centrale di Via Capone in cui preminente resta il settore Alberghiero dispone di funzionali laboratori di cucina, di pasticceria, di sala ristorante, di sala bar, di ricevimento, affiancate da aule linguistiche multimediali e laboratorio informatico. Le attrezzature didattico scientifiche e informatiche sono presenti in altre aule speciali, anche nella sede staccata e sono di supporto all'insegnamento delle discipline dell'area comune e delle

discipline economico-aziendali. L'Istituto dispone ancora di un attrezzatissima e funzionale sala convegni, nonché di un'ampia palestra coperta e di campetti sportivi polivalenti esterni. Laboriosità e buone dotazioni strumentali denotano la validità dell'Istituto Aldo Moro. La scuola, a partire dai primi anni '90, ha beneficiato dei finanziamenti FERS e FSE per la realizzazione di un Centro risorse nell'ambito del Piano Operativo Nazionale "La scuola per lo sviluppo". Tale progetto, rivolto al recupero scolastico e al disagio giovanile e che ha visto la realizzazione di impianti sportivi e di impianti per l'accoglienza, ha offerto maggiori opportunità alla scuola nella sua azione di differenziazione dell'offerta formativa e di centro attivo nella lotta alla dispersione scolastica.

Meritoria a tale riguardo è stata anche la determinazione dell'Istituto di aderire ad iniziative regionali intese ad attivare percorsi formativi alternativi rivolti al recupero di allievi fuori dal circuito scolastico (progetti obbligo formativo, progetti OFIS e, nell'attualità, progetti PAS). Affiancati al percorso curriculare la scuola, inoltre, attiva sin dai primi anni '90 quasi in concomitanza con la minisperimentazione Progetto 92 dell'Istruzione Professionale i corsi dell'Area di professionalizzazione in specifici spazi orari del biennio post-qualifica, con rilascio di qualifiche di secondo livello per figure professionali studiate sempre in funzione delle risorse produttive locali e delle specifiche esigenze del mercato del lavoro.

In tutta la sua attività l'Istituto "Aldo Moro" ha avuto sempre di mira i seguenti obiettivi:

- potenziare le strutture scolastiche e l'offerta formativa;
- porre la scuola al centro dell'azione culturale del territorio;
- avviare e perfezionare i legami con altre agenzie culturali, sociali, economiche e formative del territorio.

IL TESSUTO SOCIALE

Il bacino di utenza dell'Istituto è molto ampio. Gli allievi della sede provengono dai seguenti comuni della Valle Caudina:

AIROLA
ARPAIA
BUCCIANO
CAMPOLI M.TABURNO
CAUTANO
CERVINARA
FORCHIA
FRASSO TELESINO
MOIANO
PANNARANO
PAOLISI
ROCCABASCERANA
ROTONDI
SAN MARTINO VALLE CAUDINA
SANT'AGATA DEI GOTI
TOCCO CAUDIO
TUFARA VALLE
SAN FELICE A CANCELLO
SANTA MARIA A VICO

Per quanto riguarda l'ambiente di provenienza dei nostri alunni, è impossibile definirlo con una unica espressione, in quanto è necessario fare una distinzione fra le due sedi.

Gli alunni vivono in una realtà economico-sociale sufficientemente stimolante. La maggior parte degli alunni appartiene a famiglie di impiegati, commercianti e produttori agricoli,

con medie possibilità economiche limitate possibilità di stimoli culturali nell'ambito delle famiglie stesse.

Nei nostri alunni si riscontra, un modesto bagaglio culturale, un scarso interesse per lo studio, una scarsa scolarizzazione ed una carente preparazione di base.

Le situazioni di partenza nelle prime classi sono spesso segnate da livelli culturali molto modesti. L'avvio di discipline professionali, coinvolgenti ed interessanti, ribalta del tutto la situazione e riporta gli studenti su canali che dirigono ad ampliamenti culturali, competenze professionalizzanti, capacità operative.

Bisogna rilevare, inoltre, che molti alunni sono molto spesso impegnati in attività extrascolastiche per motivi diversi, svolgono lavori di vario genere, per poter aiutare in qualche modo la famiglia, costringendo molto spesso i docenti a dover limitare i propri obiettivi ed a fare ricorso ad una metodologia operativa che risulti più accessibile ed incisiva per favorire il processo formativo ed educativo degli studenti.

Nel gravoso compito che viene affidato ai docenti, non sempre le famiglie sono di valido aiuto, in quanto non tutti i genitori si dimostrano disponibili nel fornire elementi validi per poter valutare ed aiutare l'alunno lungo il cammino della carriera scolastica che corrisponde anche alla crescita fisica e psicologica dei giovani.

DATI GENERALI DELLA SCUOLA

DOVE SIAMO

SEDE CENTRALE : Via Capone - Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/833597

SUCCURSALE: Via Vitulanese, 96 - Montesarchio (BN)

☎ 0824/847437

E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it

Sito web della scuola: ipssctamoro.com

QUANTI SIAMO

Numero allievi

810

Numero classi

35

**biennio
triennio**

17

18

COME SIAMO

PERSONALE DOCENTE

93

PERSONALE TECNICO

5

PERSONALE AMM.VO

7

PERSONALE AUSILIARIO

13

ATTIVITA' CURRICOLARE

OFFERTA FORMATIVA

Finalità della scuola è quella di assicurare all'allievo uno sviluppo armonico delle sue capacità ed il possesso di abilità e competenze che faranno di lui elemento consapevolmente operativo nella struttura economica della società. La scuola con il suo operato contribuirà alla maturità dell'allievo affinché diventi un cittadino capace di vivere in maniera consapevole nella società di cui fa parte e nella quale deve operare in linea con quelle che sono le sue aspirazioni e le sue aspettative nel mondo del lavoro.

In relazione all'allievo le finalità principali della scuola sono:

- sapere - insieme di nozioni
- saper fare - insieme di abilità
- saper essere - insieme di atteggiamenti

L' **Aldo Moro** comprende diversi percorsi formativi:

✚ **Indirizzo tecnico per il settore economico: turismo**

✚ **Indirizzo professionali settore servizi:**

- ✓ Servizi socio-sanitari
- ✓ Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
- ✓ Servizi commerciali

CURRICULUM

L'attuale impianto educativo dell'Istituto è organizzato in un percorso quinquennale, così suddiviso:

Istituti professionali per il settore dei servizi

- a) Servizi socio-sanitari
- b) Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
- c) Servizi commerciali

A conclusione del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento degli insegnamenti comuni sono di seguito specificati in termini di competenze.

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi **anche ai fini dell'apprendimento permanente**.

- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, **ove prevista**, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti **professionali**, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- **Riconoscere** gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA COMUNE

Quadro orario

DISCIPLINE	ore				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
			secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario		
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	66	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
Religione cattolica o attività alternative	33	33	33	33	33
Totale ore annue di attività e insegnamenti generali	660	660	495	495	495
Totale ore annue di attività e insegnamenti di indirizzo	396	396	561	561	561
Totale complessivo ore annue	1056	1056	1056	1056	1056

Gli istituti professionali del settore servizi possono prevedere, nel piano dell'offerta formativa, attività e insegnamenti facoltativi di altre lingue straniere nei limiti del contingente di organico loro assegnato ovvero con l'utilizzo di risorse comunque disponibili per il potenziamento dell'offerta formativa.

INDIRIZZO “SERVIZI SOCIO-SANITARI”

Profilo

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.

A conclusione del percorso quinquennale, **il Diplomato nei “Servizi socio-sanitari” consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.**

1. Utilizzare metodologie e strumenti operativi per collaborare a rilevare i bisogni socio-sanitari del territorio e concorrere a predisporre ed attuare progetti individuali, di gruppo e di comunità.
2. Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio.
3. Collaborare nella gestione di progetti e attività dell'impresa sociale ed utilizzare strumenti idonei per promuovere reti territoriali formali ed informali.
4. Contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza, a tutela del diritto alla salute e del benessere delle persone.
5. Utilizzare le principali tecniche di animazione sociale, ludica e culturale.
6. Realizzare azioni, in collaborazione con altre figure professionali, a sostegno e a tutela della persona con disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare la qualità della vita.
7. Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati.
8. Utilizzare strumenti informativi per la registrazione di quanto rilevato sul campo.
9. Raccogliere, archiviare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi.

INDIRIZZO “SERVIZI SOCIO-SANITARI”

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

Quadro orario

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienze umane e sociali	132	132			
di cui in compresenza	66*				
Elementi di storia dell'arte ed espressioni grafiche	66				
di cui in compresenza	33*				
Educazione musicale		66			
di cui in compresenza		33*			
Metodologie operative	66**	66**	99**		
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
Igiene e cultura medico-sanitaria			132	132	132
Psicologia generale ed applicata			132	165	165
Diritto e legislazione socio-sanitaria			99	99	99
Tecnica amministrativa ed economica sociale				66	66
Ore totali	396	396	561	561	561
di cui in compresenza	132*				

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

INDIRIZZO “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

Profilo

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 enogastronomici 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 enogastronomici;
- 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 “**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.

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.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

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.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione “Accoglienza turistica” consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomi nell'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

**INDIRIZZO “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”
ATTIVITA’ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL’AREA DI INDIRIZZO**

Quadro orario

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	66** (°)	66** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	66** (°)	66** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99

ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"

Scienza e cultura dell'alimentazione		132	99	99
di cui in compresenza		66 *		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		132	165	165
laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina		198**	132**	132**
laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita			66**	66**

ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"

Scienza e cultura dell'alimentazione		132	99	99
di cui in compresenza		66*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		132	165	165
laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			66**	66**
laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		198**	132**	132**

ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"

Scienza e cultura dell'alimentazione		132	66	66
di cui in compresenza		66 *		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		132	198	198
Tecniche di comunicazione			66	66
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		198**	132**	132**
Ore totali	396	396	561	561
di cui in compresenza			66*	

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico pratico

(°) con il D.M. di cui all'art. 8 comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre

INDIRIZZO “SERVIZI COMMERCIALI”

Profilo

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.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali.
2. Interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali.
3. Svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore.
4. Contribuire alla realizzazione dell'amministrazione delle risorse umane con riferimento alla gestione delle paghe, al trattamento di fine rapporto ed ai connessi adempimenti previsti dalla normativa vigente.
5. Interagire nell'area della logistica e della gestione del magazzino con particolare attenzione alla relativa contabilità.
6. Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction.

7. Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari.
- 8 Realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi.
9. Applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati.
10. Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici.

INDIRIZZO “SERVIZI COMMERCIALI”

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

Quadro orario

DISCIPLINE	ore				
	1° biennio		2° biennio		5°anno
			secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario		
	1^	2^	3^	4^	5^
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Geografia	99	99			
Informatica	66	66			
Seconda lingua comunitaria	99	99	99	99	99
Tecniche professionale dei serv.commerciali	165	165	264	264	264
<i>di cui in compresenza</i>	<i>132*</i>		<i>132*</i>		<i>66*</i>
Diritto ed Economia			132	132	132
Tecniche di comunicazione			66	66	66
Totale ore annue di attività e insegnamenti di indirizzo	396	396	561	561	561
Totale complessivo ore annue	1056	1056	1056	1056	1056

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza.

Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

INDIRIZZO TECNICO PER IL SETTORE ECONOMICO: TURISMO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi

TECNICO PER IL SETTORE ECONOMICO indirizzo “Turismo”

Profilo

Il Diplomato nel **Turismo** ha competenze specifiche nel comparto delle imprese del settore turistico e competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi aziendali. Interviene nella valorizzazione integrata e sostenibile del patrimonio culturale, artistico, artigianale, enogastronomico, paesaggistico ed ambientale. Integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa turistica inserita nel contesto internazionale.

E' in grado di:

- gestire servizi e/o prodotti turistici con particolare attenzione alla valorizzazione del patrimonio paesaggistico, artistico, culturale, artigianale, enogastronomico del territorio;
- collaborare a definire con i soggetti pubblici e privati l'immagine turistica del territorio e i piani di qualificazione per lo sviluppo dell'offerta integrata;
- utilizzare i sistemi informativi, disponibili a livello nazionale e internazionale, per proporre servizi turistici anche innovativi;
- promuovere il turismo integrato avvalendosi delle tecniche di comunicazione multimediale;
- intervenire nella gestione aziendale per gli aspetti organizzativi, amministrativi, contabili e commerciali.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo “Turismo” consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Riconoscere e interpretare:

- le tendenze dei mercati locali, nazionali, globali anche per coglierne le ripercussioni nel contesto turistico,
- i macrofenomeni socio-economici globali in termini generali e specifici dell'impresa turistica,
- i cambiamenti dei sistemi economici nella dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e nella dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali diverse.

2. Individuare e accedere alla normativa pubblicistica, civilistica, fiscale con particolare riferimento a quella del settore turistico.

3. Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi di gestione e flussi informativi.

4. Riconoscere le peculiarità organizzative delle imprese turistiche e contribuire a cercare soluzioni funzionali alle diverse tipologie.

