



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE Prot. 0008522 del 04/10/2023 IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE DI DIPARTIMENTO

I.D.A.

INDIRIZZI:

Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Meccanica, meccatronica ed energia

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

IL COORDINATORE DEL DIPARTIMENTO

Prof.ssa Rosa Sallorenzo

Il Dirigente Scolastico Prof. Alfonso Costanza

1 DISCIPLINE E DOCENTI AFFERENTI AL DIPARTIMENTO

DOCENTI	DISCIPLINA
Prof.ssa Lindia Angelica	Italiano
Tion.ssa Emula Angenea	Storia
Prof.ssa Ambrosio Maddalena	Inglese
Prof. Sapia Francesco	Matematica
Prof. Federico Lorenzo	Meccanica
Tiol. redefico Eofenzo	Tecnologia
Prof. Marghella Luigi	Sistemi
1 for. Warghena Eurgi	DPOI
Prof. Falsetti Salvatore	Lab. Meccanica
1 Tot. 1 disetti barvatore	(compresenza)
Prof. Rinaldi Salvatore	Religione
Prof.ssaGuido Carmela	Scienze degli alimenti
Prof.ssa Pellegrino Laura	Francese
Prof. Savaglia Sergio	Lab. cucina
Prof.ssa Seta Rosangela	Lab. sala

2 INDIRIZZI DI STUDI EROGATI

	Indirizzo di studi	Periodo
Professionale	Enogastronomia e ospitalità alberghiera	Ш
Tecnico	Meccanica, meccatronico ed energia	II

3 IL SISTEMA DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

I percorsi di istruzione di secondo livello si riferiscono al profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione per gli istituti professionali, per gli istituti tecnici e per i licei artistici, come definiti dai regolamenti adottati rispettivamente con decreto del

Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010, n. 87, decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 88, e decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 89; si riferiscono ai risultati di apprendimento, declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze, relativi agli insegnamenti stabiliti secondo le modalità previste dai suddetti regolamenti, secondo i criteri di seguito riportati.

I percorsi di secondo livello di istruzione tecnica e professionale sono articolati in tre periodi didattici, così strutturati: a) primo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente; b) secondo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente; c) terzo periodo didattico finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione tecnica o professionale, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. I periodi didattici di cui ai punti a, b, c, si riferiscono alle conoscenze, abilità e competenze previste rispettivamente per il primo biennio, il secondo biennio e l'ultimo anno dei corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali e hanno rispettivamente un orario complessivo obbligatorio pari al 70% di quello previsto dai suddetti ordinamenti con riferimento all'area di istruzione generale e alle singole aree di indirizzo.

4 L'ORGANIZZAZIONE DEL PERCORSO

INDIRIZZO MECCANICA, MECCATRONICA ED ENERGIA

L'indirizzo "Meccanica, meccatronica ed energia" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, competenze specifiche nel campo dei materiali, nella loro scelta, nei loro trattamenti e lavorazioni; inoltre, competenze sulle macchine e sui dispositivi utilizzati nelle industrie manifatturiere, agrarie, dei trasporti e dei servizi nei diversi contesti economici.

Il diplomato, nelle attività produttive d'interesse, collabora nella progettazione, costruzione e collaudo dei dispositivi e dei prodotti, nella realizzazione dei relativi processi produttivi e interviene nella manutenzione ordinaria e nell'esercizio di sistemi meccanici ed elettromeccanici complessi ed è in grado di dimensionare, installare e gestire semplici impianti industriali.

L'identità dell'indirizzo si configura nella dimensione politecnica del profilo, che viene ulteriormente sviluppata rispetto al previgente ordinamento, attraverso nuove competenze professionali attinenti alla complessità dei sistemi, il controllo dei processi e la gestione dei progetti, con riferimenti alla cultura tecnica di base, tradizionalmente incentrata sulle macchine e sugli impianti.

