



## **ESTRATTO DEL PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA P.T.O.F. a.s. 2019/20 – 2020/21 – 2021/22**

Il PTOF rappresenta la carta d'identità della scuola, identità culturale e programmatica. Il PTOF della scuola non è solo la fotografia dell'identità esistente, ma impegna la struttura organizzativa dell'istituto e le sue risorse in modo dinamico verso obiettivi di miglioramento e consolidamento.

Il PTOF ha valenza triennale perché, a partire dalla descrizione dell'identità venutasi a consolidare, individua, attraverso attente procedure valutative, la parte programmatica e gli obiettivi di miglioramento definiti nel Rapporto di Auto Valutazione (RAV) e nel Piano di Miglioramento (PdM).

Il PTOF è pertanto “il documento fondamentale costitutivo dell'identità culturale e progettuale dell'I.I.S.S. “Ezio Vanoni” di Menaggio (CO), come previsto dalla L. 107 del 13 luglio 2015.

Il PTOF definisce e presenta l'identità della scuola in un'ottica pienamente integrata e personalizzata al successo formativo degli studenti e delle studentesse. Esso rappresenta il progetto nel quale si concretizza il complessivo processo educativo della scuola, attraverso l'organizzazione delle attività dell'Istituto – nella sua interezza ed in ogni singolo plesso – in risposta ai bisogni degli alunni, delle loro famiglie e del territorio, mettendo a fuoco il disegno coerente delle scelte culturali, didattiche e organizzative.

**Il PTOF attualmente in vigore è consultabile sul sito della scuola al link <http://www.istitutovanonimenaggio.edu.it/Nuovosito/index.php/ptof> raggiungibile dall'elenco sulla destra della Homepage.**

Il PTOF è stato elaborato dal Collegio dei docenti, sulla base degli indirizzi per le attività della scuola e delle scelte di gestione e di amministrazione definiti dal dirigente scolastico con proprio atto di indirizzo (comunicazione n. 15 del 07/09/2018), è stato approvato dal Consiglio d'Istituto; ha durata triennale, anche se è rivisto e aggiornato annualmente.

Il PTOF consta di una serie di allegati e di regolamenti interni, accessibili dalla pagina del sito sopra indicata.

Si allega il sommario del PTOF.