5. Gestire il sistema delle rilevazioni aziendali con l'ausilio di programmi di contabilità integrata specifici per le aziende del settore Turistico.

6. Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile.

7. Contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici.

8. Progettare, documentare e presentare servizi o prodotti turistici.

9. Individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione del personale dell'impresa turistica.

10. Utilizzare il sistema delle comunicazioni e delle relazioni delle imprese turistiche.

TECNICO PER IL SETTORE ECONOMICO indirizzo “Turismo”

Quadro orario

"TURISMO": ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI

DISCIPLINE	ore				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
			secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario		
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	66	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
Religione cattolica o attività alternative	33	33	33	33	33
Totale ore annue di attività e insegnamenti generali	660	660	495	495	495
Totale ore annue di attività e insegnamenti di indirizzo	396	396	561	561	561
Totale complessivo ore annue	1056	1056	1056	1056	1056

"TURISMO": ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DI INDIRIZZO

DISCIPLINE	ore				
	1° biennio		2° biennio		5°anno
			secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario		
	1^	2^	3^	4^	5^
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Geografia	99	99			
Informatica	66	66			
Economia aziendale	66	66	99	99	99
Seconda lingua comunitaria	99	99			
Terza lingua straniera					
Discipline turistiche e aziendali					
Geografia turistica			66	66	66
Diritto e legislazione turistica			99	99	99
Arte e territorio			66	66	66
Totale ore annue di attività e insegnamenti di indirizzo	396	396	561	561	561
Totale complessivo ore annue	1056	1056	1056	1056	1056

Gli istituti tecnici del settore economico possono prevedere, nel piano dell'offerta formativa, attività e insegnamenti facoltativi di ulteriori lingue straniere nei limiti del contingente di organico loro assegnato ovvero con l'utilizzo di risorse comunque disponibili per il potenziamento dell'offerta formativa.

ORGANIGRAMMA DELLA SCUOLA

DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott. Agronomo CRISTOFARO ANTONIO

Equipe del Dirigente Scolastico

Collaboratore con funzioni di:

“Supporto all’organizzazione didattica (Gestione orario delle lezioni. Sostituzioni docenti, Permessi alunni. Rapporti con le famiglie)

prof.ssa Befi Luigia Antonia

Collaboratore e Fiduciario della sede staccata

prof. Barbato Fausto

Collaboratore con funzioni di:

“Gestione e organizzazione scolastica”

Prof.ssa Mainolfi Pasqualina

Responsabile settore professionale indirizzo alberghiero

Prof. Feleppa Giuseppe

Responsabile gruppo H e Supporto attività didattiche ed educative

Prof. Milucci Antonio

FUNZIONI STRUMENTALI ANNO SCOLASTICO 2013/2014

AREA 1 <i>Gestione del Piano dell'Offerta Formativa</i>	-Progettazione curriculare coerente con il Piano dell'Offerta Formativa -Autovalutazione e valutazione di Istituto in funzione di: verifica, correzione e sviluppo delle scelte del POF -Progettazione organizzativa, coerente e funzionale alle scelte di identità dell'Istituto	PROF.SSA BEFI LUIGIA
AREA 2 <i>Sostegno al lavoro docente</i>	-Supporto organizzativo e servizio didattico di raccordo (prove di ingresso e di verifica, diffusione materiale didattico, cartaceo o su file, documentazione esame di qualifica, documento del Consiglio di Classe....) - Coordinamento attività IDEI -Documentazione educativa e didattica con particolare riferimento a nuove metodologie e tecniche educative -Analisi bisogni formativi e piano di formazione e di aggiornamento -Servizio per un utilizzo didattico delle tecnologie e multimediali -Ambiente scolastico come risorsa per la didattica e per l'autoformazione	PROFF. MAINOLFI PASQUALINA MAINOLFI ANNA MARIA
AREA 3 <i>Interventi e servizi per gli studenti</i>	-Compensazione e recupero come progetti extrascuola per gli allievi - CIC (Centro informazione e consulenza) -Attività di tutoring -Servizi orientamento	PROF.SSA DIANA FLAVIA
Area 4 <i>Realizzazione di progetti formativi di intesa con Enti ed Istituzioni esterne</i>	- Progettazione integrata con Enti e Associazioni di settore - Prove INVALSI - Manuale della QUALITÀ	PROF.SSA CIOFFI PATRIZIA

ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITA'

CALENDARIO SCOLASTICO

Articolato sulla base di quello regionale, con le modifiche deliberate dagli organi collegiali della scuola

INIZIO LEZIONI :

- data di inizio 15 settembre 2014
- data termine lezioni 10 giugno 2015
- inizio quotidiano attività didattiche : ore 8,00
- durata ora di lezione: 60 minuti, riduzione oraria di 10 minuti 5° e 6° ora

ORARIO SCOLASTICO

Dalle ore 8.00 alle ore 9.00	1^ unità di lezione
Dalle ore 9.00 alle ore 10.00	2^ unità di lezione
Dalle ore 10.00 alle ore 11.00	3^ unità di lezione
Dalle ore 11.00 alle ore 12.00	4^ unità di lezione
Dalle ore 12.00 alle ore 12.50	5^ unità di lezione
Dalle ore 12.50 alle ore 13.40	6^ unità di lezione

FESTIVITA'

- tutte le domeniche
- santo patrono
- 1° novembre
- 2 novembre
- 8 dicembre
- 25 dicembre
- 26 dicembre
- 1° gennaio
- 6 gennaio
- lunedì in albis
- 25 aprile
- 1° maggio
- 2 giugno
- vacanze Natalizie : dal 22 Dicembre 2014 al 6 Gennaio 2015
- Vacanze Pasquali : dal 2 al 7 Aprile 2015
- altre festività 17 febbraio 2015

L'anno scolastico è stato diviso, su deliberato del Collegio dei Docenti, in due Quadrimestri.

CRITERI GENERALI PER LA CONDUZIONE DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Su delibera del Collegio dei Docenti, e nel rispetto della normativa vigente per gli istituti professionali, la didattica è organizzata sulla base della programmazione modulare e della valutazione formativa

Tale impostazione, oltre a costruire un superamento reale della didattica “tradizionale” fondata su un insegnamento rigidamente legato ai contenuti, facilita l’attività degli allievi ai quali sono esplicitati le finalità e dosati gli obiettivi da raggiungere in funzione del contesto scolastico e delle capacità apprenditive di ogni singolo allievo.

L’avvio del percorso è costituito, per gli allievi delle classi prime, dalla fase di “accoglienza” che si coniuga poi con una didattica orientativa mirata allo sviluppo delle vocazioni e delle attitudini personali.