Il percorso di studi è articolato in tre periodi didattici:

- a) primo periodo didattico, corrispondente al primo biennio dell'ordinamento del corso diurno;
- b) secondo periodo didattico, corrispondente al secondo biennio dell'ordinamento del corso diurno;

c) terzo periodo didattico, corrispondente all'ultimo anno dell'ordinamento del corso diurno, finalizzato all'acquisizione del diploma finale di studi.

Di seguito viene riportato il quadro orario delle discipline articolato per periodo e per classi:

		DISCIPLINE		Ore						
ASSI CULTURALI	Cl. Conc.			Primo periodo didattico			ndo p didatti	Terzo periodo didattico		
			1	- 11		===	١٧			
ASSE DEI LINGUAGGI	50/A	Lingua e letteratura italiana	99	99	198	99	99	198	99	
ASSE DEI LINGUAGGI	346/A	Lingua inglese	66	66	132	66	66	132	66	
ASSE	50/A	Storia		99	99	66	66	132	66	
STORICO-SOCIALE-ECONOMICO	19/A	Diritto ed Economia		66	66					
ASSE MATEMATICO	47/A-49/A	Matematica e Complementi	99	99	198	99	99	198	99	
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	60/A	Scienze integrate	99		99					
		Religione Cattolica o attività alternative			33			33	33	
		Totale ore di attività e insegnamenti generali			825			693	363	
		Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo			693			825	396	
		Totale complessivo ore			1518			1518	759	

	"MECCANICA, MECCATRONICA ED ENERGIA":	ATTIVI	TÀEIN	ISEGN	AMENT	OBB	LIGATO	ORI	
		Ore							
Cl. Conc.	DISCIPLINE	Primo periodo didattico				ndo per lidattico IV		Terzo periodo didattico	
38/A	Scienze integrate (Fisica)	99	1I 66	165	III]	IV			
29/C	di cui in compresenza	33	33	66					
12/A-13/A	Scienze integrate (Chimica)	66	99	165					
24/C	di cui in compresenza	33	33	66					
71/A-16/A	Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	99	99	198					
32/C	di cui in compresenza	33	33	66					
34/A-35/A- 42/A	Tecnologie informatiche	99		99					
30/C-31/C	di cui in compresenza	66		66					
20/A	Scienze e tecnologie applicate*		66	66					
	Totale ore di indirizzo			693					
	ARTICOLAZIONE "MECCANIC	CA E MI	ECCATI	RONICA	"				
20/A	Meccanica, macchine ed energia				99	99	198	99	
20/A	Sistemi e automazione				99	99	198	66	
20/A	Tecnologie meccaniche di processo e prodotto				99	132	231	132	
20/A	Disegno, progettazione e organizzazione industriale				99	99	198	99	
	ARTICOLAZIONE	"ENER	GIA"						
20/A	Meccanica, macchine ed energia				132	99	231	99	
20/A	Sistemi e automazione				99	99	198	99	
20/A	Tecnologie meccaniche di processo e prodotto				66	99	165	66	
20/A	Impianti energetici, disegno e progettazione				99	132	231	132	
	Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo						825	396	
32/C	di cui in compresenza				198	198	396		23
	Totale complessivo ore		1518		-		1518	759	

^{*} I risultati di apprendimento della disciplina denominata "Scienze e tecnologie applicate", compresa fra gli insegnamenti di indirizzo del primo biennio, si riferiscono all'insegnamento che caratterizza, per il maggior numero di ore, il successivo triennio.

