

## I NOSTRI LABORATORI



*Istituto d'Istruzione Superiore*  
**“ALDO MORO”**

Via Capone - Montesarchio (BN)

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it E-mail: bnis02600a@istruzione.it

Tel. 0824/833785 - Fax 0824/833597

SITO WEB: [www.ipssectamoro.gov.it](http://www.ipssectamoro.gov.it)

FACEBOOK: [IIS Aldo Moro Montesarchio -Bn](#)



Istituto d'Istruzione Superiore  
Moro' - Montesarchio

piano Triennale  
Offerta Formativa



Anno scolastico 2018/2019

## PRESENTAZIONE DELLA SCUOLA

L'IIS "Aldo Moro" con sede a Montesarchio(BN) è costituito da una sede centrale ed una sede succursale situata a ridosso della sede centrale.

Opera nel settore dei Servizi dell'Istruzione Professionale:

- ❖ Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Articolazioni: "Enogastronomia", "Prodotti dolciari artigianali e industriali", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica"
- ❖ Servizi Commerciali. Articolazioni: "Aziendale", "Promozione commerciale e Pubblicitaria"
- ❖ Servizi per la sanità ed assistenza sociale

L'Istituto, nato nell'anno scolastico 1962/1963 come sede coordinata dell'Istituto Professionale di Stato per il Commercio "Marco Polo" di Benevento, ha ottenuto l'autonomia nell'a. s. 1978/79. Dall'anno scolastico 2002/2003 la scuola ha integrato i suoi percorsi formativi commerciali e turistici con il settore alberghiero.

L'Istituto d'Istruzione Superiore "Aldo Moro" di Montesarchio (BN) è una scuola che garantisce 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.

La sede centrale di Via Capone dispone di funzionali laboratori di cucina, di pasticceria, di sala ristorante, di sala bar, di ricevimento, affiancate da aule linguistiche multimediali e laboratorio informatico. Un ulteriore laboratorio informatico, di supporto all'insegnamento delle discipline dell'area comune e delle discipline economico-aziendali, è presente nella sede succursale, ubicata in Via Vitulanese. L'Istituto dispone inoltre di un attrezzatissima e funzionale sala convegni, nonché di un'ampia palestra coperta e di campetti sportivi polivalenti esterni.

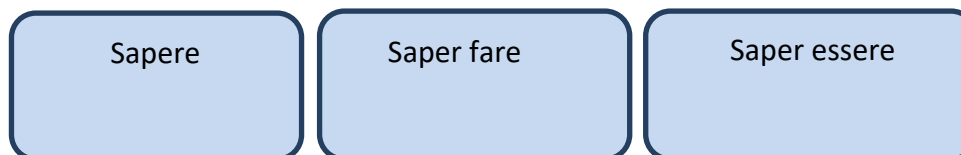
## LA MISSION D'ISTITUTO



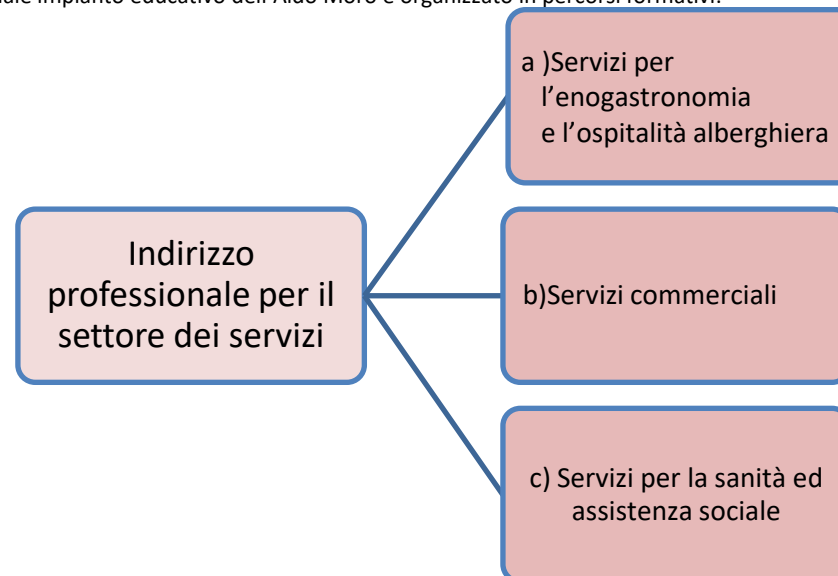
## OFFERTA FORMATIVA

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:



L'attuale impianto educativo dell'Aldo Moro è organizzato in percorsi formativi:



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.

