



*Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
"S. Saverio" - Riccione*

Prot. n. 7657/1/1/5

Riccione 5 ottobre 2015

AL COLLEGIO DEI DOCENTI

E P.C.

AL CONSIGLIO D'ISTITUTO

AI GENITORI

AGLI ALUNNI

AL PERSONALE ATA

ATTI

ALBO

OGGETTO: ATTO D'INDIRIZZO DEL DIRIGENTE SCOLASTICO PER LA PREDISPOSIZIONE DEL PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA EX ART.1, COMMA 14, LEGGE N.107/2015.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- VISTA la legge n. 107 del 13.07.2015 (d'ora in poi: *Legge*), recante la "*Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti*";
- PRESO ATTO che l'art.1 della predetta legge, ai commi 12-17, prevede che:
 - 1) le istituzioni scolastiche predispongono, entro il mese di ottobre dell'anno scolastico precedente il triennio di riferimento, il piano triennale dell'offerta formativa (d'ora in poi: *Piano*);
 - 2) il piano deve essere 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;
 - 3) il piano è approvato dal consiglio d'istituto;
 - 4) esso viene sottoposto alla verifica dell'USR per accertarne la compatibilità con i limiti d'organico assegnato e, all'esito della verifica, trasmesso dal medesimo USR al MIUR;
 - 5) una volta espletate le procedure di cui ai precedenti punti, il Piano verrà pubblicato nel portale unico dei dati della scuola;
 - 6) L'effettiva realizzazione del piano che scaturisce dall'atto di indirizzo resta comunque condizionato alla concreta destinazione a questa istituzione scolastica,





*Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
"S. Savioli" - Riccione*

da parte delle autorità competenti, delle risorse umane e strumentali individuate come necessarie alla sua realizzazione;

- **TENUTO CONTO** delle proposte e dei pareri formulati dagli enti locali e dalle diverse realtà istituzionali, culturali, sociali ed economiche operanti nel territorio, nonché dagli organismi e dalle associazioni dei genitori e degli studenti;

EMANA

ai sensi dell'art. 3 del DPR 275/99, così come sostituito dall'art. 1 comma 14 della legge 13.7.2015, n. 107, il seguente

Atto d'indirizzo per le attività della scuola e le scelte di gestione e di amministrazione

- 1) Le priorità, i traguardi e gli obiettivi individuati dal rapporto di autovalutazione (RAV) e il conseguente piano di miglioramento di cui all'art.6, comma 1, del Decreto del Presidente della Repubblica 28.3.2013 n.80 saranno parte integrante del Piano;
- 2) Nel definire le attività per il recupero ed il potenziamento del profitto, si terrà conto dei risultati delle rilevazioni INVALSI relative allo scorso anno ed in particolare dei risultati delle prove;
- 3) Le proposte ed i pareri formulati dagli enti locali e dalle diverse realtà istituzionali, culturali, sociali ed economiche operanti nel territorio, nonché dagli organismi e dalle associazioni dei genitori e degli studenti di cui tener conto nella formulazione del Piano sono i seguenti:
Ente locale: protocollo d'intesa per eventi da coprogettare e gestire sul territorio, Associazioni di categoria (es. Albergatori), stage estivi; Genitori e alunni: "Associazione amici del Savioli" per costruire opportunità lavorative e professionalizzanti per ex studenti.
- 4) Il Piano farà riferimento ai seguenti commi dell'art.1 della Legge:

- **commi 1-4 (finalità della legge e compiti delle scuole):** garantire la partecipazione alle varie decisioni degli organi collegiali, l'integrazione ed il miglior utilizzo delle risorse disponibili, l'introduzione di tecnologie innovative e il coordinamento con il contesto territoriale. Garantisce la





*Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
" S. Savini " - Riccione*

piena realizzazione del curriculum della scuola, la collaborazione con le famiglie e il territorio.