N.B. È previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Il modello didattico cui si ispira il Decreto Legislativo 61/2017 si fonda su un ripensamento complessivo di strumenti e metodi, basato sull'accorpamento delle discipline in Assi Culturali e su una declinazione di "competenze", "abilità" e "conoscenze" così come riportata nell'allegato A. Alcune competenze in uscita sono riferibili agli Assi Culturali, comuni e di indirizzo; altre si presentano con un livello di trasversalità più o meno elevata, la cui acquisizione si ottiene attraverso l'interazione tra tutte le attività didattico/formative e non può essere attribuito a un singolo asse. Il D.Lgs 61/2017 dà peraltro chiare indicazioni in merito alle metodologie di apprendimento che dovranno necessariamente includere attività di tipo induttivo e dovranno prevedere un'organizzazione per unità di apprendimento, che saranno indicate in questa stessa programmazione di Dipartimento e ulteriormente sviluppate nella programmazione del Consiglio di Classe. La declinazione del documento di Programmazione di Dipartimento fa riferimento al profilo in uscita del quinquennio. Per ogni

competenza obbligatoria sarà quindi necessario associare una definizione dei livelli di apprendimento e dei traguardi declinati per periodo formativo: primo biennio, classi terze, quarte e quinte.

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", 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..

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "ospitalità alberghiera", conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A), 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.
- i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A), 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 enogastonomici, 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.

Il percorso di studi è articolato in tre periodi didattici:

- a) primo periodo didattico, corrispondente al primo biennio dell'ordinamento del corso diurno;
- b) secondo periodo didattico, corrispondente al secondo biennio dell'ordinamento del corso diurno;
- c) terzo periodo didattico, corrispondente all'ultimo anno dell'ordinamento del corso diurno, finalizzato all'acquisizione del diploma finale di studi.

Di seguito viene riportato il quadro orario delle discipline articolato per periodo e per classi:

	DISCIPLINE	I periodo. (1° e 2° anno)	II periodo (3° e 4° anno)	III periodo (5°anno)
ALE	Lingua e Letteratura italiana			3
NER	Lingua Inglese			3
¶ GE	Storia			2
AREA GENERALE	Matematica			3
7	Diritto e tecnica amm. delle str. ric.			3
	religione			1
	DISCIPLINE	I periodo	II periodo	III
				periodo
AREA	Scienze degli alimenti			3
A 3	Laboratorio di servizi enogastronomici –			4
	settore cucina/ Laboratorio di servizi			
	enogastronomici settore sala e vendita			
	Seconda lingua straniera (francese)			2

TOTALE ORE SETTIMANALI		24

ISCRIZIONE, ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO. AVVIO AL PERCORSO DI STUDI

Ai percorsi di istruzione di secondo livello possono iscriversi gli adulti, anche con cittadinanza non italiana, che sono in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione.

Possono, inoltre, iscriversi coloro che hanno compiuto il sedicesimo anno di età e che, già in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, dimostrano di non poter frequentare il corso diurno. Da ciò discende che gli adulti, o i ragazzi che hanno compiuto il sedicesimo anno di età, non in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo devono essere indirizzati all'Unità amministrativa del CPIA per poter conseguire tale titolo.

ISCRIZIONI

Le domande di iscrizione al percorso di secondo livello dell'Istituto E. Aletti vanno presentate alla sede di via Spalato n. 2. Le iscrizioni sono accolte entro il 31 maggio dell'A.S. precedente quello a cui si riferiscono e comunque, di norma, non oltre il 16 ottobre dell'A.S. a cui si riferiscono, salvo motivate deroghe. All'atto dell'iscrizione lo studente indica nel modulo specifico il periodo didattico al quale chiede di essere ammesso, sulla base dei crediti formali in suo possesso ed allegati alla domanda. Fra le competenze formali sono riconosciuti anche i titoli rilasciati al termine di corsi professionali regionali. L'apprendimento formale è evidenziato da titoli e certificazioni rilasciate nei sistemi indicati nell'art. 4, comma 52 della L. n. 92/2012.

ACCOGLIENZA, ORIENTAMENTO E CERTIFICAZIONE RICONOSCIMENTO CREDITI

Nel periodo che intercorre fra la formalizzazione della domanda di iscrizione e l'inizio delle lezioni, ovvero nella prima parte dell'anno scolastico, si avvia il procedimento di "accoglienza e orientamento" del nuovo iscritto, articolato nelle tre fasi di: identificazione, valutazione e riconoscimento dei crediti.

