



Viale Matteotti, 54 - 47034 - Forlimpopoli (FC) Tel. 0543/740744 -- Fax 0543/744975

Mail: fois00200t@istruzione.it



Liceo delle Scienze Umane "Valfredo Carducci"

Viale Matteotti, 17 - 47034 - Forlimpopoli (FC) Tel. 0543/744715

Pec: fois00200t@pec.istruzione.it







RELAZIONE ILLUSTRATIVA AL PROGRAMMA ANNUALE PER L'ESERCIZIO FINANZIARIO 2018

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO	l'art.2-comma 3 e seguenti del D.I. n. 44 del 1° febbraio 2001 "Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo – contabile delle Istituzioni Scolastiche;		
della nota del M.I.U.R. n.14207 del 29 settembre 2017 (Istruzioni predisposizione del Programma Annuale per l'E. F. 2018) con la quale è res l'assegnazione della Dotazione Ordinaria calcolata sulla base del di ministeriale n. 21/2007 e Legge 107/2015 comma 11, potenzia dell'autonomia per il periodo gennaio – agosto 2018;			
che le spese per supplenze brevi e saltuarie non devono essere accertate in bilancio nè gestite secondo le regole del cedolino unico, l'obbligo per le istituzioni scolastiche di inserire tempestivamente stipulati al fine di consentire al MEF/NoiPa di calcolare le competenze personale supplente;			
dell'assegnazione della dotazione finanziaria per i compensi ed indennità per il MOF e che la stessa sarà gestita secondo le regole del cedolino unico;			

HA PREDISPOSTO IL PROGRAMMA ANNUALE PER L'ESERCIZIO FINANZIARIO 2018, ATTENENDOSI ALLE ISTRUZIONI AMMINISTRATIVO-CONTABILI FISSATE DALLE NORMATIVE SOPRA CITATE.

Determinazione delle Entrate

L'Istituto realizza le sue finalità tramite le attività curriculari ed i progetti compresi nel Piano triennale dell'Offerta Formativa, che vengono enucleati nelle attività e nei progetti del programma annuale secondo una ripartizione che tiene conto delle risorse assegnate nonché delle spese effettuate nell'esercizio precedente.

Oltre alle risorse relative all'Avanzo di amministrazione ed alla dotazione ordinaria, l'Istituto recepisce risorse finanziarie esterne aggiuntive:

- -contributi volontari delle famiglie all'atto dell'iscrizione
- -collaborazioni esistenti con Enti locali e le Istituzioni
- -fondi da privati (contributo volontario del Servizio Distributori automatici bevande ed alimenti all'interno delle sedi scolastiche)
- -contributi per manifestazioni ed esercitazioni speciali di pratica laboratoriale finalizzate.

In tal modo la scuola intende migliorare ed ampliare la qualità del servizio scolastico, per eseguire le linee programmatiche e gli itinerari didattici culturali così come previsti dal PtOF ed al contempo favorire un'offerta formativa altamente qualificata e rispondente il più possibile agli specifici e diversificati bisogni dell'utenza.

Le risorse finanziarie da programmare sono essenzialmente costituite da:



Istituto d'Istruzione Superiore **Forlimpopoli**





Viale Matteotti, 17 - 47034 - Forlimpopoli (FC Tel. 0543/744715

Pec: fois00200t@pec.istruzione.it



C.F. 92033420404 Mail: fois00200t@istruzione.it









Finanziamenti dello Stato

Finanziamento da Enti territoriali e Istituzioni pubbliche

Contributi da privati

Di seguito vengono riepilogati in dettaglio le singole aggregazioni

DETERMINAZIONE DELLE ENTRATE

Aggregato 01 - AVANZO DI AMMINISTRAZIONE AL 31 DICEMBRE 2017

A questa voce corrisponde una somma pari ad € 583.617,69 costituita da € 332.737,28 (avanzo non vincolato) e da € 250.880,41 (avanzo vincolato)

Voce A01	Non vincolato	€ 332.737,28	In questa voce confluisce tutto l'avanzo non vincolato derivante dalla radiazione di residui passivi degli anni precedenti e per minori spese sostenute
Voce A02	Vincolato	€ 250.880,41	Il totale iscritto a questa voce deriva da minori impegni sostenuti durante l'anno 2017

Aggregato 02 - FINANZIAMENTO DELLO STATO

Aggregato 02 voce 01 Dotazione ordinaria € 86.677,54

La risorsa finanziaria assegnata dal MIUR con nota prot. 19107 del 29 settembre 2017, oltre alla quota ordinaria per il funzionamento amministrativo-didattico annualmente stanziato dal Bilancio MIUR, include anche l'incremento disposto con il comma 11 della legge 107/2015 per il potenziamento dell'autonomia scolastica, ripartita secondo i criteri ed i parametri dimensionali e di struttura previsti dal D.M.834/2015

La somma corrisponde agli 8/12 per il periodo gennaio-agosto 2018 ed è così calcolata:

Quota per alunno	€	48.275,35
Quota fissa	€	1.333,33
Quota per sede aggiuntiva	€	266,67
Quota alunni diversamente abili	€	674,21
Quota per presenza corsi serali	€	133,33
Quota per classi terminali della scuola secondaria di secondo grado	€	120,00
Totale funzionamento amministrativo-didattico	€	50.802,89
Compenso dei Revisori dei Conti per Istituzione Capofila Tale compenso finalizzato alla copertura degli incarichi svolti presso le Istituzioni scolastiche dell'ambito territoriale scolastico dai Revisori dei conti in rappresentanza del MEF e del MIUR, è comprensivo degli oneri riflessi e dell'Irap che sono a carico dell'amministrazione	€	2.791,02





Istituto Professionale di Stato Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "Pellegrino Artusi"

Viale Matteotti, 54 - 47034 - Forlimpopoli (FC) Tel. 0543/740744 - Fax 0543/744975



Liceo delle Scienze Umane "Valfredo Carducci"

Viale Matteotti, 17 - 47034 - Forlimpopoli (FC)
Tel. 0543/744715

Pec: fois00200t@pec.istruzione.it



Mail: fois002001@istruzione.it C.F.

C.F. 92033420404 www.lisforlimpopoli.gov.it







Aggregato 02 voce 04 Altri finanziamenti vincolati € 33.083,63

A questa voce corrisponde il finanziamento dell'Alternanza scuola lavoro ai sensi della Legge 107/2015.