- ❖ 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.
- ❖ 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.

## INDIRIZZO “SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

### PROFILO

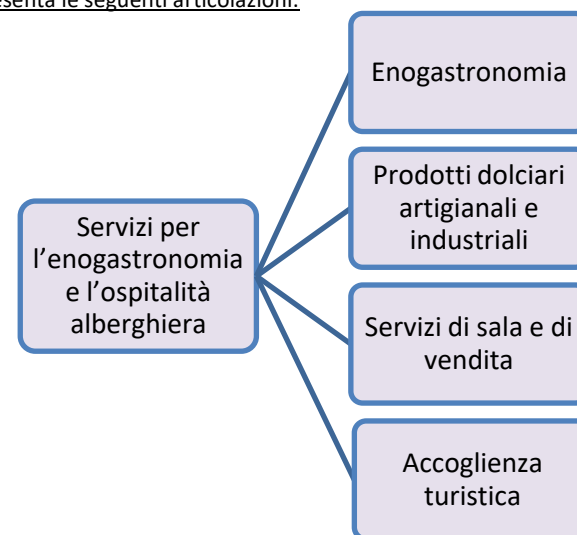
Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e 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 seguenti articolazioni:



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 “**Prodotti dolciari artigianali e industriali**”, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

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 Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

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

## 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:

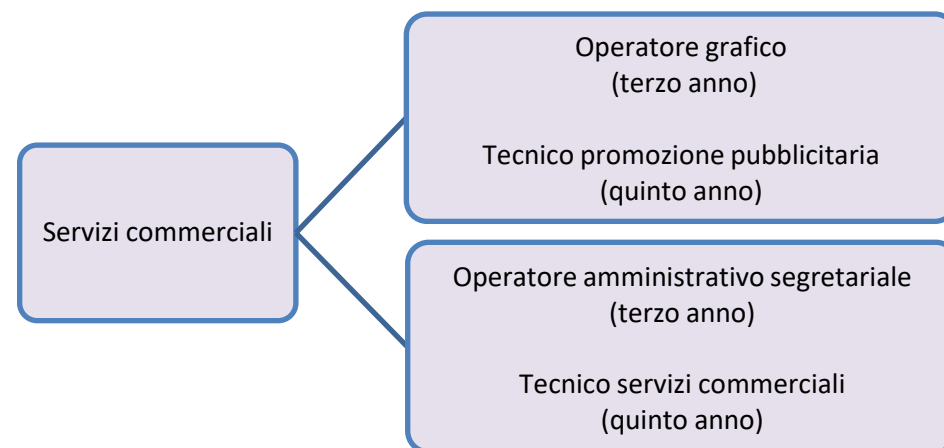
- ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali e internazionali;
- contribuire alla realizzazione della gestione commerciale e degli adempimenti amministrativi ad essa connessi;
- contribuire alla realizzazione della gestione dell'area amministrativo-contabile;
- contribuire alla realizzazione 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.
8. Applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati.
9. Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici.

L'indirizzo presenta le seguenti articolazioni:



## INDIRIZZO “SERVIZI PER LA SANITA’ E ASSISTENZA SOCIALE”

### 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.

## PERCORSO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IeFP)

L’Istituto di Istruzione Superiore “Aldo MORO”, fa parte del Sistema regionale dell’Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) che offre la possibilità di conseguire una Qualifica triennale di “Operatore della ristorazione: preparazione pasti”- “Operatore della ristorazione: servizi sala-bar”- “Operatore ai servizi di accoglienza”- “Operatore ai servizi amministrativi-segretariali” in contemporanea con il percorso quinquennale. Le qualifiche professionali, di competenza regionale, sono riconosciute e spendibili a livello nazionale e comunitario, in quanto comprese in un apposito Repertorio nazionale, condiviso tra Stato e Regioni con Accordi del 27 luglio 2011 e del 19 gennaio 2012. La scuola si impegna ad adeguare il proprio piano dell’offerta formativa organizzando i curricula in modo da consentire agli studenti la contemporanea prosecuzione dei percorsi quinquennali.

Il sistema IeFP è finalizzato, quindi, ad offrire agli studenti, attraverso l’integrazione tra il sistema dell’istruzione e quello della formazione professionale, un’offerta unitaria, coordinata e flessibile, in grado di corrispondere alle esigenze e alle aspettative di ognuno, anche in modo personalizzato. La finalità del sistema IeFP è quella di garantire agli studenti di assolvere l’obbligo scolastico assicurando il pieno conseguimento delle **competenze di base**, previste dalla normativa sull’Obbligo di Istruzione, nell’ambito dei quattro Assi culturali (linguistico, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale). Consente, inoltre, allo studente di maturare, in una dimensione operativa e tecnica, le conoscenze e le **competenze tecnico-professionali** previste dall’ordinamento regionale (Sistema Regionale delle Qualifiche) e, quindi, il conseguimento di una qualifica professionale (EQF).