Lo studente, durante il periodo di "accoglienza e orientamento, frequenterà la classe/periodo spettante in base ai crediti formali.

L'identificazione è una fase in cui lo studente in apprendimento viene avviato ad un primo colloquio informativo con il coordinatore della classe/periodo didattico a cui si chiede di essere ammesso nella domanda di iscrizione. L'identificazione è finalizzata a valutare la correttezza/rispondenza di tutti i crediti dichiarati in fase di iscrizione.

Durante tale colloquio lo studente risponde ad un questionario informativo appositamente predisposto, avente lo scopo di far emergere eventuali crediti, non formali e informali, che possa vantare per l'abbreviazione del percorso di studi, acquisiti nel corso scolastico interrotto o nell'esperienza lavorativa maturata.

Se da tale colloquio non emergono esperienze o crediti informali e non formali, valutabili per l'abbreviazione del percorso di studi, lo studente viene direttamente avviato al periodo didattico a cui ha diritto con la valutazione dei soli crediti formali.

Viceversa, se si riscontrano esperienze o crediti informali e non formali viene attivata la fase della valutazione finalizzata all'accertamento specifico del possesso delle competenze degli adulti, per l'eventuale abbreviazione del percorso di studi.

Tale fase comporta l'acquisizione di tutte le evidenze e di tutte le informazioni utili ad individuare le competenze informali e non formali dello studente, e si conclude con un ulteriore colloquio valutativo svolto davanti alla sottocommissione patto formativo.

Tale colloquio è organizzato dal docente referente dell'istruzione degli adulti, secondo calendario specifico. Il docente referente sovrintende alla conduzione dei colloqui, ne verbalizza gli esiti, organizza eventuali questionari/prove necessarie a completare il profilo in entrata dell'adulto, ossia conduce l'istruttoria che permette di disporre di tutte le informazioni utili alla sottocommissione patto formativo per riconoscere e validare le effettive competenze e per individuare il periodo didattico a cui avviare l'alunno.

Il docente referente è coadiuvato in tali attività dai coordinatori delle classi/gruppi di livello ai quali possono essere demandati ulteriori ed eventuali accertamenti specifici.

La fase del riconoscimento dei crediti comporta l'attestazione delle competenze informali e non formali da parte della commissione patto formativo.

I crediti effettivamente riconosciuti si sostanziano in UDA o parti di UDA, a cui è correlato un monte ore, rispetto alla cui frequenza e valutazione il soggetto adulto è esonerato.

I crediti quantificati alla fine della procedura di riconoscimento non possono essere, di norma, superiori al 50% del monte ore complessivo del periodo didattico frequentato.

All'esito del processo di riconoscimento dei crediti viene prodotto un Certificato di riconoscimento dei crediti per la personalizzazione del percorso.

Il certificato è firmato dalla sottocommissione patto forma e dal Dirigente scolastico dell'Istituto.

Al termine del procedimento si addiviene alla stesura del Patto Formativo Individuale.

Per gli adulti le cui iscrizioni pervengono dopo l'avvio dell'A.S. di riferimento, l'attività di accoglienza sarà avviata tempestivamente e, per quanto possibile nel rispetto delle modalità descritte per le iscrizioni pervenute nel termine ordinario.

PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE

Il periodo didattico al quale l'adulto viene effettivamente ammesso è formalizzato nel Patto Formativo Individuale che viene redatto a completamento della procedura di riconoscimento dei crediti. In esito alle fasi su indicate viene definito il Patto Formativo Individuale riferito a un percorso di studio personalizzato (PSP), che viene progettato per unità di apprendimento che possono essere in parte riconosciute come credito e la restante parte erogate in presenza o a distanza.