Ogni nostro nuovo allievo è seguito, attraverso un’azione di tutoraggio e monitoraggio per il suo sereno inserimento nel nuovo “ambiente scolastico”

I primi giorni di scuola, specie quelli che rappresentano la fase di passaggio tra un ciclo e l’altro, prospettano un insieme consistente di novità: scuola nuova, insegnanti nuovi, compagni nuovi, materia nuove. In questo ampio contesto sconosciuto lo studente può disperdersi e non è difficile che proprio in questa circostanza siano assunti degli atteggiamenti non sempre processi che spesso incutono paura negli adolescenti, specie in quelli più fragili e/o meno esperti.

L’accoglienza, dal punto di vista operativo, consiste nella somministrazione di un modulo articolato attraverso le fasi del:

- conoscere la scuola
- fotografare la classe
- prendere decisioni
- adeguare il comportamento
- conoscere le discipline unitamente agli obiettivi che si prefiggono di raggiungere.

Alla fase di accoglienza segue la somministrazione s i test di ingresso da cui i consigli di classe trarranno le indicazioni per strutturare e attivare il “patto formativo”.

Ogni modulo ha caratteristica tematica ed è indipendente rispetto ai moduli successivi.

Ciascun docente formula, nell’ambito delle direttive deliberate dal Collegio dei Docenti, recepite dai Consigli di classe, la propria programmazione didattica e struttura i moduli disciplinari in funzione del esigenze degli allievi.

Ciascun allievo, dovrà dimostrare, attraverso prove di verifica, opportunamente strutturate, di aver raggiunto le competenze richieste da ciascun modulo.

Per gli allievi riconosciuti “diversamente abili” i Consigli di classe adottano opportune strategie di programmazione individualizzata e organizzata in armonia con le diagnosi funzionali delle notizie pregresse acquisite dalle famiglie e dalla scuola di provenienza al fine di approntare mo
In particolare si mira a favorire lo sviluppo cognitivo e relazionale delle abilità sociali, dell’apprendimento cognitivo, delle competenze di ciascuno.

Le linee guida sulle quali si basa l'attività di recupero e sostegno messa in opera dai docenti di Istituto mira, nella prima fase dell'anno scolastico, all'accertamento dei bisogni degli allievi svantaggiati per formulare poi un Profilo Dinamico Funzionale "PDF" per ciascuno allievo, sulla base dei dati medico-psicopedagogici, e sulle risultanze delle attività del GLIA.

Le attività della programmazione sono calibrate sulle reali possibilità dell'allievo e mirano a perseguire, per quanto possibile, obiettivi formativi e, in caso contrario, allo sviluppo della autonomia nei comportamenti in quegli allievi che presentano situazioni di elevata gravità.

Per gli allievi con handicap grave si prosegue una programmazione individualizzata che sia dal raggiungimento degli obiettivi disciplinari e che si fonda sul raggiungimento di obiettivi comportamentali e affettivo - relazionali. Le attività didattiche, in questo caso, sono notevolmente differenti da quelli della classe. L'allievo, pur rimanendo nel gruppo classe è affidato al potenziamento della socializzazione, all'emulazione dei comportamenti dei coetanei che caratterizzano la vita di gruppo.

Nel rispetto della normativa vigente, l'attività di sostegno negli istituti di istruzione secondaria di secondo grado è organizzata per aree di specializzazione:

- ❖ AD01 area scientifica;
- ❖ AD02 area linguistica;
- ❖ AD03 area tecnico-pratica;
- ❖ AD04 area psicomotoria.

STRATEGIE ADOTTATE

Ogni Consiglio di Classe, nel rispetto delle direttive generali del Collegio dei Docenti:

- ❖ Predisporre percorsi didattici individualizzati, nel rispetto del principio generale dell'integrazione dell'alunno nella classe e nel gruppo.
- ❖ Attiva strategie mirate al recupero degli alunni in difficoltà e/o in situazione di diversa abilità.
- ❖ Previene, con strategia scientificamente testate il fenomeno della dispersione scolastica, acuto nella fase di passaggio dalla scuola Media alla scuola Superiore.
- ❖ Adotta le nuove tecnologie (informatiche; multimediali e telematiche) utili a sviluppare una predisposizione all'apprendimento più facile, immediato ed a suscitare motivazione.
- ❖ Definisce le programmazioni del Consiglio di Classe, formula indicazioni per la definizione di attività integrative che andranno poi a costituire i progetti educativi e le attività integrative al fine di migliorare le competenze di base e professionali degli allievi.

LE TAPPE PER UN SUCCESSO SCOLASTICO

Gli studenti devono essere i protagonisti delle attività di apprendimento delle materie.

Il docente applicherà le tecniche didattiche (lezione frontale, letture guidate, esercitazioni singole e di gruppo, libere discussioni, ricerche) finalizzate al raggiungimento degli obiettivi formativi, promuovendo la partecipazione attiva degli studenti alla fase dell'apprendimento.

Il docente stimolerà la produzione autonoma, favorendo l'utilizzo delle competenze raggiunte e la valutazione dei propri risultati.

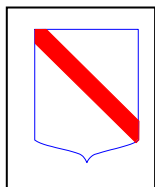
Il docente predisporrà verifiche e test di livello al fine di accertare il livello di apprendimento e delle capacità operative maturate, ciò permetterà di evidenziare le eventuali carenze e di scegliere il tipo di intervento idoneo per rendere il grado di preparazione degli studenti il più possibile omogeneo.

Ampliamento Offerta Formativa



+ **Alternanza scuola-lavoro**

+ **Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)**



L'alternanza scuola-lavoro e l'Istruzione e Formazione Professionale promuovono l'ampliamento e l'arricchimento dell'offerta formativa nell'intento di accrescere il successo formativo e professionale degli studenti. Essa si inserisce nel curriculum formativo.

L'alternanza scuola-lavoro si svolge nel **biennio post-qualifica** del IV° e V° anno, l'Istruzione e Formazione Professionale si svolge nelle classi I°-II°-III° forniscono agli alunni delle classi l'opportunità di sperimentare scenari occupazionali attraverso diverse metodologie: esperienze di lavoro in azienda o in simulazione, visite aziendali, attività di osservazione, attività di orientamento.