Il Dirigente Scolastico  
Prof. Silvio Catalini

Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 2  
del D.Lgs n. 39/1993

# SOMMARIO

<p><b>1. Introduzione dell'Istituto</b></p> <p>1.1. Storia</p> <p>1.2. Contesto territoriale</p> <p>1.3. Bisogni formativi</p>	
<p><b>2. Finalità della scuola e del nostro Istituto:</b></p> <p>2.1. Mission e vision dell'Istituto</p> <p>2.2. Finalità generali educative e didattiche</p> <p>2.2.1. Obiettivi educativi (comportamentali e affettivi)</p> <p>2.2.2. Obiettivi didattici trasversali</p> <p>2.3. Autovalutazione</p> <p>2.3.1. Processo di autovalutazione</p> <p>2.3.2. Integrazione con il Sistema Gestione Qualità SGQ</p> <p>2.3.3. Priorità e traguardi da raggiungere, obiettivi di processo funzionali ai traguardi</p> <p>2.3.4. Piano di Miglioramento PdM</p> <p>2.3.5. Obiettivi formativi prioritari</p>	
<p><b>3. Offerta formativa dell'Istituto</b></p> <p>3.1. Corsi e indirizzi (Pecup, competenze in uscita, quadri orari)</p> <p>3.1.1. Liceo</p> <p>3.1.1.1. Liceo Scientifico</p> <p>3.1.1.2. Liceo Scientifico – opzione scienze applicate</p> <p>3.1.2. Istituto Tecnico</p> <p>3.1.2.1. I. T. – Settore Economico: biennio unico comune</p> <p>3.1.2.2. I. T. – Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing A.F.M.</p> <p>3.1.2.3. I. T. – Settore Economico: A.F.M. – articolazione Sistemi Informativi Aziendali S.I.A.</p> <p>3.1.2.4. I. T. – Settore Economico: Turismo</p> <p>3.1.2.5. I. T. – Settore Tecnologico: Costruzione, Ambiente e Territorio C.A.T.</p> <p>3.1.3. Istituto Professionale Statale - Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" (percorsi formativi: Enogastronomia, Sala-bar e vendita, Accoglienza Turistica)</p> <p>3.1.4. Istruzione e Formazione professionale IeFP a ordinamento regionale – Corso Triennale: Operatore della ristorazione (preparazione pasti, servizi di sala e bar) – Corso quadriennale: Diploma professionale Tecnico di Cucina e Tecnico di Servizi di Sala e Bar</p> <p>3.1.5. Prospettive di istituzione di nuovi indirizzi</p> <p>3.2. Valutazione (apprendimenti, comportamento, credito scolastico)</p> <p>3.2.1. Verifica e valutazione</p> <p>3.2.2. Criteri generali per la valutazione degli studenti nello scrutinio finale</p> <p>3.2.3. Criteri di assegnazione del voto di condotta</p> <p>3.2.4. Criteri di assegnazione del credito scolastico</p> <p>3.2.5. Frequenza scolastica</p> <p>3.2.6. Certificazione delle competenze</p> <p>3.2.7. Prove per classi parallele</p> <p>3.2.8. Prove Invalsi</p> <p>3.2.9. Criteri di valutazione nei corsi IeFP</p> <p>3.2.9.1. Esame di diploma professionale e qualifica professionale</p> <p>3.2.10. Passaggi da altre scuole e cambio di indirizzo</p> <p>3.2.10.1. Colloquio: cambio indirizzo di studio nel biennio con promozione alla classe 2<sup>a</sup></p> <p>3.2.10.2. Esami integrativi: cambio indirizzo di studio con promozione a classi successive alla 2<sup>a</sup></p> <p>3.2.10.3. Esami di idoneità: ammissione a classi successive a quella frequentata</p> <p>3.2.10.4. Esami preliminari all'esame di stato</p> <p>3.2.10.5. Passaggi da IP a IeFP e viceversa</p> <p>3.3. Modalità organizzative del curriculum</p> <p>3.3.1. Orario Scolastico</p> <p>3.3.2. Calendario e piano delle attività del personale docente</p> <p>3.3.3. Piano di lavoro del personale ATA</p> <p>3.4. Attività strutturali e progetti - Potenziamento del curriculum</p> <p>3.4.1. Contrasto dell'Insuccesso Scolastico</p> <p>3.4.1.1. Programmazione degli interventi e delle attività di sostegno e di recupero</p> <p>3.4.1.2. Tutoring e peer to peer education</p> <p>3.4.2. Contrasto alla Dispersione scolastica</p> <p>3.4.2.1. Analisi</p>	