	€	86.677,54
Alternanza scuola lavoro	€	33.083,63
Compenso dei Revisori dei Conti per Istituzione Capofila	€	2,791,02
Funzionamento amministrativo-didattico	€	50.802,89

Aggregato 05 - CONTRIBUTI DA PRIVATI

Aggregato 05 voce 01 Famiglie non vincolati € 135.000,00

E' stata iscritta a questa voce la somma di € 135.000,00.

La previsione tiene conto del numero degli alunni frequentanti riferita agli ultimi due anni scolastici ed è riferita al contributo volontario per l'ampliamento dell'offerta formativa, funzionamento laboratori, assicurazione infortuni, etc.

Si procederà con opportune variazioni di bilancio a seguito di quantificazione degli importi in entrata.

Aggregato 05 voce 03 Altri non vincolati € 15.000,00

La voce è implementata dal contributo annuo volontario offerto dalla Ditta servizio Ristoro Distributori automatici di bevande ed alimenti.

Eventuali altri contributi e/o sponsorizzazioni di ditte, enti e privati saranno oggetto di variazioni di bilancio.

TOTALE DELLE ENTRATE

Totale entrat	e∣€	820.295,23
Aggregato A 05 contributi da privati	€	150.000,00
Aggregato A 02 finanziamenti dello Stato	€	86.677,54
Aggregato A 01 avanzo amministrazione	€	583.617,69



Forlimpopoli





, 17 - 47034 - Forlimpopoli (FC Tel. 0543/744715

Pec: fois00200t@pec.istruzione.it



Mail: fois00200t@istruzione.it

C.F. 92033420404

www.iisforlimpopoli.gov.it







DETERMINAZIONE DELLE USCITE

La determinazione delle uscite è stata effettuata tenendo conto dei finanziamenti disponibili e dei costi effettivi sostenuti nell'anno precedente opportunamente verificando, alla luce delle necessità prevedibili, gli effettivi fabbisogni per l'anno 2018.

Con queste risorse l'Istituto intende migliorare ed ampliare la qualità del servizio scolastico, perseguire le linee programmatiche e gli itinerari didattico-culturali così come proposti dal Piano triennale dell'Offerta Formativa.

AGGREGATO A

Aggregato A- VOCE A01- Funzionamento Amministrativo generale € 110.331,19

Per consentire un adeguato funzionamento amministrativo generale anche in relazione all'attuazione del PtOF l'Istituto potrà contare sulle risorse provenienti da:

un avanzo di amministrazione pari ad

€ 57.737,28

dotazione ordinaria pari ad

€ 52.593.91

L'attività è finalizzata a garantire il funzionamento amministrativo dell'istituzione scolastica. Gli importi imputati sono stati determinati da una valutazione delle spese effettuate nei decorsi anni e dalle nuove esigenze che si prevedono nel corso dell'anno finanziario. Le spese riguardano:

- carta, cancelleria, stampati ad uso amministrativo
- giornali e pubblicazioni
- materiale informatico vario e toner per uffici
- > materiale igienico-sanitario
- manutenzione di impianti e macchinari
- > opere idrauliche, elettriche, di ristrutturazione
- stampa e rilegatura di registri ad uso amministrativo
- spese postali, spese per assicurazione
- spese dei Revisori dei conti

L'anticipazione al Direttore dei Servizi generali ed amministrativi è fissata in € 1.000,00.

Aggregato A- VOCE A02- Funzionamento didattico generale € 245.000,00

Per consentire un adeguato funzionamento delle attività didattiche anche in relazione all'attuazione del PtOF, l'Istituto potrà contare sulle seguenti risorse pari ad € 245.000,00 provenienti da:

contributo volontario delle famiglie

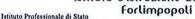
€ 135.000.00

un avanzo di amministrazione non vincolato

€ 110.000,00

Afferiscono a questa voce le attività e le relative spese che, pur non essendo legate a uno specifico progetto didattico, risultano indispensabili per supportare la normale attività didattica. La previsione tiene conto delle seguenti spese:





Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Pellegrino Artusi"

Viale Matteotti, 54 - 47034 - Fotlimpopoli (FC)
Tel. 0543/740744 -- Fax 0543/744975



Liceo delle Scienze Umane "Valfredo Carducci" Viale Matteotti, 17 - 47034 - Forlimpopoli (FC Tel. 0543/744715

Pec: fois00200t@pec.istruzione.it



Mail: fois00200t@istruzione.it

www.iisforlimpopoli.gov.it







spese funzionamento materiale di consumo dei laboratori

cancelleria per alunni

materiali tecnico specialistici

> manutenzione dei macchinari

spese postali

carta, Toner, costo copia

servizio lavanderia

manutenzione e riparazione attrezzature

concorsi e pratica operativa

liquidazione esperti

Aggregato A- VOCE A03- Spese di personale € 2.105,13

Per consentire l'attivazione di corsi di recupero debito formativo, si potrà contare sulla somma di € 2.105,13 proveniente da avanzo vincolato.

Aggregato A- VOCE A04- Spese di investimento

€ 104.035,10

La previsione è pari ad € 104.035,10 provenienti da un avanzo di amministrazione non vincolato pari ad € 55.000,00 e da un avanzo vincolato di € 49.035,10.

La spesa da sostenere per quanto attiene ai beni di investimento è relativa al rinnovo ed all'ampliamento delle attrezzature necessarie al funzionamento di:

- ➤ laboratori didattici di Ristorazione e sala/vendita: per consentire una didattica integrata e finalizzata a rispondere alle tendenze del mondo del lavoro saranno acquistate nuove apparecchiature e strumentazioni apposite;
- > attrezzature caldo/freddo per i laboratori di cucina e macchinari specifici per pasticceria;
- potenziamento laboratori di informatica siti nelle due sedi dell'Istituto;
- acquisto automezzo di trasporto alunni impegnati in alternanza, supporto progetto per alunni diversamente abili, partecipazione concorsi;
- rimodulazione impianto di obsoleto (di potenza al momento sottodimensionata rispetto all'utilizzo.

AGGREGATO P – PROGETTI

Il seguente documento, dovendo esplicitare non solo entrate e spese, ma anche la programmazione e la pianificazione dell'attività proposta dall'istituto, necessariamente fa riferimento al PtOF(Piano Triennale dell'Offerta Formativa), in cui sono dichiarati gli obiettivi da raggiungere, i responsabili, le risorse umane, le modalità di verifica degli obiettivi prefissati.

Nell'ottica dell'ampio processo di cambiamento culturale ed organizzativo, il PtOF diventa infatti una programmazione integrata, didattica e finanziaria, a cui concorrono diverse competenze professionali in sinergia.