- **commi 5-7 e 14** (*fabbisogno di attrezzature e infrastrutture materiali, fabbisogno dell'organico dell'autonomia, potenziamento dell'offerta e obiettivi formativi prioritari*):

– si terrà conto in particolare delle seguenti priorità:

valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche; potenziamento delle competenze logico-matematiche; sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica; sviluppo di comportamenti responsabili legati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale e dei beni paesaggistici; sviluppo delle competenze digitali; potenziamento delle attività di laboratorio; prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica; valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva ed aperta al territorio; ottimizzazione dell'alternanza scuola-lavoro; individuazione di percorsi e sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito ;

– per ciò che concerne attrezzature e infrastrutture materiali occorrerà tenere presente che:

si cercherà di realizzare un aumento delle dotazioni informatiche; una riorganizzazione funzionale di alcuni degli spazi esistenti, sia come attrezzature che infrastrutture. Tale riorganizzazione è intesa tanto per i laboratori di pratica (cucine, sale bar, reception; in particolare la realizzazione di una nuova cucina ad alta tecnologia, imperniata sul risparmio energetico e sulla massima sicurezza) quanto per spazi polifunzionali (rifacimento e potenziamento biblioteca, aule studio, aule scientifiche, spazi per approfondimenti culturali, ambiente polivalente per piccoli convegni con annesso bar, cortile aperitivi e sala da pranzo);

– per ciò che concerne i posti di organico, comuni e di sostegno, per l'a.s. 2015-16 si fa riferimento agli organici di diritto e di fatto agli atti della scuola ;

– per ciò che concerne i posti per il potenziamento dell'offerta formativa il fabbisogno sarà definito in relazione ai progetti ed alle attività contenuti nel Piano, entro un limite massimo di 13 unità:





*Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
" S. Savini " - Riccione*

- nell'ambito dei posti di potenziamento è stato considerato preliminarmente il posto del primo collaboratore del dirigente, classe di concorso C 500;
- nell'ambito delle scelte di organizzazione, dovranno essere considerate prioritariamente i docenti referenti dei progetti complessi e qualificanti del PTOF.
- per ciò che concerne i posti del personale amministrativo, tecnico e ausiliario il fabbisogno è così definito:

Tipologia	n.	Motivazione
Assistente amministrativo	8	Considerando una media di 1150 alunni
Collaboratori scolastici	15	Considerando una media di 1150 alunni
Assistente tecnico e relativo profilo	n.11 AR20 n. 3 AR21	Posti richiesti con nota prot. 5329 del 17/06/2015

- **commi 10 e 12** (*iniziative di formazione rivolte agli studenti per promuovere la conoscenza delle tecniche di primo soccorso. Programmazione delle attività formative rivolte al personale docente e amministrativo, tecnico e ausiliario e definizione delle risorse occorrenti*): avvalendosi di formatori interni ed esterni, anche in collaborazione con gli enti territoriali, la scuola si attiverà al fine di consentire la formazione a studenti e a docenti seguendo, per questi ultimi, esigenze sia collettive che individuali;
- **commi 15-16** (*educazione alle pari opportunità, prevenzione della violenza di genere*): la scuola proseguirà nell'attuazione dei principi di pari opportunità promuovendo l'educazione alla parità fra i sessi, la prevenzione alla violenza di genere e di tutte le discriminazioni promuovendo la valorizzazione dei singoli individui in base alle loro risorse personali indipendentemente dal sesso, dalla religione di appartenenza e dalla condizione economica e sociale attivandosi, ove possibile, per ridurre eventuali disagi presenti.
- **commi 28-29 e 31-32** (*insegnamenti opzionali, percorsi formativi ed iniziative d'orientamento, valorizzazione del merito scolastico e dei talenti,*

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/647502 - Fax 0541/640640
47° DISTRETTO SCOLASTICO - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

www.alberghieroriccione.it E-mail: rnrh01000q@istruzione.it





*Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
" S. Saverio " - Riccione*

individuazione di docenti coordinatori, individuazione di modalità di orientamento idonee al superamento delle difficoltà degli alunni stranieri): la scuola organizzerà attività, percorsi formativi e iniziative finalizzate all'orientamento in entrata e in uscita. Garantirà un maggior coinvolgimento degli studenti, in particolare la valorizzazione del merito scolastico e dei talenti attraverso la partecipazione a concorsi nazionali ed internazionali, gare sul territorio, stage qualificanti estivi, extraterritoriali scambi con l'estero e partecipazione a progetti europei (Erasmus Plus). A tal scopo individuerà docenti, nell'ambito dell'organico dell'autonomia, a cui affidare il coordinamento delle attività richiamate, i quali sappiano anche sostenere eventuali difficoltà proprie degli studenti di origine straniera.