L'adulto, infatti, può fruire a distanza una parte del percorso didattico in misura non superiore al 20% del monte ore complessivo del periodo didattico medesimo, al netto delle ore riconosciute come credito. La

fruizione a distanza oltre a favorire la personalizzazione del percorso di istruzione, contribuisce allo sviluppo delle competenze digitali, riconosciuta fra le otto competenze chiave per l'apprendimento permanente. Il monte ore complessivo deve corrispondere a quello del percorso tenendo conto che fino al 10% del monte ore può essere dedicato alle attività di accoglienza. Dal Patto Formativo Individuale si evince il Percorso di studio Personalizzato (PSP) dell'adulto in formazione che si configura come percorso pluriennale di sviluppo dei tre periodi didattici in cui si sostanzia il corso di studio. Il Patto Formativo Individuale è sottoscritto dal Dirigente scolastico dell'Istituto Aletti. La sottoscrizione del Patto Formativo Individuale deve avvenire di norma entro il 15 novembre. In tale patto, firmato dallo studente, dal Dirigente Scolastico dell'Istituto e dal Dirigente Scolastico del CPIA provinciale, e contiene: ☐ il periodo didattico di rifermento ☐ le generalità complete dell'alunno con cui viene stipulato il patto, □ elenco delle competenze e del riconoscimento dei crediti con quadro orario articolato per discipline e vengono declinate per singola disciplina: o l'elenco delle UDA necessarie al conseguimento della competenza disciplinare per il periodo pattuito, o l'elenco abilità/ capacita concorrenti alla formazione delle competenze da riconoscere come crediti per singola UDA o specifica delle ore necessarie al loro svolgimento, o specifica delle ore riconosciute come credito, o specifica ore pattuite (data dalle differenze delle ore necessarie per lo svolgimento dell'UDA e le ore riconosciute come credito) o specifica delle ore dedicate all'accoglienza o specifica delle ore fruite in FAD o specifica delle ore da fruire in presenza. ☐ monte ore complessivo del piano di studi personalizzato con indicazione della durata (annuale/biennale) e del quadro riassuntivo ☐ modalità di fruizione e verifica delle ore in FAD. ☐ il quadro orario per le ore in presenza. □ il monte ore minimo di frequenza che ogni studente dovrà frequentare per il superamento del periodo didattico di riferimento. Tale documento formalizza, disciplina e governa il rapporto tra lo studente adulto del corso serale

Tale documento formalizza, disciplina e governa il rapporto tra lo studente adulto del corso serale con l'istituzione scolastica. Ha generalmente durata pari al periodo didattico per cui viene stipulato. (biennale per il primo ed il secondo periodo, annuale per il terzo) ma sulla scorta delle risultanze dell'attività di accertamento dei crediti e dell'andamento didattico-disciplinare, al fine dell'abbreviazione del percorso formativo, per il primo e secondo periodo didattico si possono stipulare patti di durata annuale.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

La progettazione dei percorsi per unità di apprendimento è prevista dal punto 3.5 Istruzione degli adulti – D.P.R. n.263/2012 – Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento – art.11, comma 10, del suindicato decreto – pubblicato in data 08.06.2015, G.U. n.130). La didattica modulare è una strategia formativa nella quale il percorso di insegnamento/apprendimento è articolato in segmenti – UDA (unità di apprendimento).

Ciascuna UDA costituisce una parte significativa del percorso formativo, assolve a funzioni di carattere disciplinare e permette di acquisire competenze verificabili, certificabili e, quindi, capitalizzabili come crediti formativi nella prosecuzione del percorso. La frequenza delle UDA e l'acquisizione delle competenze, infatti, vengono attestate e certificate. Le competenze riconosciute valgono come credito per il passaggio al periodo successivo.

Condizione necessaria e irrinunciabile per il riconoscimento dei crediti e la personalizzazione del percorso è la progettazione per unità di apprendimento, da erogare anche a distanza, intese come insieme autonomamente significativo di conoscenze, abilità e competenze correlate ai livelli e ai periodi didattici.

LA FREQUENZA

Ai fini della validità dell'anno scolastico per procedere alla valutazione finale e intermedia di ciascun adulto è richiesta la frequenza secondo quanto stabilito dalla normativa vigente sui CPIA e tenuto conto dell'orario di studio personalizzato definito nel Patto Formativo Individuale.