Il programma pone attenzione anche alla formazione di tutto il Personale al fine di potenziare le professionalità e la qualità del servizio, con la realizzazione di progetti riguardanti l'informatica, la didattica digitale, la valutazione, l'uso delle tecnologie multimediali e corsi professionalizzanti.

I progetti finanziati per il corrente sono esplicitati nel seguente prospetto riepilogativo:



Istituto d'Istruzione Superiore Forlimpopoli

Istituto Professionale di Stato Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "Pellegrino Artusi" Viale Matteotti, 54 - 47034 - Forlimpopoli (FC) Tel. 0543/740744 - Fax 0543/744975



Licco delle Scienze Umane "Valfredo Carducci"

Viale Matteotti, 17 - 47034 - Ferlimpopoli (FC)
Tel. 0543/744715
Pec: fois00200t@pec.istruzione.it



Mail: fois00200t@istruzione.it

C.F. 92033420404







Da avanzo vincolato € 199.740,18 20.000,00 da Finanziamento Stato € 33.083,63 da Avanzo non vincolato €

Voce	descrizione	importo	provenienza	
P01	Istruzione e formazione professionale	65.634,77	01-02	Avanzo vincolato
P02	Autonomia ex legge 440/97	78,36	01-02	Avanzo vincolato
P04	Diversamente abili	6.234,83	01-02	Avanzo vincolato
P08	Progetto CTS - Sicurezza	6.008,87	01-02	Avanzo vincolato
P11	FESRON-EM-2015 39 II digitale al liceo	504,87	01-02	Avanzo vincolato
P12	FESRON-EM-2015 234 Laboratori mobili	1.814,61	01-02	Avanzo vincolato
P13	Attività a sostegno Obbligo Istruzione	78,76	01-02	Avanzo vincolato
P14	Progetto Alternanza scuola -lavoro		31.743,28 33.083,63 64.826,91	
P15	Aggiornamento Personale docente ed ata	3.749,11	01-01	Avanzo vincolato
P16	Progetti PtOF	5.108,02 20.000,00 25.108,02	01-01	Avanzo vincolato Avanzo non vincolato
P17	Viaggi istruzione	2.234,55	01-02	Avanzo vincolato
P18	Piano Nazionale Scuola Digitale	3.154,65	01-02	Avanzo vincolato
P19	FSE-EM-Percorsi adulti e giovani adulti	28.410,00	01-02	Avanzo vincolato
P20	FSE-EM- Inclusione e lotta al disagio	44.985,50	01-02	Avanzo vincolato
	TOTALE	252.823,81		

AGGREGATO R - Fondo di riserva

Aggregato R-Voce R98

€ 770,00

Come previsto all'art.4 del Decreto 44/2001, una parte della dotazione ordinaria è stata destinata alla costituzione del fondo di riserva, calcolato in misura inferiore al 5% del contributo ordinario. Tali risorse saranno impegnate esclusivamente per aumentare gli stanziamenti la cui entità si dimostri insufficiente e nel limite previsto dall'art.7 comma 3 del D.I.44/2001.

AGGREGATO Z - Disponibilità finanziaria da programmare € 105.230,00

In questo aggregato confluisce l'avanzo di amministrazione non vincolato pari ad €. 105.230,00 Tale somma si è costituita dalle rimanenze dovute a minori spese sostenute e da obbligazioni non totalmente perfezionate.

Costituzione aggregato Z

Voce	descrizione	Importo	provenienza
Z 01	Aggregato Z	105.230,00	01-01

TOTALE DELLE USCITE

Aggregato A	€	461.471,42
Aggregato P	€	252.823,81
Aggregato R	€	770,00
Totale uscite	€	715.065,23
Aggregato Z	€	105.230,00
Totale a pareggio	€	820.295,23

Conclusione

Tutte le attività didattiche che costituiscono il PtOF sono realizzate con diversi finanziamenti. Si è ritenuto fondamentale investire le risorse al fine di produrre un ampliamento dell'offerta formativa caratterizzato dal rispetto delle esperienze dell'istituto, del territorio e della progettualità interna ai diversi indirizzi.

Forlimpopoli, 9 febbraio 2018

Il Direttore dei servizi GA Maria Concetta Grazia Maltoni II Dirigente scolastico prof. Giorgio /Brunet /





Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Pellegrino Artusi"

Viale Matteotti, 54 - 47034 - Forlimpopoli (FC)
Tel 0543/20744 - For 0543/244035



Liceo delle Scienze Umane
"Valfredo Carducci"

Viale Matteotti, 17 - 47034 - Forlimpopoli (F

Pec: fois00200t@pec.istruzione.it

otti, 17 - 47034 - Forlimpopoli (FC)
Tel. 0543/744715



Mail: fois00200t@istruzione.it

@istruzione.it C.F. 92033420404
www.iisforlimpopoli.gov.it







Relazione illustrativa al programma annuale per l'esercizio finanziario 2018

Predisposta dal Dirigente scolastico in ottemperanza all'art.2 comma 3 del D.I. 1 febbraio 2001, n.44 " Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo contabile delle Istituzioni scolastiche" ed alla nota Miur prot.n.14207 DEL 29 SETTEMBRE 2016

Il "Programma annuale" rappresenta uno strumento di programmazione degli aspetti finanziari connessi alle concrete realizzazioni del PtOF.

La gestione finanziaria che va improntata ai criteri di efficacia, efficienza ed economicità, assume così la caratteristica di una gestione soprattutto per progetti ed obiettivi.

Ad ogni singolo progetto compreso nel programma è allegata una "scheda finanziaria illustrativa" redatta dal Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi in cui vengono indicati i beni ed i servizi da predisporre, la fonte del finanziamento, la spesa complessiva, l'arco temporale in cui l'iniziativa deve essere realizzata.

La presente relazione, allegata al programma annuale di previsione, elaborata in coerenza con le previsioni del PtOF, è finalizzata dunque ad illustrare gli indirizzi generali di gestione e di amministrazione, a determinare gli obiettivi da realizzare e la destinazione delle risorse previste perl'anno finanziario 2018.