- 3.4.2.2. Strategie
- 3.4.2.3. Risorse
- 3.4.3. Orientamento:
  - 3.4.3.1. In ingresso
  - 3.4.3.2. In itinere e riorientamento
  - 3.4.3.3. In uscita
  - 3.4.3.4. Criteri per la formazione delle classi
  - 3.4.3.5. Inserimento e accoglienza degli alunni stranieri
- 3.4.4. Percorsi per le competenze trasversale e l'orientamento, Alternanza Scuola-Lavoro A.S.L. e Impresa Formativa Simulata I.F.S.
  - 3.4.4.1. Caratteristiche e obiettivi dell'A.S.L.
  - 3.4.4.2. Caratteristiche e obiettivi dell'I.F.S.
  - 3.4.4.3. Le attività di A.S.L./I.F.S. nell'Istituto
  - 3.4.4.4. Valutazione e Certificazione
  - 3.4.4.5. Educazione alla imprenditorialità
- 3.4.5. Internazionalizzazione del curriculum e potenziamento linguistico
  - 3.4.5.1. Certificazioni esterne di lingue straniere (Inglese, Tedesco e Francese)
  - 3.4.5.2. Corsi di potenziamento linguistico
  - 3.4.5.3. Mobilità studentesca internazionale
  - 3.4.5.4. Esperienze lavorative all'estero
  - 3.4.5.5. Content and Language Integrated Learning CLIL
  - 3.4.5.6. Mobilità per l'apprendimento e partenariati internazionali
- 3.4.6. Inclusione scolastica e integrazione culturale e sociale
  - 3.4.6.1. Inclusione alunni con Bisogni Educativi Speciali B.E.S.
  - 3.4.6.2. Alunni diversamente abili
  - 3.4.6.3. Alunni con Disturbi Evolutivi Speciali
  - 3.4.6.4. Alunni in situazione di svantaggio (socio-economico, linguistico, culturale)
  - 3.4.6.5. Alunni stranieri
  - 3.4.6.6. Sportello di ascolto psico-pedagogico
  - 3.4.6.7. Scuola in ospedale e Istruzione Domiciliare ID
  - 3.4.6.8. Frequenza come uditori
- 3.4.7. Sviluppo delle competenze digitali trasversali
  - 3.4.7.1. Sviluppo delle Competenze digitali trasversali e innovazione degli ambienti di apprendimento
  - 3.4.7.2. Collegamento e intermediazione della scuola con il mondo del lavoro
  - 3.4.7.3. Sviluppo di una didattica inclusiva e personalizzabile per gli studenti con BES
- 3.4.8. Cittadinanza e Costituzione
  - 3.4.8.1. Educazione alla sostenibilità
  - 3.4.8.2. Contrasto e prevenzione del bullismo e del cyberbullismo
  - 3.4.8.3. Educazione alla legalità
  - 3.4.8.4. Progetti afferenti all'area della cittadinanza
  - 3.4.8.5. Curriculum verticale di Costituzione e Cittadinanza attiva
- 3.4.9. Valorizzazione del merito
  - 3.4.9.1. Area scientifica
  - 3.4.9.2. Area tecnologica
  - 3.4.9.3. Area motoria
  - 3.4.9.4. Area economica-giuridica
- 3.4.10. Progetti e attività di ampliamento dell'offerta formativa
  - 3.4.10.1. Approfondimento didattico
  - 3.4.10.2. Contrasto alla dispersione scolastica
  - 3.4.10.3. Salute e sicurezza
  - 3.4.10.4. Uscite didattiche, visite, viaggi d'istruzione, stage linguistici e stage culturali all'estero
- 3.4.11. Progetti annuali e progetti su bandi con finanziamenti esterni
- 3.4.12. Attività alternative all'insegnamento della religione cattolica

#### **4. Struttura organizzativa e risorse professionali, strumentali e materiali**

- 4.1. Modello organizzativo
- 4.2. Organigramma dell'Istituto con funzioni e responsabilità
  - 4.2.1. Dirigente Scolastico
  - 4.2.2. Supporto organizzativo – staff del D.S.
  - 4.2.3. Altre figure di coordinamento
  - 4.2.4. Gruppi di lavoro e commissioni di supporto alle funzioni
  - 4.2.5. Personale Amministrativo, Tecnico ed Ausiliario ATA