Al riguardo, come già evidenziato, si precisa che il monte ore del percorso di studio personalizzato (PSP) è pari al monte ore complessivo del periodo didattico, sottratta la quota oraria utilizzata per le attività di accoglienza e orientamento (pari a non più del 10% del monte ore medesimo) e quella derivante dal riconoscimento dei crediti.

In considerazione che gli utenti del percorso di II livello sono spesso studenti-lavoratori, che non sempre sono nelle condizioni di fruire dei vantaggi di una partecipazione assidua alle lezioni, si afferma il principio per cui la non possibilità di frequenza assidua e regolare per accertate e certificate ragioni di lavoro, familiari, personali e di salute viene considerata alla stregua di una frequenza regolare, ai fini dei benefici della globalità del giudizio scolastico.

Pertanto, considerata la particolare e specifica condizione dell'utenza del percorso di II livello, gli Organi collegiali dell'Istituto Aletti deliberano ogni anno una serie di motivazioni che possono essere considerate valide come deroghe motivate per il superamento del limite massimo di assenze consentite.

Tan derogne riguardano:
□ motivi di famiglia opportunamente documentati e/o autocertificati ai sensi della legge
sull'autocertificazione;
$\hfill\Box$ motivi di salute e/o di assistenza sanitaria ai familiari opportunamente documentati e/o autocertificati ai
sensi
della legge sull'autocertificazione.
☐ Casi di malattie documentati;
□ Donazioni di sangue;
□ Partecipazione ad attività sportive agonistiche;
☐ Ore di assenza per gli studenti ai quali è stata riconosciuta la legge 104/92, documentati e giustificati;

☐ Ore di assenza per la partecipazione ad esami, colloqui di lavoro, documentati;

☐ Lutto e malattie in famiglia sempre debitamente documentati;
☐ Testimonianze ad atti giudiziari;
□ impegni di lavoro opportunamente documentati e certificati dal datore di lavoro o autocertificati ai sensi
della legge sull'autocertificazione;
□ Particolari situazioni di assistenza a familiari malati.
□ le motivazioni devono essere chiare e certificate;
□ motivi religiosi per gli studenti di religione non cattolica;
□ per gli studenti iscritti tardivamente assenze e orario complessivo devono essere computati dal giorno di
inizio frequenza;
□ per gli studenti che hanno ottenuto il riconoscimento dei crediti formativi formali con esonero dalla
frequenza e dalla valutazione per le relative discipline, nel calcolo la percentuale di assenza si dovrà fare
riferimento all'orario personalizzato dello studente (patti formativi);
□ ricongiungimento familiare per gli studenti stranieri, previo accordo con il DS;
□ le ore di attività didattiche svolte in maniera aggiuntiva rispetto alle ore di lezione curriculare, attraverso
la partecipazione a progetti PTOF ed altre iniziative deliberate dai consigli di classe (corsi di recupero e
approfondimento, partecipazione a visite guidate ecc.) costituiscono un bonus per lo studente da portare in
riduzione delle assenze legate alle materie di riferimento.
I consigli di livello dovranno - comunque - esaminare di volta in volta ogni singolo caso per verificare se, al
di là del superamento o meno del limite delle assenze e delle motivazioni documentate e certificate, siano
presenti sufficienti elementi di valutazione tali da poter consentire la procedura di scrutinio finale e
l'eventuale ammissione dello studente al periodo didattico successivo.
A tal proposito è bene precisare che gli studenti sono tenuti ad effettuare un numero minimo di verifiche
previste in ogni singola disciplina.