Per quanto concerne i risultati conseguiti nell'esercizio finanziario precedente (art. 2 comma 4 del D.I. 44/2001), dalla verifica effettuata sia sulla base amministrativa-contabile, sia sulla base dell'autoanalisi, i risultati conseguiti risultano essere adeguati agli indicatori di produttività, economicità, efficienza ed efficacia fissati nel PtOF dell'anno scolastico 2017/18

Il Dirigente scolastico

VISTO il regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo contabile delle Istituzioni scolastiche (D.I.44/2001);

VISTA la nota MIUR prot del settembre 2017 avente per oggetto: "Avviso assegnazione risorse finanziarie per il funzionamento amministrativo didattico ed altre voci - integrazione al Programma annuale 2017 (periodo settembre-dicembre 2017) e comunicazione preventiva delle risorse finanziarie per il funzionamento amministrativo didattico ed altre voci del Programma annuale 2018 - periodo gennaio-agosto 2018

predispone

il Programma annuale per l'esercizio finanziario 2018 attenendosi alle Istruzioni amministrativo-contabili fissate dalle normative sopra menzionate.



Istituto d'Istruzione Superiore Forlimpopoli

Istituto Professionale di Stato
Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghier
"Pellegri- Andre Stationale di Stato
Viale Matteotti, 54 - 47034 - Fottimpopoli (FC)
Tel. 0543/74074 - Fax 0543/744975



"Valfredo Carducci"





Mail: fois00200t@istruzione.it

C.F. 92033420404







NOTIZIE SULL'ISTITUTO - PREMESSA

Il Polo Scolastico Superiore intitolato al noto gastronomo Pellegrino Artusi, forlimpopolese di nascita e fiorentino di adozione, unisce due diverse realtà didattiche:

1) l'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera (IPSSEOA) anch'esso intitolato a Pellegrino Artusi

2) il Liceo delle Scienze Umane, intitolato a Valfredo Carducci.

Alla data odierna, l'Istituto risulta composto da:

- una sede centrale ubicata in Via Matteotti, n. 54 divisa in due edifici separati ma contigui.

- una sede associata ubicata in Via Matteotti, n. 17 che accoglie n. 3 classi IPSSEOA e n. 5 classi del Liceo delle Scienze Umane, un corso completo.

Gli allievi iscritti nel presente anno scolastico sono 1052.

L'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore mira innanzitutto, in coerenza con gli obiettivi generali della scuola superiore, a promuovere la crescita umana, sociale e professionale degli studenti ed a fornire ai giovani una solida cultura di base e un'aggiornata formazione specifica.

In particolare si è inserito perfettamente nel piano di Riforma della Scuola Secondaria Superiore, accogliendo, oltre alle nuove denominazioni da essa previste, anche lo spirito dell'innovazione.

In tal senso si è rivolta particolare attenzione alla valorizzazione delle competenze, alle attività laboratoriali,

ad una didattica sempre più rivolta ad un apprendimento significativo supportato dalla conoscenza delle caratteristiche imprenditoriali del territorio.

L'Istituto "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai bisogni formativi degli studenti, il profilo generale è declinato in tre distinte articolazioni:

- Enogastronomia
- Sala e vendita
- Accoglienza turistica

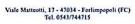
Il Liceo delle Scienze Umane è indirizzato allo studio delle teorie esplicative dei fenomeni collegati alla costruzione dell'identità personale e delle relazioni umane e sociali. Lo studente è guidato ad approfondire e sviluppare le conoscenze e le abilità e a maturare le competenze necessarie per cogliere la complessità e la specificità dei processi formativi. favorisce una formazione con ampie basi culturali e strumenti di orientamento per proseguire gli studi universitari.





Istituto Professionale di Stato r Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "Pellegrino Artusi" : Matteotti, 54 - 47034 - Forlimpopoli (FC) Tel. 0543/740744 - Fax 0543/744975







C.F. 92033420404 Pec: fois00200t@pec.istruzione.it









LA POPOLAZIONE SCOLASTICA

Nell'Istituto convergono alunni provenienti da un vasto bacino d'utenza comprendente numerosi comuni delle vallate limitrofe; un buon servizio dei trasporti consente la frequenza della quasi totalità degli allievi che risiedono fuori del Comune sede dell'istituzione scolastica.

La struttura delle classi è la seguente (data di riferimento:15 ottobre 2017):

	CLASSI	SI	ALUNNI ISCRITTI				ALUNNI F	REQUENTANT	ī				
	Numer o classi corsi diurni (a)	Numer o classi corsi serali (b)	Totale classi (c=a+b)	Alunni iscritti al 1 settembre corsi diurni (d)	Alunni iscritti al 1 settembre corsi serali (e)	Alunni frequentan ti classi corsi diurni (f)	Alunni frequentanti classi corsi serali (g)	Totale alunni frequentan ti h=f+g	Di cui div. abili	Differenza tra alunni iscritti al 1°settembre e alunni frequentan ti corsi diurni i=d-f	Differenza tra alunni i scritti al 1°settembre e alunni frequentanti corsi seralil L=f/a	Media alunni per classe corsi diurni F/A	Medici alunn per classe corsi serali G/B
Prime	9		9	212		211		211	11	1			
Seconde	8	1	9	174	43	173	43	216	7	1			
Terze	9		9	202		202		202	20				
Quarte	9	1	10	207	34	206	33	239	10	1	1		
Quinte	8	1	9	161	24	160	24	184	10	1			
TOTALE	43	3	46	956	101	952	100	1052	58	4	1		

Dati Personale - data di riferimento

La situazione del Personale docente ed Ata (Organico di fatto) può così concretizzarsi :

DIRIGENTE SCOLASTICO		
N.B.in presenza di cattedra o posto esterno il docente va rilevato solo dalla scuola di titolarità del posto	NUMERO	
insegnanti titolari a tempo indeterminato full time	53	
Insegnanti titolari a tempo indeterminato part time	14	
Insegnanti titolari di sostegno a tempo indeterminato full time		
Insegnanti titolari di sostegno a tempo indeterminato part time	2	