<p>4.2.6. Organigramma e funzionigramma della sicurezza</p> <p>4.3. Organico dell'autonomia</p> <p>4.3.1. Organico dei docenti</p> <p>4.3.1.1. Posti comuni</p> <p>4.3.1.2. Posti di sostegno</p> <p>4.3.1.3. Posti del potenziamento dell'offerta formativa</p> <p>4.3.2. Organico del personale ATA</p> <p>4.4. Fabbisogno di attrezzature e infrastrutture materiali</p> <p>4.4.1. Descrizione delle strutture esistenti</p> <p>4.4.2. Potenziamento delle dotazioni laboratoriali</p> <p>4.4.2.1. Priorità d'intervento</p> <p>4.4.2.2. Area studenti Bes</p> <p>4.4.2.3. Area tecnologica e professionale</p> <p>4.4.2.4. Area informatica</p> <p>4.4.2.5. Area linguistica</p> <p>4.4.2.6. Area sportiva</p> <p>4.4.2.7. Area scientifica</p> <p>4.4.2.7. Attrezzature per progetti o attività</p>	
<p><b>5. Valorizzazione delle risorse umane – formazione in servizio</b></p> <p>5.1. Finalità e obiettivi</p> <p>5.2. Aree prioritarie di formazione per il personale docente</p> <p>5.3. Aree prioritarie di formazione per il personale ATA</p> <p>5.4. Modalità e criteri di partecipazione</p> <p>5.5. Restituzione al Collegio dei docenti, documentazione e diffusione buone pratiche, formazione interna</p>	
<p><b>6. Comunicazione interna ed esterna con i portatori di interesse</b></p> <p>6.1. Comunicazione all'interno dell'Istituto:</p> <p>6.1.1. Registro elettronico</p> <p>6.1.2. Sito web</p> <p>6.1.3. Sistema interno di posta e google apps</p> <p>6.1.4. Trasparenza Amministrativa</p> <p>6.1.5. Codice dell'amministrazione digitale e dematerializzazione</p> <p>6.2. Comunicazione all'esterno dell'Istituto:</p> <p>6.2.1. Con le famiglie</p> <p>6.2.1.1. Patto di corresponsabilità educativa</p> <p>6.2.1.2. Associazione Genitori</p> <p>6.2.1.3. Associazione ex alunni</p> <p>6.2.2. Con il territorio</p> <p>6.2.2.1. Comitato Tecnico Scientifico e Comitato Scientifico (CTS)</p> <p>6.2.2.2. Istituti Comprensivi IC e istituzioni educative (CFP)</p> <p>6.3. Rendicontazione e bilancio sociale</p>	
<p><b>7. Allegati – sezione Didattica</b></p> <p>7.1. Atto di indirizzo del Dirigente Scolastico</p> <p>7.2. Rapporto di AutoValutazione (RAV)</p> <p>7.3. ML 1-03 Obiettivi annuali</p> <p>7.4. Piano di Miglioramento (PdM)</p> <p>7.5. Tabella coi criteri di valutazione della condotta</p> <p>7.6. Tabella coi criteri di determinazione del credito scolastico</p> <p>7.7. Tabelle coi criteri di valutazione per ogni singolo asse</p> <p>7.8. Calendario e piano delle attività</p> <p>7.9. Piano di lavoro del personale ATA</p> <p>7.10. Piano Annuale dell'Inclusività PAI</p> <p>7.11. PEI</p> <p>7.12. PDP</p> <p>7.13. PDP per alunni stranieri</p> <p>7.14. Curricolo verticale di Costituzione e cittadinanza attiva</p> <p>7.15. Progetti annuali e progetti su bandi con finanziamenti esterni</p> <p>7.16. Organigramma dell'Istituto</p> <p>7.17. Organigramma della sicurezza</p> <p>7.18. Patto di corresponsabilità educativa</p>	

**8. Allegati – sezione Regolamenti**

- 8.1. Regolamento interno dell'Istituto e norme attuative
- 8.2. Codice disciplinare degli studenti
- 8.3. Regolamento uditori
- 8.4. Criteri conferimento incarichi personale interno ed esterno
- 8.5. Regolamento delle visite e viaggi d'istruzione
- 8.6. Regolamento dell'Ufficio Tecnico
- 8.7. Regolamento dei laboratori di Informatica
- 8.8. Regolamento dei laboratori dell'Istituto alberghiero
- 8.9. Regolamento per l'accesso ai laboratori di fisica e chimica
- 8.10. Regolamento per l'accesso alla palestra
- 8.11. Regolamento laboratorio linguistico
- 8.12. Regolamento d'Istituto per l'acquisizione in economia di lavori, servizi e forniture
- 8.13. Regolamento di beni ed inventari

Approvazione            Delibera n. 15 del Collegio Docenti del 14.10.2019  
                                 Delibera n. 13 del Consiglio d'Istituto del 17.12.2019