L’articolazione degli obiettivi formativi prevede 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 il suo naturale sviluppo nel corso del secondo e del terzo anno.

Le linee di azione sono:

1. Sviluppo delle competenze di base e prevenzione della dispersione, assicurando così il successo scolastico e formativo.
2. Professionalizzazione in grado di rispondere in modo efficace ai bisogni formativi dei ragazzi e alla domanda di figure qualificate da parte delle aziende del territorio

Il percorso formativo sarà realizzato con metodologie didattiche innovative, integrate, in diversi ambienti d’apprendimento quali:

- ❖ Attività d’aula,
- ❖ Attività di laboratorio,
- ❖ Esperienze dirette dell’organizzazione del lavoro che sapranno sapientemente intrecciarsi con i tempi della formazione degli allievi.

Alla fine del terzo anno gli studenti possono:

- \_ sostenere l’esame per il conseguimento della qualifica regionale di cui sopra e decidere eventualmente di interrompere gli studi, oppure proseguire fino al diploma;
- non sostenere l’esame e proseguire con la frequenza del quarto e del quinto anno fino al diploma.



## ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Attraverso l'alternanza scuola lavoro si concretizza il concetto di pluralità e complementarità dei diversi approcci nell'apprendimento. Il mondo della scuola e quello dell'impresa ospitante non sono più considerati come realtà separate bensì integrate tra loro, consapevoli che, per uno sviluppo coerente e pieno della persona, è importante ampliare e diversificare i luoghi, le modalità ed i tempi dell'apprendimento.

Il modello dell'alternanza scuola lavoro intende non solo superare l'idea di disgiunzione tra momento formativo ed operativo, ma si pone l'obiettivo più incisivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare i giovani nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate "sul campo". Tale condizione garantisce un *vantaggio competitivo* rispetto a quanti circoscrivono la propria formazione al solo contesto teorico, offrendo nuovi stimoli all'apprendimento e valore aggiunto alla formazione della persona.

L'alternanza è una modalità didattica-formativa con l'obiettivo di avvicinare gli studenti ad una concreta realtà di lavoro, integrando la parte teorica con quella pratica, rappresenta un sicuro passo avanti per il connubio scuola-lavoro.

I percorsi di alternanza sono rivolti a studenti del III, IV anno e V anno, l'iniziativa ha lo scopo di favorire esperienze di conoscenza e di confronto fra la scuola e il mondo del lavoro costituendo un valido momento formativo e orientativo rispetto alle scelte che, una volta terminati gli studi scolastici, gli studenti dovranno compiere.

La legge 107/2015, infine, nei commi dal 33 al 43 dell'articolo 1, sistematizza l'alternanza scuola lavoro dall'a.s.2015-2016 nel secondo ciclo di istruzione, attraverso:

- la previsione di percorsi obbligatori di alternanza nel secondo biennio e nell'ultimo anno della scuola secondaria di secondo grado per un totale di almeno 400 ore da inserire nel Piano triennale dell'offerta formativa;
- la possibilità di stipulare convenzioni per lo svolgimento di percorsi in alternanza anche con gli ordini professionali e con enti che svolgono attività afferenti al patrimonio artistico, culturale e ambientale o con enti di promozione sportiva riconosciuti dal CONI;
- la possibilità di realizzare le attività di alternanza durante la sospensione delle attività didattiche e all'estero, nonché con la modalità dell'impresa formativa simulata;
- l'affidamento al Dirigente Scolastico del compito di individuare le imprese e gli enti pubblici e privati disponibili per l'attivazione di percorsi di alternanza scuola lavoro e di stipulare convenzioni finalizzate anche a favorire l'orientamento dello studente.

Si prevede la stesura di una scheda di valutazione finale sulle strutture convenzionate, redatta dal Dirigente al termine di ogni anno scolastico, in cui sono evidenziate le specificità del loro potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.

E' opportuno effettuare un raccordo tra scuola, territorio e mondo del lavoro, a tal fine è necessario:

- ❖ un'analisi del territorio;
- ❖ collaborazione tra le diverse realtà, che prelude ad una futura programmazione di un progetto condiviso;
- ❖ stipula di accordi per partenariati stabili.



## PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE



### PON FSE PROGRAMMAZIONE 2014 – 2020

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Avviso pubblico 3781 del 05/04/2017 “Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro”. Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo Specifico 10.2 Miglioramento delle competenze chiave degli allievi- Azione 10.2.5 Obiettivo Specifico 10.6 Qualificazione dell’offerta di istruzione e formazione Tecnica e Professionale Azione 10.6.6 e relative sotto azioni.

**AUTORIZZAZIONE PROGETTO Prot. MIUR n. AODGEFID/0038407 Roma, 29 dicembre 2017**

#### OBBIETTIVO SPECIFICO 10.6.

Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro

#### AZIONE 10.6.6

Stage/tirocini

#### SOTTO AZIONE 10.6.6A Percorsi alternanza scuola/lavoro

**TITOLO MODULO** IMPARARE FACENDO

**CODICE IDENTIFICATIVO PROGETTO** 10.6.6A-FSEPON-CA-2017-27

SOTTOAZIONE	MODULO	ORE
Azione 10.6.6 Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale	IMPARARE FACENDO	120
	IMPARARE LAVORANDO	120

#### SOTTO AZIONE 10.6.6B

10.6.6B Percorsi di alternanza scuola-lavoro - transnazionali

**TITOLO MODULO** LAVORARE IN EUROPA

**CODICE IDENTIFICATIVO PROGETTO** 10.6.6B-FSEPON-CA-2017-21

SOTTOAZIONE	MODULO	ORE
Azione 10.6.6 Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali Percorsi di alternanza scuola-lavoro all'estero	LAVORARE IN EUROPA	120

**PON FSE PROGRAMMAZIONE 2014 – 2020**

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Avviso pubblico 4427 del 02/05/2017 “Potenziamento dell’educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico”. Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE) Obiettivo Specifico 10.2 Miglioramento delle competenze chiave degli allievi Azione 10.2.5. Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali con particolare attenzione a quelle volte alla diffusione della cultura d'impresa.

**AUTORIZZAZIONE PROGETTO Prot. MIUR n. AOODGEFID/0008501 Roma, 30 marzo 2018**

<b>OBIETTIVO SPECIFICO 10.2.</b>	<b>Azione 10.2.5</b>	<b>SOTTOAZIONE</b>	<b>TITOLO MODULO</b>	
Miglioramento delle competenze chiave degli allievi	Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali	10.2.5 Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali con particolare attenzione a quelle volte alla diffusione della cultura d'impresa	IL PATRIMONIO STORICO-ARTISTICO-CULTURALE: IL NOSTRO FUTURO  <b>CODICE IDENTIFICATIVO PROGETTO</b> 10.2.5A-FSEPON-CA-2018-164	
<b>SOTTOAZIONE</b>			<b>MODULO</b>	<b>ORE</b>
<b>Azione 10.2.5 Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali</b>			In viaggio con Europa	30
Costruzione di una proposta territoriale di turismo culturale, sociale e ambientale sostenibile				
<b>Azione 10.2.5 Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali</b>			Monumentiamoci	30
Adozione di parti di patrimonio				

**PON FSE PROGRAMMAZIONE 2014 – 2020**

Avviso pubblico Prot. 3340 del 23 marzo 2017 . “Potenziamento delle competenze di cittadinanza globale”. Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo Specifico 10.2 Miglioramento delle competenze chiave degli allievi - Azione 10.2.5 Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali Sottoazione 10.2.5.A Competenze trasversali. Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE) Obiettivo Specifico 10.2 – Azione 10.2.5 – Sotto Azione 10.2.5 A

SSSSS

**AUTORIZZAZIONE PROGETTO Prot. MIUR n. AOODGEFID/23100 Roma, 12 luglio 2018**

<b>OBIETTIVO SPECIFICO 10.2.</b>	<b>Azione 10.2.5</b>	<b>SOTTOAZIONE 10.2.5.A</b>	<b>TITOLO MODULO</b>	
Miglioramento delle competenze chiave degli allievi	Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali	Competenze trasversali	PENSARE GLOBALE, AGIRE LOCALE  <b>CODICE IDENTIFICATIVO PROGETTO</b> 10.2.5A-FSEPON-CA-2018-547	
<b>SOTTOAZIONE</b>		<b>MODULO</b>	<b>ORE</b>	
<b>Azione 10.2.5 Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali</b>		Saper essere insieme	30	
Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport			Saper essere insieme 2	30
<b>Azione 10.2.5 Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali</b>		Cittadini consapevoli	30	
Civismo, rispetto delle diversità e cittadinanza attiva			Cittadini consapevoli 2	30

## NOSTRI PROGETTI PER AMPLIARE L'OFFERTA FORMATIVA

L'Istituto promuove l'attivazione di vari Progetti in orario curricolare e/o extracurricolare, che rappresentano un arricchimento e un ampliamento dell'Offerta Formativa.