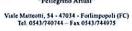
Insegnanti su posto normale a tempo determinato con contratto annuale	1
Insegnanti di sostegno a tempo determinato con contratto annuale	0
Insegnanti a tempo determinato con contratto al 30 giugno	4
Insegnanti di sostegno a tempo determinato con contratto al 30 giugno	9
Insegnanti di religione a tempo indeterminato full time	0
Insegnanti di religione a tempo indeterminato part time	0
Insegnanti di religione incaricati annuali	1
Insegnanti su posto normale con contratto a tempo determinato su spezzone orario*	14
Insegnanti di sostegno con contratto a tempo determinato su spezzone orario*	6
*da censire solo presso la scuola che stipula il primo contratto nel caso in cui il docente abbia più spezzoni e quindi abbia stipulato diversi contratti con altrettante scuole)	
TOTALE PERSONALE DOCENTE	119
Personale ATA	
N.B.il Personale ATA va rilevato solo dalla titolarità del posto	NUMERO
Direttore dei Servizi generali ed Amministrativi	1
Direttore dei Servizi generali ed Amministrativi amministrativi a tempo determinato	0
Coordinatore Amministrativo e tecnico e/o Responsabile amministrativo	0
Assistenti amministrativi a tempo indeterminato	7
Assistenti amministrativi a tempo determinato con contratto annuale	0
Assistenti amministrativi a tempo determinato con contratto al 30 giugno	2
Assistenti tecnici a tempo indeterminato	9
Assistenti tecnici a tempo determinato con contratto annuale	0
Assistenti tecnici a tempo determinato con contratto al 30 giugno	2
Collaboratori scolastici dei servizi a tempo indeterminato	0
Collaboratori scolastici a tempo indeterminato	18
Collaboratori scolastici a tempo determinato con contratto annuale	1
Collaboratori scolastici a tempo determinato con contratto al 30 giugno	4
Personale altri profili (Guardarobiere, cuoco, infermiere) a tempo indeterminato	0
Personale altri profili (Guardarobiere, cuoco, infermiere) a tempo determinato con contratto annuale	0
Personale altri profili (Guardarobiere, cuoco, infermiere) a tempo determinato con contratto	0
Personale ATA a tempo indeterminato part-time	0
TOTALE PERSONALE ATA	44

Non si rilevano unità di personale estraneo all'amministrazione che espleta il servizio di pulizia degli spazi e dei locali ivi compreso quello beneficiario delle disposizioni contemplate dal decreto interministeriale 20 aprile 2001, n.65, nonché i soggetti destinatari degli incarichi di collaborazione coordinata e continuativa di cui all'art.2 del decreto interministeriale 20 aprile 2001, n.66



Istituto d'Istruzione Superiore **forlimpopoli**







Pec: fois00200t@pec.istruzione.it

i, 17 - 47034 - Forlimpopoli (FC Tel. 0543/744715



C.F. 92033420404

Mail: fois00200t@istruzione.it







OFFERTA FORMATIVA

La finalità dell'offerta formativa rivolta agli allievi frequentanti l'Istituto si esplicita nei seguenti punti:

- -migliorare il livello culturale
- -costruire buone competenze professionali
- -proporre una didattica qualificata, aperta sul territorio e sensibile ad esperienze europee ed internazionali
- -favorire il superamento delle difficoltà e delle carenze che portano alla dispersione scolastica
- -sostenere le eccellenze e nel contempo avere a cuore i problemi dei più deboli

L'AMPLIAMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA

L'ampliamento e l'arricchimento dell'offerta formativa vede la sua azione attraverso i Progetti.

Promossi dalla Scuola, essi rappresentano il prodotto di un'intensa attività collaborativa e il tentativo di fruire al meglio delle risorse messe a disposizione dall'Autonomia scolastica e dal territorio.

I progetti, distinti dall'attività ordinaria, sono articolati in modo da offrire un approccio trasversale agli ambiti disciplinari propri del curricolo.

Essi inoltre, più in generale, offrono l'opportunità di arricchire il bagaglio di conoscenze e competenze acquisito nelle ore curricolari. Le attività proposte, in alcuni casi prevedono una collaborazione con i vari enti e istituzioni presenti sul territorio.

I progetti sono formulati all'inizio di ogni anno scolastico con l'intento di favorire l'integrazione, la partecipazione ma soprattutto l'apprendimento attraverso uno sviluppo il più possibile trasversale delle

Dovendo il programma annuale esplicitare non soltanto le entrate e le spese ma anche la programmazione e la pianificazione delle attività proposte dall'istituto, necessariamente ci si rapporta con il Piano triennale dell'Offerta Formativa.

Questa infatti illustra chiaramente gli obiettivi da raggiungere, i responsabili delle varie attività, le risorse umane e finanziarie utilizzando metodologie e strumenti integrati per sviluppare una programmazione esaustiva, in sinergia tra competenza professionale e condivisione di esperienze (Come da schede agli atti)

Progetti PtOF

N.	Progetto	Scuola	Referente
	Radio Attiva-mente	LICEO	Obiettivo del progetto è promuovere lo studio e la sperimentazione di modalità di comunicazione di un mass-media (radio web) con le relative tecnologie Finalità è aprire spazi di ascolto e diffusione ai vissuti scolastici degli studenti approfondendo il contenuto dei piani di studio con particolare riferimento a filosofia e scienze umane, che costituiranno il materiale principale delle trasmissioni
	Incontro con l'autore	LICEO	E' prevista la lettura di un testo con l'autore del testo stesso
	IOKREO 2018	LICEO	Potenziamento delle abilità artistiche
	Musical Around The World	LICEO	Realizzazione di un musical
	Musical Around The World Consultorio giovani Visita al Sert Visite guidate alla psichiatria Droge legali e illegali Tra rischio e piacere Camminiamo insieme		Le attività sono finalizzate a favorire l'acquisizione di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano ed alla prevenzione delle dipendenze