Il percorso unitario dell'IeFP elaborato dall'Istituto ha una struttura triennale ed esprime un progetto curricolare che persegue la qualità dell'inclusione formativa facendo perno su espliciti processi di rimotivazione e di orientamento. L'articolazione degli obiettivi formativi prevede infatti un primo anno a forte valenza orientativa con potenziamento delle competenze relative all'obbligo di istruzione e l'avvio del processo di acquisizione delle competenze professionali, che trova la sua naturale espansione ed intensificazione nel corso del secondo e del terzo anno. L'istituto punta su un'attività che coinvolge le varie competenze didattiche del fare istruzione e formazione in funzione del successo scolastico e formativo di ciascun allievo. Tale percorso è realizzato con metodologie di alternanza formativa quali:

- attività d'aula,
- laboratorio
- esperienze dirette dell'organizzazione del lavoro organizzate in varie tipologie.

Al termine del terzo anno gli allievi conseguono le qualifiche professionali, la Regione Campania ha delegato gli istituti professionali al loro rilascio.

Le qualifiche regionali del sistema di IeFP rilasciate dall'istituto sono articolate in percorsi triennali al termine dei quali si svolge uno scrutinio per l'ammissione all'esame di qualifica (dopo la sanatoria dei debiti formativi) e per l'ammissione alla classe quarta (scrutinio secondo quadrimestre). Un alunno potrà così scegliere di fermarsi e conseguire solo il diploma di qualifica o proseguire in quarta senza sostenere l'esame di qualifica o continuare il suo percorso scolastico conseguendo anche la qualifica.

Integrazione Istruzione e Formazione professionale

N°	FIGURA PROFESSIONALE	CLASSI
1	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: PREPARAZIONE PASTI	III ENOG. sez. A-B-C
2	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: SALA E VENDITA	III SALA sez. A
3	OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA	III ACCOGL. sez. A
4	OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE	III COMM-.sez. A

Il Programma integrato comprende un insieme di interventi e di attività, strettamente coerenti e collegati tra loro, che convergono verso un comune obiettivo di sviluppo del territorio, in contesti produttivi definiti, e giustificano un approccio attuativo unitario:

OBIETTIVO C

Azione C 1 - Migliorare i livelli di conoscenza e competenza dei giovani

Azione C 5 - Tirocini e stage (in Italia e nei paesi U.E.)

I progetti devono evidenziare una reale integrazione a livello locale e al contempo cercare di unire attività e azioni che rispondono alle esigenze formative del territorio.

Programmazioni educativa

Progetti con alta valenza formativa integrativi del curriculum scolastico rivolti alla crescita culturale e civile:



- ✚ Gare nazionali e concorsi di settore
- ✚ Educazione alla salute
- ✚ CIC – Centro Informazione Consulenza
- ✚ Progetto Qualità Campania
- ✚ Educazione alla legalità
- ✚ Progetto Rete di scuole
- ✚ Centro Sportivo Scolastico
- ✚ Progetto Orientamento e Continuità Educativa
- ✚ Progetto “Educazione alla convivenza democratica”
- ✚ Viaggi d’istruzione e sopralluoghi aziendali

MONITORAGGIO E VALUTAZIONE DEI PROCESSI

Criteri di valutazione

Relativamente alla valutazione dell'efficienza e dell'efficacia del processo di produzione-erogazione del servizio scolastico, si procederà sia alla raccolta dei dati relativi ai risultati scolastici sia ad un'altra nutrita serie di valori relativi al funzionamento della scuola (tempo destinato alle attività, esito dei progetti deliberato dal Collegio dei Docenti, numero di studenti coinvolti, ore di attività aziendali, utilizzazione delle postazioni informatiche).

Tali informazioni consentiranno di ricavare degli indicatori sintetici necessari per la valutazione **“interna”** della qualità della Scuola. Lo scopo è quello di individuare gli eventuali punti di **“non qualità”** per ricercarne le cause per poterne progettare il miglioramento.

Modalità di monitoraggio strumenti e periodicità di rilevazione

La valutazione relativa alla qualità del servizio si articolerà attraverso due tipi di monitoraggio:

a) **monitoraggio del “prodotto”(efficacia)** con l'individuazione di indici sulla base dei seguenti fattori:

- soddisfazione degli utenti (verranno valutati gli interessi, le percezioni, l'utilità);
- le performances (saranno presi in esame i risultati scolastici);
- il successo (saranno presi in esame i dati che caratterizzeranno gli allievi nella formazione di indirizzo (economico-aziendale, turistico ed alberghiero) e nell'attività PROFESSIONALE).

b) **monitoraggio del “processo” (efficienza)** con individuazione di indici sulla base dei seguenti settori:

- utilizzo delle risorse (verranno prese in esame le risorse umane, gli spazi, le attrezzature, il loro tempo d'impiego);
- organizzazione;
- programmazione/controllo (si darà molto risalto alle procedure adottate);
- erogazione (sarà presa in considerazione l'attività didattica).

Sistema di gestione della qualità

L'Istituto ha adottato il manuale per la qualità redatto in linea con le norme ISO 9004/2009 e con la consulenza tecnica del Polo Qualità di Napoli allo scopo di:

- ✓ garantire la Qualità mediante la descrizione delle funzioni scolastiche con relativi compiti e responsabilità
- ✓ illustrare le procedure dei sistemi che identificano, pianificano, realizzano e controllano le attività che influenzano la qualità dei servizi erogati
- ✓ coinvolgere il personale tutto nella definizione del Sistema e nel mantenimento delle corrispondenze tra requisiti specificati e risultati, fino al costante miglioramento dei valori di tutti i parametri della qualità

RISORSE STRUTTURALI E STRUMENTALI DELLA SCUOLA

EDIFICI SCOLASTICI	IIS“ALDO MORO”MONTESARCHIO: centrale e succursale
SEDI: -sede centrale -succursale	❖ aule classi 35 ❖ sala professori 2 ❖ sala conferenza 1 ❖ presidenza 1 ❖ vice-presidenza 1 ❖ segreteria uffici 4 ❖ magazzino-deposito 5 ❖ laboratori informatici 2 ❖ aula multimediale linguistica 1 ❖ aula multimediale ricevimento 1 ❖ laboratorio cucina 1 ❖ laboratorio sala bar 1 ❖ laboratorio ristorante 1 ❖ laboratorio ricevimento 2 ❖ laboratorio pasticceria 1
PALESTRA: - spazi esterni - spazi interni	Utilizzati da: Ist. Sup. E. FERMI IIS A. MORO Palestra Istituto Aldo Moro
SUSSIDI DIDATTICI	❖ Laboratori INFORMATICA -gestiti in rete- ❖ Televisori ❖ Video/.registratori ❖ Registratori ❖ PC -Videocassette ❖ Impianto audio ❖ Lavagna luminosa ❖ Lavagna digitale ❖ LIM ❖ Strumentazione musicale ❖ Sussidi attività di pittura ❖ Collegamenti INTERNET ❖ Laboratorio multimediale linguistico ❖ Laboratorio multimediale ricevimento ❖ Sala Conferenza

