



ISTITUTO O DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICIALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) - Via della Repubblica n. 16
Tel. 0586792028 - Fax 0586760057 - C.F. 8000404091

Sito : www.isismattei.org - E-mail: liis006001@istruzione.it – PEC: liis006001@pec.istruzione.it



- PROCEDURA DEL MONITORAGGIO DEGLI APPRENDIMENTI - PIANO DI MIGLIORAMENTO

Al fine di rendere misurabile e perciò disponibile ad analisi quanti-qualitativa, statistica e di contesto, i risultati degli apprendimenti, il GAV a seguito di quanto emerso nel Collegio Docenti e nelle sedute dipartimentali, in considerazione degli obiettivi di apprendimento dei rispettivi ordinamenti nonché delle prove dell'Esame di stato, (fino a nuova indicazione normativa complementare al Dlgs 62/2017 esposto in Collegio Docenti relativo all'Esame di Stato 2018/2019) ritiene centrale, nell'ottica di una seria autovalutazione di processo e di risultato, *proceduralizzare* il Piano di Miglioramento in tempi e modalità precise. Dunque, nell'ambito delle iniziative legate all'Autovalutazione d'Istituto e alle azioni di monitoraggio del PdM, per ciò che attiene al monitoraggio degli apprendimenti, si dovranno somministrare prove per classi parallele secondo le seguenti Finalità generali assunte ad *elemento qualificante e irrinunciabile dei processi didattico-metodologici, nonché criterio orientante della Autovalutazione per la sezione Apprendimenti*

Finalità generali

- Miglioramento della qualità della offerta formativa dell'Istituto rispetto alle condizioni di possibilità di apprendimento
- Promozione di un confronto intra e inter dipartimentale sulla didattica delle discipline e sulla valutazione;
- Offrire di pari opportunità apprenditive agli alunni in piena Trasparenza ;
- Individuare strategie personalizzate per la preparazione degli allievi, al fine di migliorarne gli esiti scolastici,
- Potenziare la didattica per competenze
- Diminuire la *varianza* all'interno della classi tra i gruppi classe e diminuire le insufficienze approntando strategie personalizzate e tempestive di recupero

- Incrementare le prestazioni degli alunni con livelli sufficienti di apprendimento e promuovere le eccellenze
- Promuovere il necessario confronto collegiale e la condivisione tra colleghi riguardo ai contenuti disciplinari e alle strategie metodologiche adottate, affinché tutti gli alunni, possano raggiungere gli obiettivi minimi, previsti dalle programmazioni di classe;
- Supportare gli alunni, affinché possano affrontare con sempre maggiore autonomia e successo scolastico le verifiche scritte e acquisiscano, in uscita, in tutti i linguaggi disciplinari, le competenze, previste dalle Indicazioni Nazionali per il Curricolo DM 211/2010 e le Schede Disciplinari relative alle Linee guida IT 57/2010 e IP64/2010 4/2011 e 5/2011

Per la Parte Monitoraggio degli apprendimenti del Processo di Autovalutazione di Istituto è prevista la scansione seguente di somministrazione di prove scritte

Seconde classi del Primo biennio

TEMPI di somministrazione GENNAIO e APRILE

- Italiano, Matematica, Inglese

Secondo Biennio e Ultimo anno di tutti gli Indirizzi di ISIS tranne il Liceo Scienze Applicate

TEMPI di somministrazione GENNAIO e APRILE

- Italiano

Triennio IP e IT

- Una tra le discipline caratterizzanti il corso, ai sensi del DM 10 del 25/1/2015, dunque disciplina di seconda prova di Esame di Stato - Per comodità del CdC di novembre le discipline sono state raccolte nel prospetto Allegato. Gli indirizzi IP e IT sceglieranno la prova tra le materie di Indirizzo secondo la valutazione di opportunità del docente affidatario dell'insegnamento delle materie di indirizzo e di esame di stato, in relazione alla verticalità degli apprendimenti che esige ciascuno specifico triennio.

Il Triennio del LSA presente in due corsi completi ed identici, somministrerà prove parallele di

- Matematica
- Scienze
- Fisica

Il calendario preciso sarà redatto e diffuso a cura del GAV

PROSPETTO MATERIE CARATTERIZZANTI IL CORSO E DI ESAME DI STATO DM 10/2015

LI03	LICEO SCIENZE APPLICATE			
Matematica	47/A-48/A 49/A	165	132	132
Fisica	38/A-49/A	66	66	99
Scienze naturali	12/A-13/A 60/A -66/A	99	132	165

ITMM / IT05	MECCANICA E MECCATRONICA Settore Tec /ITTM			
Meccanica, macchine ed energia	A-42	132	132	132
Sistemi e automazione	A-42	132	99	99
Tecnologie meccaniche di processo e prodotto	A-42	165	165	165
Disegno, progettazione e organizzazione industriale	A-42	99	132	165

IT10 /ITEC		ELETTRONICA ED ELETTROTECNICA ARTICOLAZIONE "ELETTRONICA"		
Tecnologie e progettazione di sistemi elettrici ed elettronici	A-40	165	165	198
Elettrotecnica ed Elettronica	A-40	231	198	198
Sistemi automatici	A-40	132	165	165

IT13 /ITTL		INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI ARTICOLAZIONE "TELECOMUNICAZIONI"		
Informatica	A-41	99	99	
Telecomunicazioni	A-40	198	198	198
Sistemi e reti	A-40	132	132	132
Tecnologie e progettazione di sistemi informatici e di telecomunicazioni	A-40	99	99	132
Gestione progetto, organizzazione d'impresa	A-40			99

IP09 indirizzo	IPMM	OPZIONE "MEZZI DI TRASPORTO"		
B-17 B-25 B-15	Laboratori tecnologici ed esercitazioni	132**	99**	99**
A-42	Tecnologie meccaniche e applicazioni	165	165	132
A-40	Tecnologie elettriche-elettroniche e applicazioni	165	132	99
A-42 A-40	Tecnologie e tecniche di diagnostica e manutenzione dei mezzi di trasporto	99	165	231
B-17 B-25 B-15	Laboratori tecnologici ed esercitazioni	132**	99**	99**

IP05 Indirizzo	IPEN ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"			
Scienza e cultura dell'alimentazione	A-31	132	99	99
<i>di cui in compresenza</i>	B-20	33 33 0 (66*)		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	1A-45 A-46	132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	B-20	198**	132**	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	B-21		66**	66**

IP05 INDIRIZZO	IP06 ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"			
Scienza e cultura dell'alimentazione	A-31	132	99	99
<i>di cui in compresenza</i>	B-21	33 33 0 (66*)		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	A-45 A-46	132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	B-20		66**	66**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	B-21	198**	132**	132**

IP05 INDIRIZZO	IP07 /ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA"			
Scienza e cultura dell'alimentazione	A-31	132	66	66
<i>di cui in compresenza</i>	B-19	33 0	33 (66*)	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	A-45 A-46 A-18	132	198 66	198 66
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	B-19	198**	132**	132**

IL G.A.V.

Prof. Faraone Massimiliano

Zucchelli Donatella

Bruno Salvatore

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Daniela Tramontani

Firmato ai sensi art 3 comma 2 Dlgs 39/1993