INGRESSI POSTICIPATI E USCITE ANTICIPATE

Il percorso di II livello è rivolto soprattutto ad un'utenza di studenti lavoratori e pertanto si rende necessario adottare da un lato una certa flessibilità che tuteli l'utenza più svantaggiata ed esposta e dall'altro fissare delle regole certe che garantiscano la frequenza obbligatoria

ATTIVITÀ INTEGRATIVE

- □ Visite aziendali da definire.
 - Eventualmente da considerare nel corso dell'Anno Scolastico anche su input del gruppo classe.
- □ Viaggi di istruzione, da definire.
 - Non sono programmabili, considerato che gli Allievi sono per lo più dei lavoratori.
- □ Eventi nell'ambito della Programmazione del "Diario di Vita e di Lavoro", n. 2
 - Libriamoci 2023 (progetto extracurriculare) Asse Linguaggi

- Testimonianze dalle Aziende (prog. extracurric.) Tutti gli Assi
- Ev. Attività PCTO.

5 PROGRAMMAZIONE ANNUALE

COMPETENZE EUROPEE CHIAVE 2018 e COMPETENZE DI CITTADINANZA (D.M. 139/2007)

- € Competenza alfabetica funzionale
 (Raccomandazione Consiglio dell'U.E.
 2018)
- € Competenza multilinguistica
 (Raccomandazione Consiglio dell'U.E.
 2018)
- € Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)
- € Competenza digitale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)
- € Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)
- € Competenza di cittadinanza
 (Raccomandazione Consiglio dell'U.E.
 2018) Agire in modo autonomo e
 responsabile (DM. 139/07)
- € Competenza imprenditoriale
 (Raccomandazione Consiglio dell'U.E.
 Maggio 2018)
- € Competenza in consapevolezza ed espressione culturali (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)
- € Progettare (D.M. 139/07)

COMPETENZE TRASVERSALI

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali;
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro;
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro;
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali;
- Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con

- € Collaborare e partecipare (D.M. 139/07)
- € Individuare collegamenti e relazioni (D.M. 139/07)
- € Acquisire e interpretare l'informazione (D.M. 139/07)

OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE - AGENDA 2030

- € Contrasto alla povertà, alla malnutrizione, favorire il lavoro dignitoso e lo sviluppo economico attraverso consumi e processi produttivi responsabili (1,2, 8, 11, 12)
- € Promuovere salute e benessere (3)
- € Accesso all'istruzione di qualità e contrasto alla dispersione scolastica (4)
- € Promuovere e garantire la parità di genere e ridurre ogni altra diseguaglianza (5, 10)
- € Sensibilizzare al problema dell'accesso all'acqua, ai servizi igienico sanitari e all'energia rinnovabile (6,7)
- € Contrasto al cambiamento climatico e tutela della vita nell'acqua e sulla terra (13, 14, 15)
- € Sensibilizzare alle tematiche della pace e della partnership (16, 17)

- riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale

Lezione interattiva

Lezione multimediale

Lezione registrata

Video lezione

Lezione/ applicazione

Lettura/analisi

Cooperative learning

Problem solving

Laboratorio
RISORSE E STRUMENTI DIDATTICI
Dispense /schemi / mappe
Appunti
Lim
Computer
Laboratorio
VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE
Analisi del testo
Trattazione
Argomentazione
Domande aperte
Prove semi strutturate
Test
Soluzione di problemi
Prova grafica/pratica
Interrogazione in presenza
Prova di laboratorio
Relazioni/ stesura di testi di vario tipo
MODALITAIDI DECUDEDO

MODALITA' DI RECUPERO

In itinere

Per le competenze, conoscenze e abilità specifiche delle discipline si fa riferimento alle programmazioni di Classe e disciplinari.

Trebisacce, 30/09/2023

Il Coordinatore del Dipartimento

Prof.ssa Rosa Sallorenzo

I componenti del Dipartimento

Prof. Lorenzo Federico

Prof.ssa Lindia Angelica

Prof.ssa Ambrosio Maddalena

Prof. Sapia Francesco

Prof. Marghella Luigi

Prof. Falsetti Salvatore

Prof. Rinaldi Salvatore

prof. Savaglia Sergio

prof.ssa Seta Rosangela

prof.ssa Guido Carmela

prof.ssa Pellegrino Laura