IL COORDINATORE DI CLASSE..... cerniera dell'attività scolastica

Principali aspetti connessi alla funzione di COORDINATORE di classe:

- ✓ MONITORAGGIO del comportamento degli alunni nella classe
- ✓ ESAME delle questioni di didattica all'interno della classe

Compiti specifici del COORDINATORE di classe

- ❖ E' il docente di riferimento per gli studenti, anche per rilevare eventuali disagi e per i colleghi, non solo per evidenziare aspetti negativi nel comportamento degli allievi, ma anche per valorizzare i punti di forza della programmazione comune
- ❖ Raccoglie i dati preliminari per preparare i Consigli di classe
- ❖ Presiede le riunioni del C.d.C. su delega del Preside
- ❖ Controlla il registro di classe (assenze, ritardi ecc.) e, se necessario, contatta le famiglie
- ❖ Ritira, controlla e consegna in segreteria didattica le pagelle
- ❖ Propone il voto di condotta che dovrà poi essere discusso dal C.d.C.
- ❖ Coordina la programmazione collegiale stimolando i colleghi a mettere in atto le strategie concordate
- ❖ E' responsabile con il C.d.C. della redazione e applicazione della Programmazione di classe
- ❖ Controlla la formalizzazione degli atti dovuti (verbali, attività extracurricolari, adozione dei libri di testo, non ammissione degli studenti alla classe successiva)
- ❖ E' responsabile della corretta stesura dei verbali da parte dei segretari e cura la tenuta del registro dei verbali
- ❖ In quanto garante della tempestività della comunicazione alle famiglie in caso di eccessive assenze – ritardi e/o diffuso profitto insufficiente, chiede la convocazione, a nome del Consiglio, dei genitori per un colloquio individuale
- ❖ Favorisce un clima di positive relazioni fra C.d.C., gli alunni e le loro famiglie
- ❖ Agisce per la costruzione di un clima di relazioni tra i docenti, condizione per l'effettiva realizzazione di uno stile di lavoro collaborativo, impegnandosi a mantenere la continuità del progetto formativo del Consiglio
- ❖ Tiene periodicamente informato il Preside sull'andamento didattico della classe, soprattutto se particolarmente negativo e tempestivamente gli comunica i casi di assegnazione di note disciplinari
- ❖ Si occupa della consegna delle pagelle
- ❖ I coordinatori di classe quinta curano la progettazione e la stesura insieme ai colleghi del C.d.C. del documento di classe
- ❖ Compito non ultimo ma importante è la sua partecipazione al gruppo di lavoro del manuale di qualità

COORDINATORI DI CLASSE

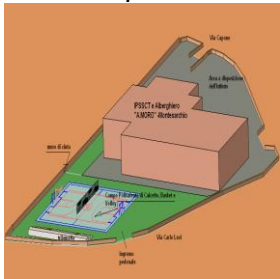
N°	CLASSI	COORDINATORI
1.	1^ ENOGASTRONOMIA SEZ. A	PORCARO MARIA CRISTINA
2.	1^ ENOGASTRONOMIA SEZ B	FUCCI GIOVANNINA
3.	1^ ENOGASTRONOMIA SEZ C	MAIETTA FRANCESCO
4.	1^ ENOGASTRONOMIA SEZ D	BORRILLO ALESSANDRO
5.	1^ ENOGASTRONOMIA SEZ E	VELLOTTI IOLANDA
6.	1^ ENOGASTRONOMIA SEZ F	PETECCA ANTONIA
7.	1^ ENOGASTRONOMIA SEZ G	SACCO NUNZIA
8.	1^ ENOGASTRONOMIA SEZ H	MILUCCI ANTONIO
9.	2^ ENOGASTRONOMIA SEZ A	CIOFFI PATRIZIA RITA
10.	2^ ENOGASTRONOMIA SEZ B	BOTTICELLA MIRELLA
11.	2^ ENOGASTRONOMIA SEZ C	PAGLIARULO IMMACOLATA
12.	2^ ENOGASTRONOMIA SEZ D	MIRRA BENITO
13.	2^ ENOGASTRONOMIA SEZ E	FERRARO MARIA
14.	2^ ENOGASTRONOMIA SEZ F	DIANA FLAVIA
15.	2^ ENOGASTRONOMIA SEZ G	MINGIONE GIUSEPPE
16.	3^ ENOGASTRONOMIA SEZ A	CALVANESE MARIA GRAZIA
17.	3^ ENOGASTRONOMIA SEZ B	NAZZARO ROSA
18.	3^ ENOGASTRONOMIA SEZ C	IADANZA GRAZIELLA
19.	3^ SALA	BEFI LUIGA
20.	3^ ACCOGLIENZA	MAINOLFI PASQUALINA
21.	4^ ENOGASTRONOMIA SEZ A	FRASCA ROSALBA
22.	4^ ENOGASTRONOMIA SEZ B	CROCE GIUSEPPINA
23.	4^ SALA SEZ A	BALDINO ROSARIO
24.	4^ SALA SEZ B	QUARANTIELLO NICOLINA
25.	4^ ACCOGLIENZA	SPINOSA ROSA

26.	5^ ENOGASTRONOMIA SEZ A	RUSSO FILOMENA
27.	5^ ENOGASTRONOMIA SEZ B	MAINOLFI ANNA MARIA
28.	5^ ENOGASTRONOMIA SEZ C	FALZARANO MARIA
29.	5^ SALA	MARCARELLI LIVIA
30.	5^ ACCOGLIENZA	BEFI ALDO
31.	1^ COMMERCIALE	CARBONARA ANNA MARIA
32.	2^ COMMERCIALE	DONAZZOLI ELVIRA
33.	3^ COMMERCIALE	BARBATO FAUSTO
34.	4^ COMMERCIALE	MAZZONE GIANFRANCO
35.	5^ COMMERCIALE	CARFORA GIUSEPPINA

L'Istituto d'Istruzione Superiore **ALDO MORO** per una *formazione continua* è anche
“CENTRO RISORSE”

e come tale

- + **si configura** una scuola dotata di spazi e di attrezzature particolari
- + **rappresenta** una ulteriore opportunità formativa per il territorio

<i>Laboratorio Pasticceria</i> 	<i>Laboratorio Teatrale</i> 	<i>Laboratorio Multimediale</i> 
<i>Palestra Attrezzata</i> 	<i>Campo Polifunzionale</i> 	<i>Spazi Scolastici per una Educazione Permanente</i> 

Destinatari:

- + Giovani che frequentano la scuola
- + Coloro che non la frequentano più o l'hanno abbandonata
- + Persone adulte
- + Immigrati