- **commi 33-43** (*alternanza scuola-lavoro*): *I percorsi di alternanza scuola-lavoro saranno attuati a partire del secondo biennio all'ultimo anno del percorso di studi, per la durata complessiva di almeno 400 ore da suddividere in maniera equa durante i tre anni. Tali percorsi si svolgeranno attraverso momenti presso strutture selezionate ed alcune ore di formazione teorico-pratica ad opera di formatori sia interni che esterni alla scuola; l'alternanza può anche essere svolta durante la sospensione delle attività didattiche. E' previsto che lo studente esprima, al termine dell'esperienza, una valutazione sull'efficacia e sulla coerenza, del percorso svolto, con il proprio indirizzo di studio. Il Dirigente Scolastico redigerà una scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate convenzioni, evidenziando la specificità del loro potenziale formativo e le eventuali difficoltà riscontrate nella collaborazione.*

- **commi 56-61** (*piano nazionale scuola digitale, didattica laboratoriale*): *La scuola in linea con il Piano nazionale per la scuola digitale ne promuoverà i principi: realizzando attività volte allo sviluppo delle competenze digitali degli studenti; potenziando strumenti didattici e laboratoriali necessari a migliorare i processi di innovazione delle istituzioni scolastiche; adottando strumenti organizzativi e tecnologici volti a favorire la trasparenza, la condivisione di dati e lo scambio di informazioni fra i vari lavoratori e gli*





*Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
" S. Savini " - Riccione*

utenti della scuola. Promuoverà la formazione dei docenti per l'innovazione didattica e lo sviluppo della cultura digitale per l'insegnamento, l'apprendimento e la formazione delle competenze lavorative, promuoverà l'innovazione digitale nell'amministrazione attraverso la formazione del personale addetto, potenzierà le infrastrutture di rete, proseguirà nell'adozione di testi didattici in formato digitale e la produzione e la diffusione di opere e materiali per la didattica. Individuerà docenti a cui affidare il coordinamento di tale attività.

- **comma 124** (*formazione in servizio docenti*): *Nell'ambito della formazione permanente e strutturale in servizio obbligatoria per il personale docente di ruolo, la scuola ha individuato le seguenti aree d'intervento: area digitale 12h, area logico-matematica 6h, area linguistica 6h, area per l'integrazione di alunni con bisogni educativi speciali o con L.104 12h, DSA 12h, leFP 12h, aree tematiche specifiche per insegnanti ITP, organizzati anche all'interno delle reti specifiche (RENAIA e RERIA) e per insegnanti dei corsi per adulti 6h.*

5) i criteri generali della programmazione educativa e l'attuazione delle attività parascolastiche, interscolastiche, extrascolastiche, già definiti nei precedenti anni scolastici dal consiglio d'istituto e recepiti nei POF di quei medesimi anni saranno inseriti nel Piano; in particolare si approfondiranno i seguenti punti:

- potenziamento professionalizzante per alunni disabili (progetti: Orto, BarAcca, Panini diversamente buoni.

6) I progetti e le attività sui quali si utilizzeranno i docenti dell'organico del potenziamento saranno orientati: a migliorare le competenze professionali degli studenti; a ridurre la percentuale di studenti non ammessi alle classi successive al fine di contrastare la dispersione scolastica e migliorare le performance; ad innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, rispettandone i tempi e gli stili di apprendimento, per contrastare le disuguaglianze socio-culturali e territoriali, per prevenire e recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica.





*Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
" S. Savini " - Riccione*

Si terrà conto del fatto che l'organico di potenziamento deve servire anche alla copertura delle supplenze brevi e quindi si eviterà di assorbire sui progetti l'intera quota disponibile.

- 7) Per tutti i progetti e le attività previsti nel Piano, saranno indicati, i livelli di partenza sui quali si intende intervenire, gli obiettivi previsti, gli indicatori quantitativi e/o qualitativi utilizzati per rilevarli.
- 8) Il Piano dovrà essere predisposto a cura della Funzione Strumentale a ciò designata entro il 13 gennaio 2016, eventualmente affiancata dal gruppo di lavoro a suo tempo approvato dal collegio docenti, per essere portata all'esame del collegio stesso nella seduta del 14 gennaio 2016, che è fin d'ora fissata a tal fine.

Il dirigente scolastico