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Progetto Giovani Testimoni della Memoria	LICEO-IPSSEOA	L'iniziativa è promosso dall'Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna e realizzato in collaborazione con l'Istituto Storico provinciale. Le finalità principali del progetto sono le seguenti: Affermare i valori di libertà, uguaglianza, democrazia, pace Trasmettere alle giovani generazioni la memoria dei drammatici eventi legati alla storia del Novecento Contrastare ogni forma di pregiudizio, razzismo, xenofobia e violenza. I destinatari del progetto sono gli alunni delle classi quinte ai quali verrà raccontata in primo luogo la Shoah, accanto ad altre storie di genocidi e conflitti etnici che hanno caratterizzato il Novecento. Verranno approfondite le tematiche correlate: l'intolleranza e il razzismo, i totalitarismi, la propaganda e la manipolazione delle coscienze. Il momento culminante del progetto è un viaggio di istruzione in una città d'Europa con visita guidata a un campo di concentramento, preceduto e seguito da altre iniziative: lettura di testimonianze, incontri formativi con esperti, visione di film e spettacoli dedicati, uscite didattiche sul territorio per conoscere le architetture di regime e i luoghi più vicini teatro di eventi della seconda guerra mondiale.
	Pet teraphy	LICEO	Nel progetto sono coinvolti tutti i docenti di sostegno e l'istruttore cinofilo con la sua assistente. Il progetto è finalizzato al miglioramento del lavoro interpersonale, al rinforzo dell'autostima, al miglioramento delle autonomie, ad imparare a prendersi cura di qualcun altro.
	Siamo a cavallo!	LICEO	L'attività parte con 4-5 lezioni dal mese di ottobre e riprende dopo la pausa invernale. Coinvolti i docenti, la responsabile del maneggio con il suo staff e la CRI in quanto finanziatrice del progetto e responsabile del trasporto.
;	Acqua e movimento	LICEO	Il lavoro è studiato per migliorare le capacità natatorie, attuare un processo di conoscenza e superamento di paure e limiti, aumento dell'autostima
	AVIS	LICEO	Obiettivo è sensibilizzare gli studenti alla donazione del sangue, tramite incontri formativi con medici e volontari AVIS
	Ufficio stampa ISS Artusi	IPSSEOA/LICEO	
	Sportello di Ascolto Ausl-Sert / Istituto Artusi	IPSSEOA/LICEO	Sportello rivolto a tutti gli alunni dell'istituto con l'intento di offrire un'occasione di ascolto e condivisione su problemi o situazioni di disagio e/o difficoltà in famiglia e/o a scuola. In caso di necessità può offrire un contatto con i servizi presenti sul territorio
	Arte da Asporto	IPSSEOA/LICEO	Il laboratorio è finalizzato alla conoscenza dei principali autori della storia dell'arte e alla stimolazione della capacità di scoperta, osservazione, conoscenza della realtà che ci circonda.
THE STATE OF THE S	Banchetti Letterari: il cibo nella letteratura, da Dante a Camilleri	IPSSEOA/LICEO	Destinatari gli alunni del secondo biennio e dell'ultimo anno di corso. Finalità: suscitare interesse verso i classici attraverso un tema originale e attuale. Obiettivo: comprendere l'importanza del tema del cibo nella letteratura italiana.
	Corso intensivo in preparazione all'esame di certificazione internazionale di lingua inglese First Certificate	IPSSEOA/LICEO	Lo scopo è quello di approfondire lo studio delle lingue straniere e ottenere una certificazione per gradi riconosciuta a livello internazionale e spendibile sia a livello professionale sia nel proseguimento degli studi.
	Preparazione esame PET	LICEO	Attesta, per livelli, la competenza nelle lingue straniere. Sono certificazioni riconosciute a livello internazionale e spendibili sia a livello professionale sia nel proseguimento degli studi. E' rivolto agli allievi delle classi quarte e quinte.
	La gran Bretagna in età contemporanea: percorsi CLIL tra storia e cultura inglese.	LICEO	
	C'è dialogo e di@logo	IPSSEOA/LICEO	Il principio fondante del progetto nasce dalla convinzione che genitori e insegnanti possano acquisire gli strumenti giusti per accompagnare nel modo migliore i loro figli e studenti nell'uso del digitale e che sia possibile prevenire eventuali rischi e disagi grazie al saper comunicare con loro con empatia. L'obiettivo è

		cercare di tenere sempre aperta la porta del dialogo reale e del dia@logo digitale, conoscendo le nuove tecnologie e le applicazioni che i nostri ragazzi utilizzano quotidianamente, evidenziando per ognuna le potenzialità e i pericoli che possono nascondere. Nel corso delle due serate verranno trattati diversi e interessanti argomenti tra cui: il mondo app, il senso della privacy e la percezione del personale e del pubblico, il cyberspazio, l'influenza della comunicazione sulla personalità e sulle relazioni, uso e abuso del videogioco, una esposizione eccessiva può diventare una vera e propria dipendenza capace di influire negativamente sulla salute psicofisica del ragazzo, primi campanelli d'allarme verso una possibile dipendenza. Destinatari le famiglie degli alunni e gli insegnanti.
Un coach per la salute	IPSSEOA/LICEO	
Pedalata "una pista che unisce, due scuole che pedalano" Tennis Nuoto e Aquagym Beach Volley Difesa personale	IPSSEOA/LICEO	Organizzare gruppi sportivi per allenare gli alunni attraverso campionati studenteschi o far sperimentare varie discipline sportive
English in music	IPSSEOA/LICEO	Il progetto propone un percorso di 10 ore curricolari rivolte al biennio in cui l'insegnamento/apprendimento della lingua straniera si svolge mediante l'ascolto, l'analisi la riflessione sui temi dei testi di canzoni in lingua inglese presentate dai ragazzi stessi.
A taste of Cinema	IPSSEOA/LICEO	Il progetto propone la rassegna di film in lingua originale con titoli inerenti allo specifico indirizzo di studi, al fine di potenziare la lingua e la cultura straniera, stimolare la riflessione su tematiche attuali internazionali in lingua inglese.
Celebrity Icons dell'industria internazionale ristorativa e dell'ospitalità	IPSSEOA/LICEO	Il progetto propone l'analisi contestuale e studio di alcuni casi aziendali di successo nel panorama internazionale dell'industria della ristorazione così come dell'industria dell'ospitalità/accoglienza turistica e delle realtà socio-educative a partire da fonti e documenti reali e dall'incontro con le personalità più rappresentativi dei settori di interesse
Shakespeare in tavola	IPSSEOA/LICEO	Il progetto intende proporre la lettura in lingua originale di alcuni brani della drammaturgia shakesperiana con particolare riguardo alle scene che vedono i personaggi riuniti a tavola in un momento di festa conviviale.
Gastrolab- edulab	IPSSEOA/LICEO	Partendo da testi della comunicazione quotidiana, il percorso di 20 ore curricolari, destinato alle classi del triennio mette a tema la lettura e la discussione di articoli tratti dai principali quotidiani, riviste e web sites di all news dell'area britannica e americana con l'approfondimento di temi di attualità.
Corso intensivo in preparazione all'esame di certificazione internazionale di lingua inglese Preliminary English Test Corso di preparazione all'esame Pet level B1 (Preliminary English Test) Corso intensivo in preparazione all'esame di certificazione internazionale di lingua inglese First Certificate	IPSSEOA	Lo scopo è approfondire lo studio delle lingue straniere e ottenere una certificazione per gradi riconosciuta a livello internazionale e spendibile sia a livello professionale s ia nel proseguimento degli studi
La resistenza di Beppe Fenoglio: un partigiano inglese nelle Langhe	IPSSEOA	Percorso con metodologia CLIL-insegnamento in lingua straniera di una disciplina non linguistica
Ciò che per l'universo si squaderna	IPSSEOA	Promuovere la conoscenza e la fruizione della Divina Commedia valorizzando il suo stretto contatto con il territorio, i beni culturali e la musica
Letture, analisi, approfondimenti critici su l Promessi Sposi di A. Manzoni	IPSSEOA	IL progetto si propone di rileggere in chiave formativa alcuni passi dell'opera di Alessandro Manzoni.