Obiettivi:

- + Coinvolgere in un percorso formativo i giovani ancora nell'età dell'obbligo scolastico che si sono allontanati dall'esperienza scolastica
- + Elevare la valenza aggregativa e socializzante, al fine di contenere il fenomeno della dispersione e dell'abbandono scolastico
- + Istituire corsi alternativi formativi per favorire e/o consolidare le competenze tecnico-professionali con rilascio di qualifiche professionali spendibili nel mondo del lavoro
- + Favorire la padronanza di tecnologie multimediali
- + Incentivare le attività sportive e culturali
- + Rafforzare la formazione per adulti e per il recupero del drop-out

Attività:

Percorsi articolati, organizzati con modalità innovative e individualizzate, con valenza prevalentemente laboratoriali e in settori extra-curricolari

Tempi:

In orario pomeridiano e serale, in modo continuativo e sistematico

L'Aldo Moro

L'Aldo Moro

Una scuola che guarda al futuro

QUALE FUTURO?

CONNUBIO TRA COMPETENZE ACQUISITE E INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO

✚ Elevare la qualità della formazione degli studenti sul piano delle conoscenze, delle competenze e delle capacità	✚ Migliorare l'organizzazione della didattica, affinché questa risulti più efficiente e più efficace ✚ Utilizzare in maniera consapevole, adeguata e creativa le nuove tecnologie informatiche ✚ Sollecitare nell'alunno la formazione della disponibilità all'aggiornamento delle proprie conoscenze, in funzione della propria futura professionalità	✚ Consolidare l'interazione tra gli aspetti teorici dei contenuti (<i>sapere</i>) e le loro implicazioni operative ed applicative (<i>saper fare</i>)
✚ Orientare l'azione formativa verso i nuovi orizzonti europei, culturali ed occupazionali	✚ Potenziare la conoscenza e l'uso delle lingue straniere; ✚ Favorire l'acquisizione di una mentalità che valorizzi il proprio territorio in una dimensione europea. ✚ Attivare un'accurata e sistematica iniziativa di scambi culturali e di stage. ✚ Offrire agli studenti la possibilità di una formazione spendibile in Europa, oltre che nel proprio territorio, attraverso corsi di specializzazione	✚ Comprendere il <i>sensu</i> del mondo come <i>villaggio globale</i> attraverso l'uso didatticamente consapevole di <i>Internet</i> ✚ Ricercare insieme agli alunni gli aspetti professionalizzanti dei singoli indirizzi spendibili nel contesto europeo
✚ Costruire un rapporto sinergico e permanente tra scuola e territorio.	✚ Costruire intese ed accordi di programma con istituzioni pubbliche e private, anche per favorire l'educazione degli adulti.	✚ Sostenere l'attività dei laboratori anche come interfaccia tra Scuola e territorio ✚ Favorire l'abitudine di docenti ed alunni a tradurre l'attività didattica in <i>uscite</i> sul territorio ✚ Attuare finalità di apprendimento flessibili ma equivalenti a quelli tradizionali che colleghino i due mondi formativi: scuola e azienda

ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI UFFICI

Per gli esterni e gli interni

- DAL LUNEDÌ AL SABATO, MATTINA 10.30 - 12.30

Per gli studenti

- DAL LUNEDÌ AL SABATO, MATTINA 10.00 - 13.00

RICEVIMENTO DEL DIRIGENTE SCOLASTICO

- SU APPUNTAMENTO - ANCHE TELEFONICO, PER GLI UTENTI ESTERNI.
- A RICHIESTA, PER DOCENTI E ALUNNI.

ORARIO DI APERTURA DELL'ISTITUTO

DAL LUNEDÌ AL SABATO: DALLE 7.30 ALLE 14.00.

UFFICI E SERVIZI

DIRETTORE DEI SERVIZI GENERALI E AMMINISTRATIVI

DOTT. RUGGIERO ANTONIO

ASSISTENTI AMMINISTRATIVI

- UFFICIO AMMINISTRATIVO

DIGLIO RAFFAELE, FERRARA CELESTE, PALLOTTA ANTONIETTA

- UFFICIO DIDATTICO

DI CAPRIO UMBERTO, MOZZILLO FILOMENA, PIANTEDOSI ROSSANA

- UFFICIO MAGAZZINO

FERRARA CELESTE

- PROTOCOLLO

MONETTI RAFFAELINA

ELENCO DOCENTI

N°	COGNOME	NOME	STATO GIUR.	MATERIA
1	ALTAVILLA	GAETANO	UTILIZZAZI	SOSTEGNO
2	BALDINO	ROSARIO	TITOLARE	SALA
3	BARBATO	FAUSTO	TITOLARE	TRATTAM.
4	BEFI	ALDO	TITOLARE	EDUC. FISICA
5	BEFI	LUIGIA	TITOLARE	ECOM. AZ
6	BORRIELLO	DARIO	IMM.	SOSTEGNO
7	BORRILLO	ALESSANDRO	TITOLARE	SALA
8	BOTTICELLA	MIRELLA	TITOLARE	EDUCAZIONE
9	BUONO	ADRIANA	UTILIZZAZI	SOSTEGNO
10	CALANDRO	ENZA	TERM ATT.	GEOGRAFIA
11	CALVANESE	MARIA GRAZIA	TITOLARE	ITALIANO
12	CARBONARA	ANNAMARIA	TITOLARE	INGLESE
13	CARFORA	GIUSEPPINA	TITOLARE	MATEMATICA
14	CASALE	AGOSTINO	UTILIZZAZI	SOSTEGNO
15	CECERE	MARIA ROSARIA	TITOLARE	EDUC. FIS.
16	CIERVO	CLEMENTE	TITOLARE	CUCINA
17	CIOFFI	LUIGIA ROSA	TITOLARE	ITALIANO
18	CIOFFI	OLIMPIA	TITOLARE	INGLESE
19	CIOFFI	PATRIZIA RITA	TITOLARE	DIRITTO
20	CIULLO	ANTONIO	TITOLARE	CHIMICA
21	COLACRAI	STEFANIA	FINO A NOM.	SALA E BAR
22	CONTE	MARIO	TITOLARE	SALA
23	CONTINI	EMMA	IMM. RUOLO	MATEMATICA
24	CROCE	GIUSEPPINA	TITOLARE	ITALIANO
25	D'APRUZZO	PASQUALINA	TITOLARE	ITALIANO
26	D'ONOFRIO	GIOVANNI	ASS. PROV. V.	SOSTEGNO
27	D'ONOFRIO	ORLANDO	TITOLARE	SALA