I diversi percorsi progettuali:

- sono coerenti con le finalità del P.T.O.F.
- si inseriscono pienamente e trasversalmente nella programmazione didattico-educativa
- nascono anche dal coinvolgimento delle Istituzioni del territorio e realizzano una continuità tra scuola, luoghi e momenti diversi della vita dello studente.

Essi si inseriscono nelle seguenti aree tematiche, nell'ambito delle quali potranno collocarsi nuove proposte formulate durante l'anno scolastico sulla base dei bisogni educativi degli studenti e in relazione anche all'eventuale offerta da parte di Comune/Associazioni/Enti e soggetti esterni:


- Area: Tecnico-professionale
- Area: Linguistico-espressivo
- Area: Logico-scientifico
- Area: Legalità, convivenza civile e democratica


L'Istituto, in particolare, realizzerà le seguenti attività progettuali:

<p style="text-align: center;">Sss</p> <p style="text-align: center;"><b>PON FSE PROGRAMMAZIONE 2014 – 2020</b></p> <p>Avviso pubblico Prot. 2669 del 03/03/2017 Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Avviso pubblico per lo sviluppo del pensiero logico e computazionale e della creatività digitale e delle competenze di “cittadinanza digitale”, Prot. 2669 del 03/03/2017 - Obiettivo Specifico 10.2 – Azione 10.2.2. sottoazione 10.2.2A “Competenze di base”.</p> <p><b>AUTORIZZAZIONE PROGETTO Prot. MIUR n. AOODGEFID Prot. 25954 Roma 26 settembre 2018</b></p>			
OBIETTIVO SPECIFICO 10.2.	10.2.2 Azioni	SOTTOAZIONE 10.2.2A	TITOLO MODULO
Miglioramento delle competenze chiave degli allievi	Integrazione e potenziamento delle aree disciplinari di base	Competenze di base	Digital Creativity  <b>CODICE IDENTIFICATIVO PROGETTO</b> 10.2.2A-FSEPON-CA-2018-117310
SOTTOAZIONE	MODULO		ORE
Competenze di cittadinanza digitale	Feeding RDBMS 1		30
	Feeding RDBMS 2		30
	Glob Blog 1		30
	Glob Blog 2		30

SPECIFICITA' D'INDIRIZZO AREA: TECNICO-PROFESSIONALE	PROGETTI
	Gare professionali Imparare esplorando (visite aziendali) L'arte in tavola (programma televisivo) Alternanza scuola lavoro L'arte dell'intaglio Sommelier Dolce in tavola Ingrediente di dialogo Viaggi d'istruzione La celiachia nel piatto Pizza acrobatica



<p>COMPETENZA CHIAVE E DI CITTADINANZA AREA: LEGALITÀ</p>	<p>PROGETTI</p>
	<p>Indipendentemente</p> <p>Leggere ed apprendere la costituzione</p> <p>Cantieri di legalità</p> <p>Stop al bullismo</p> <p>Prevenzione dell'uso del tabacco, alcool e sostanze stupefacenti (biennale /ASL)</p> <p>Prevenzione degli incidenti stradali (annuale /ASL)</p>

<p>AREA: INCLUSIONE</p>	<p>PROGETTI</p>
	<p>La scuola diventa famiglia</p> <p>Dare una mano</p> <p>Sportello d'ascolto</p> <p>Special olympics italia</p> <p>La spesa del moro</p> <p>Mani in pasta</p> <p>Le figure geometriche in albergo</p> <p>L'orto del sapere</p> <p>Orientamento ed empowerment</p> <p>Aggiungi un posto in cucina</p>

<p>ARRICCHIMENTO/AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA AREA: LINGUISTICO- ESPRESSIVA</p>	<p>PROGETTI</p>
	<p>Trinity</p> <p>Intelligenza emotiva</p> <p>Progetto grafico pittorico</p> <p>Ciak ...comunichiamo</p> <p>Positano : sole, mare e cultura</p> <p>Il teatro per costruire e costruirsi</p> <p>La settimana arte</p> <p>Progetto crocus</p> <p>Enogastronomia sulla via francigena</p> <p>Alfabetizzazione linguistica</p> <p>Mediazione linguistica</p> <p>Potenziamento di scienze e geografia</p>