	II Neoclassicismo e il Romanticismo	IPSSEOA	Si propone di potenziare le conoscenze storiche del periodo dal fine settecento a metà ottocento, individuando i tratti
			caratteristici dell'arte neoclassica.
	IL Rinascimento italiano	IPSSEOA	Potenziare le conoscenze storico-artistiche del periodo. Destinatari gli alunni della classe 3 ^A B di accoglienza turistica.
	Impressionismo ed Espressionismo	IPSSEOA	Potenziare le conoscenze storico-artistiche del periodo fine ottocento e inizio novecento. Destinatari gli alunni della classe 5^B accoglienza turistica.
	La Gelateria Moderna I tagli della carne e i prodotti di norcineria Macrobiotica Cotture innovative- la bassa temperatura Pizza al piatto Pasticceria da credenza-il Breakfast in albergo	IPSSEOA	I progetti sono finalizzati al potenziamento delle abilità pratiche /professionali con l'ausilio di esperti del settore
-	Progetto di Marketing territoriale: le nuove strategie della regione E.R. per la valorizzazione ela promozione turistica	PSSEOA	La Romagna come cuore delle terre del buon vivere con i suoi prodotti agricoli, vinicoli, gastronomici.
	The Greatest Coffee Maker concorso interno, corso di formazione caffè	IPSSEOA	Corso di formazione tenuto da un trainer Lavazza, sui nuovi metodi di estrazione del caffè. A seguire Concorso .
	Aziende , enti e associazioni in Istituto o istituto presso di loro	IPSSEOA	Migliorare la formazione degli allievi ampliando conoscenze e contenuti, con la partecipazione ad attività interne od esterne all'Istituto, tenute da titolari di Aziende e/o consulenti. Per l'Istituto è tradizione ospitare cene di gala per enti ed organizzazioni, cene di beneficenza, serate a tema; gli allievi del triennio sperimentano e sviluppano le conoscenze e le abilità tecniche specifiche in un contesto protetto.
	Mangia con gusto, gusta in salute	IPSSEOA	Approfondimento tematico e rielaborazione pratica di educazione al gusto finalizzata alla prevenzione dei tumori e delle malattie croniche legate agli stili di vita ed alla promozione di scelte più salutari e consapevoli dell'alimentazione dei giovani. Progetto coordinato dall'Asl Emilia Romagna e dallo lor.
	HACCP Bar e ristoranti	IPSSEOA	Lo scopo del progetto è rendere maggiormente consapevoli gli studenti delle classi 5° IPSSEOA di Enogastronomia dell'importanza della conoscenza pratica ed applicativa di tutte le procedure igieniche standardizzate riconosciute dalla CEE come competenza necessaria per il mondo della ristorazione. Inoltre hanno la possibilità di dialogare e interagire con gli operatori del settore, chef e maitre.
	Proditti DOP e IGP	IPSSEOA	Approfondimento/conoscenze organolettiche e commerciali dei prodotti DOP e IGP dell'Emilia Romagna
	Barista percorso professionista	IPSSEOA	Il progetto si prefigge l'ampliamento delle conoscenze specifiche del settore caffetteria.
	il Caffè- sistemi di estrazione internazionali	IPSSEOA	II progetto rivolto agli alunni delle classi terminali mira all'approfondimento dettagliato dei sistemi di estrazione
	Latte art	IPSSEOA	Il corso si compone di nozioni teoriche ed esercitazioni pratiche per ottenere un cappuccino preparato a regola d'arte e decorato con la tecnica e gli strumenti specifici del latte art.
	Corso sommelier 1° livello	IPSSEOA	Finalizzato a migliorare la formazione degli allievi, ampliare e approfondire contenuti e conoscenze, grazie alla presenza di relatori esterni qualificati in un settore in grande espansione che offre importanti sbocchi occupazionali. Il 1 livello approfondisce gli elementi base della professionalità del sommelier: viticultura, enologia, tecnica della degustazione e del servizio.
	Corso sommelier 2° livello	IPSSEOA	Il 2 livello esplora il mondo del vino, in riferimento alla conoscenza della produzione italiana e straniera, con particolare attenzione

	Romagna Wine Festival e Tramonto Divino	IPSSEOA	Collaborazione ad attività esterne aperte al pubblico, nel servizio delle eccellenze enogastronomiche dell'Emilia Romagna.
	Pentole e alambicchi	IPSSEOA	Infondere negli alunni maturandi e futuri chef una moderna mentalità di trattazione dei processi gastronomici, per far rientrare la gastronomia nell'ambito di un sapere scientifico
THE PROPERTY OF THE PROPERTY O	Una Ricetta per il Cuore	IPSSEOA	L'associazione Assocuore di Cesena promuove presso il nostro Istituto una iniziativa per favorire il coinvolgimento e la sensibilizzazione dei giovani ed in particolare gli chef di domani sul tema della prevenzione da malattie cardiovascolari. Successivamente viene emesso un bando per partecipare al concorso tra studenti delle classi 3^ e 4^ con l'intento di realizzare un piatto con alla base i prodotti della dieta mediterranea. Dopo la gara ufficiale la premiazione avverrà con cena finale sempre nel nostro Istituto. Le ricette verranno poi diffuse nei ristoranti aderenti al progetto "Ristoranti del cuore". Finanziamento da parte dell'associazione Assocuore agli studenti partecipanti.
	Cucinarte	IPSSEOA	Il progetto ha come obiettivo acquisire competenze enogastronomiche di alto livello con l'ausilio di chef stellati.
440.00	Economico, stagionale, salutare, eco- compatibile, facile e gustoso	IPSSEOA	L'obiettivo del progetto è quello di mostrare la possibilità di una cucina semplice e sana sia dal punto di vista nutrizionale sia da un punto di vista di prevenzione delle malattie degenerative, cardiovascolari e tumorali. Riscoprire la stagionalità degli alimenti in particolar modo della verdura. prevista a presentazione di un libro che analizza le bellezza della Romagna nelle quattro stagioni inserendo ricette di prodotti tipici
	Mani ImPasta	IPSSEOA	Il progetto mira ad ampliare l'offerta formativa professionale, rafforzare le abilità pratiche degli allievi relativamente al confezionamento dei diversi formati di pasta tipici della regione Emilia Romagna e regioni limitrofe

PROGETTO ORIENTAMENTO

L'orientamento è attività finalizzata a rendere lo studente responsabile e attivamente partecipe delle propria scelta riguardo l'indirizzo di studi.