28	DE GREGORIO	ALESSANDRA	UTILIZZAZI	ECCON.
29	DE PAOLA	ANNAMARIA	TITOLARE	FRANCESE
30	DE VITA	CARMELA	TITOLARE	FRANCESE
31	DEL GIUDICE	ADDOLORATA	TITOLARE	FRANCESE
32	DI GENNARO	MARIA BEATRICE	FINO A NOM.	SPAGNOLO
33	DIANA	FLAVIA	TITOLARE	SCIENZE
34	DONAZZOLI	ELVIRA	UTILIZZAZI	SCIENZE
35	FALZARANO	MARIA	TITOLARE	ITALIANO
36	FALZARANO	MARIA VITTORIA	UTILIZZAZI	SOSTEGNO
37	FANTASIA	MARGHERITA	TITOLARE	MATEMATICA
38	FARINA	PASQUALE	TITOLARE	CUCINA
39	FELEPPA	GIUSEPPE	TITOLARE	CUCINA
40	FERRARO	DANIELA	UTILIZZAZI	SOSTEGNO
41	FERRARO	MARIA	TITOLARE	ITALIANO
42	FORMATO	FERRANTE	TERM ATT.	MATEMATICA
43	FORNI ROSSI	VINCENZO	TERM ATT.	MATEMATICA
44	FRASCA	FRANCESCO	IMM. RUOLO	SOSTEGNO
45	FRASCA	ROSALBA	TITOLARE	ITALIANO
46	FUCCI	GIOVANNINA	TITOLARE	SCIENZE
47	FUCILE	MANFREDO	UTLIZZAZIO	SOSTEGNO
48	GALLO	PASQUALE	TITOLARE	ECOM. AZ
49	GIORDANO	ROBERTA	TERM ATT.	SOSTEGNO
50	IADANZA	GRAZIELLA	INC.	RELIGIONE
51	IAQUINTA	MARIA TERESA	TERM ATT.	SOSTEGNO
52	LANNI	GIUSEPPINA	INC.	RELIGIONE
53	LUCIANO	PASQUALE	TITOLARE	DIRITTO
54	MAIETTA	FRANCESCO	TITOLARE	MATEMATICA
55	MAINOLFI	ANNAMARIA	TITOLARE	INGLESE
56	MAINOLFI	PASQUALINA	TITOLARE	ECOM. AZ
57	MARCARELLI	LIVIA	TITOLARE	ITALIANO

58	MATERA	MARIA DOMENICA	UTILIZZAZI	SOSTEGNO
59	MAZZONE	GIANFRANCO	UTILIZZAZI	SOSTEGNO
60	MEOLA	CARMINA	TITOLARE	INGLESE
61	MILUCCI	ANTONIO	ASS. PROV. V.	SOSTEGNO
62	MINGIONE	GIUSEPPE	UTILIZZAZI	RICEVIMENTO
63	MIRRA	BENITO	UTILIZZAZI	CUCINA
64	MONTELLA	MICHELA	UTILIZZAZI	SOSTEGNO
65	NAZZARO	ROSA	TITOLARE	SCIENZE DEGLI
66	PAGLIARULO	IMMACOLATA	TITOLARE	ITALIANO
67	PASTORELLA	VITALINA	TITOLARE	RELIGIONE
68	PEDICINI	CARMEN	ASS. PROV. V.	SOSTEGNO
69	PERRIELLO	ROMALIA	TITOLARE	RICEVIMENTO
70	PETECCA	ANTONIA	TITOLARE	ITALIANO
71	PIGNATIELLO	CLAUDIA	TITOLARE	ECONOMIA
72	PIGNATIELLO	SABINA	UTILIZZAZI	SOSTEGNO
73	PIGNATIELLO	SERGIO	TITOLARE	FISICA
74	PISANI	FRANCA	TITOLARE	FILOS, PSICOL.
75	PISANO	LEANDRO	UTILIZZAZI	SOSTEGNO
76	PORCARO	MARIA CRISTINA	TITOLARE	MATEMATICA
77	QUARANTIELLO	NICOLINA	TITOLARE	INGLESE
78	RILLO	TERESA	TITOLARE	ITALIANO
79	RUSSO	FILOMENA	TITOLARE	INGLESE
80	SACCO	NUNZIA	TITOLARE	SPAGNOLO
81	SANDOMENICO	MARIAROSA	TITOLARE	DIRITTO
82	SCIALDONE	GIULIANA	TERM ATT.	SOSTEGNO
83	SORICE	LOREDANA	TITOLARE	SCIENZE
84	SPINOSA	ROSA	TITOLARE	RICEVIMENTO
85	TADDEO	LORELLA	UTILIZZAZI	SOSTEGNO
86	TAGLIAFERRI	ANNAMARIA	TITOLARE	FRANCESE
87	TANCREDI	CARMINA	TITOLARE	ITALIANO

88	TESAURO	IOLE	ASS. PROV. V.	SOSTEGNO
89	TONTOLO	GENNY	UTILIZZAZI	SOSTEGNO
90	TRIGGIANESE	ROSSELLA	TITOLARE	CUCINA
91	VELLOTTI	IOLANDA ANNA CRIST.	TITOLARE	SCIENZA
92	VERDICCHIO	FRANCESCO	TITOLARE	CUCINA
93	VERUSIO	ALESSANDRA	TITOLARE	EDUCAZIONE

ELENCO ATA

AMMINISTRATIVI

1. DI CAPRIO	UMBERTO
2. DIGLIO	RAFFAELE
3. FERRARA	CELESTE
4. MONETTI	RAFFAELINA
5. MOZZILLO	FILOMENA
6. PALLOTTA	ANTONIETTA
7. PIANTEDOSI	ROSSANA

TECNICI

1. CAPILLARO	MAURIZIO
2. D'AMICO	ANNAMARIA
3. FINELLI	UMBERTO
4. MANCONE	AUTILIA
5. RAPUANO	ROSSANA

COLLABORATORI SCOLASTICI

1. BARBATO	ANTONIO
2. CAMPANILE	CECILIA
3. CIARDIELLO	PASQUALINA
4. CIOFFI	NICOLINA
5. CUSANO	BERNARDINO
6. ESPOSITO	ANNA
7. ESPOSITO	ANTONIO FRANCESCO
8. LAUDANNA	NUNZIO
9. LIONETTI	MARIA ROSARIA
10. LOIACO	CARMINA PALMA
11. NAZZARO	VINCENZO
12. PERROTTA	PAOLO
13. RICCIO	ALBERTO
14. ZULLO	GIUSEPPE

DIRETTORE DEI SERVIZI AMMINISTRATIVI dott. RUGGIERO ANTONIO