Così come definito dalla legge 53/2003, l'orientamento tende a prevenire i fenomeni di dispersione scolastica e nel contempo a favorire la realizzazione del diritto-dovere di istruzione e formazione per ciascuno.

Consapevole dell'importanza di questa attività, l'Istituto ha fatto dell'orientamento in entrata e in uscita uno degli elementi portanti fra i servizi che la scuola offre agli studenti, al fine di rendere sempre più concreto il loro successo personale e professionale.

Finalità dell'orientamento in entrata

- -Potenziare la conoscenza degli studenti circa l'offerta formativa della scuola, anche in relazione ai settori del lavoro e delle professioni.
- -Individuare interessi ed attitudini specifiche che consentano ai ragazzi scelte consapevoli nell'ambito dell'istruzione superiore.
- -Contrastare la dispersione scolastica e l'emarginazione giovanile. Attività

Open day - Open night

Vengono proposti tre pomeriggi e una serata di apertura durante i quali l'Istituto accoglie studenti e genitori. Sono presenti il Dirigente Scolastico, l'insegnante referente, i docenti tecnico pratici e studenti frequentanti gli ultimi anni.

Partecipazione a laboratori pomeridiani

Nel pomeriggio è possibile partecipare, previa prenotazione, ad una esercitazione pratica, sotto la guida degli insegnanti e di alcuni studenti frequentanti gli ultimi anni di corso.

Finalità dell'orientamento in uscita

- Offrire agli studenti una più ampia prospettiva di scelta nel passaggio dalla dimensione scolastica a quella lavorativa

-Presentare le diverse opzioni di formazione post diploma per indirizzare le competenze e abilità acquisite dagli studenti

verso un percorso formativo o professionale mirato alle loro vocazioni Attività

- Divulgazione di materiale informativo
- Visite presso aziende del territorio
- Incontri con i rappresentanti delle Associazioni di settore
- Incontri in collaborazione con Centri di orientamento per conoscere i diversi percorsi universitari
- Partecipazione degli studenti alle giornate per l'orientamento organizzate dai Poli Universitari del territorio e/o visita alle sedi universitarie.

PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO

L'alternanza nasce con lo scopo di ampliare e/o completare le competenze tecnico-professionali degli alunni, per interpretare le richieste del mondo del lavoro sempre più mutevole e variegato.

L'alternanza scuola-lavoro permette ai nostri studenti di svolgere una parte del loro percorso formativo presso un'Impresa/Ente /Associazione esterni alla scuola; può essere svolta anche in modalità di attività formativa simulata all'interno dell'Istituto ed anche all'estero. L'alternanza è una modalità che si affianca alle attività curricolari con le quali condivide gli obiettivi formativi previsti.

A tale scopo l'alternanza suola-lavoro deve essere:

- 1 coerente con il percorso di studio professionale intrapreso dallo studente
- 2 co-progettata sul piano didattico sia con l'Impresa/Ente che con lo studente
- 3 costruita per la valorizzazione dei saperi attraverso esperienze concrete in ambito professionale
- 4 verificata e valutata sia dal tutor aziendale che dal tutor scolastico e certificata dalla scuola.
- I percorsi di alternanza scuola-lavoro sono progettati, attuati, verificati e valutati sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica quasi sempre in collaborazione con imprese, enti e associazione esterni alla scuola, secondo apposite convenzioni sottoscritte tra le parti.

La stesura del Programma Annuale è orientata dai seguenti criteri guida:

1.valorizzare progetti educativo-didattici dalla forte valenza formativa e dalle caratteristiche di trasversalità, unitarietà, innovazione e miglioramento dell'offerta educativa miranti a realizzare le migliori condizioni possibili in funzione del raggiungimento del successo formativo degli alunni;

2.razionalizzare l'utilizzo delle risorse orarie, professionali e finanziarie interne in funzione dell'arricchimento dell'offerta formativa e del miglioramento della qualità del processo di insegnamento/apprendimento;

3.disporre momenti e spazi per le attività di recupero e potenziamento degli apprendimenti e di alfabetizzazione di alunni stranieri;

4. individuare le risorse logistiche ed organizzative da utilizzare nelle realizzazione delle varie attività progettuali

5.favorire accordi con il territorio per incrementare e migliorare la qualità dei servizi

6.favorire accordi con il territorio per la costituzione di reti di scuole ai fini della formazione del personale docente, della ricerca-azione e dell'integrazione.





Istituto Professionale di Stato Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "Pellegrino Artusi"

Mail: fois00200t@istruzione.it



Liceo delle Scienze Umane "Valfredo Carducci"

Viale Matteotti, 17 - 47034 - Forlimpopoli (FC) Tel. 0543/744715

Pec: fois00200t@pec.istruzione.it







RISULTATI ATTESI

I risultati attesi, impegnando le risorse così come è esplicitato nelle singole schede di progetto, si possono riconnettere a due dimensioni fondamentali, in coerenza con il Piano di Miglioramento:

-Ricerca di qualità dei processi didattici ed educativi:

- favorire la ricerca dell'approfondimento e del recupero dei saperi disciplinari di base;
- migliorare la qualità dei processi d'insegnamento/apprendimento:
- implementare le modalità di documentazione dei percorsi di istruzione e formazione degli alunni secondo la certificazione delle competenze, in linea con i più recenti documenti ministeriali;
- mantenere un'azione di formazione continua dei docenti, in grado di fornire strumenti metodologico didattici appropriati per una migliore lettura dei bisogni didattici e socio-relazionali degli alunni, in particolare rispetto all'uso delle nuove tecnologie nella didattica.

-Ricerca di qualità nel funzionamento della struttura organizzativa:

- mantenere e rafforzare la struttura organizzativa costruita dall'istituzione scolastica nel corso degli anni;
- sviluppare le azioni di monitoraggio e di autovalutazione dell'istituto:
- condividere e approfondire le azioni di monitoraggio degli apprendimenti, sia per quanto riguarda i dati INVALSI che per quanto riguarda le situazioni interne; responsabilizzare il personale in servizio con impegni di rendicontazione delle fasi di controllo di processi loro affidati, in funzione del continuo miglioramento organizzativo;
- rafforzare il patrimonio delle risorse materiali, strumentali e tecnologiche e le dotazioni librarie delle biblioteche;
- documentare le esperienze di miglioramento e/o di innovazione per poterle socializzare;
- portare all'attenzione del personale, attraverso strumenti informativi diffusi e condivisi, le modalità organizzative via via assunte dalla scuola come linee-guida in merito alla sicurezza, vigilanza e sorveglianza degli alunni.

