



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO**  
per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera  
**"Giovanni Falcone"**  
Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)  
Tel. **095/613 6515** - Fax **095/873 0474**

## **RELAZIONE ILLUSTRATIVA DEL DIRIGENTE SCOLASTICO AL PROGRAMMA ANNUALE PER L'ESERCIZIO FINANZIARIO 2021**

Ai sensi dell'art. 5 del D.I. 28/08/2018 n. 129 concernente le "Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche", si sottopone al Consiglio d'Istituto, per esame ed approvazione, il Programma Annuale per l'esercizio finanziario 2021.

Per dare conto dell'impostazione delle linee programmatiche del programma annuale 2021, in ordine ai criteri seguiti per la determinazione delle entrate e alla correlativa allocazione delle spese, si ritiene necessario premettere i seguenti dati che caratterizzano la struttura e il funzionamento dell'Istituto.

L'I.P.S.S.E.O.A. "Giovanni Falcone" funziona su tre sedi: nella sede di Giarre via Veneto n.4, sono presenti 25 classi. In questa sede sono ospitate n. 9 prime classi, n. 1 quinta classe sala; n. 7 quarte classi di cui n. 4 classi di enogastronomia n. 2 classi di sala e n. 1 classe di accoglienza; n. 8 classi serali di cui n. 4 classi di primo periodo, n. 2 classi di secondo periodo e n. 2 classi di terzo periodo.

L'attività didattica si svolge in 17 aule e, oltre alla palestra, esistono due aule di informatica corredate da postazioni multimediali, due laboratori linguistici uno dei quali realizzato con fondi FESR, 6 laboratori per i 3 settori di specializzazione adeguatamente attrezzati per svolgere esercitazioni pratiche, nonché 2 sale una in grado di ospitare 50 commensali e l'altra in grado di ospitarne 150, 4 aule speciali dotate di LIM. L'intero edificio è cablo con una rete L.A.N. che offre la possibilità del collegamento ad Internet nelle aule e nei laboratori.

In questa sede, oltre all'Ufficio del Dirigente scolastico e quello del DSGA, sono ubicati anche tutti gli uffici di Segreteria e i magazzini per l'approvvigionamento e lo stoccaggio delle derrate alimentari e per la custodia dell'utenzieria.

Nella sede di Riposto, ubicata in Corso Sicilia s.n, funzionano 32 classi ospitate in altrettante aule, allocate, in un edificio poco funzionale per la logistica molto dispersiva. La sede è dotata di 1 laboratorio di informatica multimediale realizzato con fondi FESR e di un laboratorio linguistico ben attrezzato, 5 aule speciali dotate di LIM. L'intero edificio è stato cablo con rete wireless per il collegamento ad internet delle aule e dei laboratori. Ci sono inoltre 2 laboratori di sala-bar e 2 laboratori di cucina e 1 laboratorio di pasticceria, in cui si svolgono esercitazioni pratiche per gli studenti delle seconde classi, delle quinte Cucina, Sala e Accoglienza, 4<sup>a</sup> Produzione Dolciaria. In questa sede vengono ospitate: 10 seconde classi; 11 terze classi di cui 4 di indirizzo Cucina, 3 di indirizzo Sala, 3 di indirizzo Opzione Dolciaria e 1 di indirizzo Accoglienza; 2 quarte classi di indirizzo Produzione Dolciaria; 1 quinta classe di Accoglienza; 9 quinte classi di cui 4 di indirizzo Cucina, 2 di indirizzo Sala, 1 di indirizzo Accoglienza e 2 di indirizzo Produzione Dolciaria.

La sede di Maniace, attiva dall'a.s. 2008/09, è ubicata in corso Cavallaro n. 7 ed ivi funzionano 9 classi: 2 prime classi e 1 seconda classe del biennio unitario, 2 terze classi di cui 1 indirizzo Enogastronomia e 1 indirizzo di Sala, 2 quarte Eno e sala e 2 quinte classi di cui 1 indirizzo Enogastronomia e 1 indirizzo Sala . In questa sede funzionano n. 2 laboratori di settore, che consentono agli studenti del primo triennio di svolgere regolari esercitazioni pratiche.

Seguono due tabelle sintetiche in cui sono riportati il numero delle classi ,il numero di alunni,le risorse umane distinte per profili e le tipologie di contratto (Indeterminato,determinato,breve o saltuario)

**TABELLA DEGLI ALUNNI E DELLE CLASSI**

| <b>Classi</b>  |                                         |                  | <b>Alunni</b>                                                       |                                                                                  |                                                                      |                            |                                                                                                                            |
|----------------|-----------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | Nume<br>ro<br>classi<br>corsi<br>diurni | Totale<br>classi | <i>Alunni<br/>iscritti al<br/>1°settembr<br/>e corsi<br/>diurni</i> | <i>Alunni<br/>frequentanti<br/>classi corsi<br/>diurni<br/>al<br/>31/12/2020</i> | <i>Totale<br/>alunni<br/>frequentant<br/>i<br/>al<br/>31/12/2020</i> | Di<br>cui<br>div.<br>abili | <i>Differenza tra<br/>alunni iscritti al 1°<br/>settembre e alunni<br/>frequentanti corsi<br/>diurni al<br/>31/12/2020</i> |
| <b>Prime</b>   | <b>11</b>                               | <b>11</b>        | <b>208</b>                                                          | <b>192</b>                                                                       | <b>192</b>                                                           | <b>23</b>                  | <b>-16</b>                                                                                                                 |
| <b>Seconde</b> | <b>11</b>                               | <b>11</b>        | <b>214</b>                                                          | <b>216</b>                                                                       | <b>216</b>                                                           | <b>16</b>                  | <b>2</b>                                                                                                                   |
| <b>Terze</b>   | <b>13</b>                               | <b>13</b>        | <b>227</b>                                                          | <b>227</b>                                                                       | <b>227</b>                                                           | <b>12</b>                  | <b>0</b>                                                                                                                   |
| <b>Quarte</b>  | <b>11</b>                               | <b>11</b>        | <b>181</b>                                                          | <b>181</b>                                                                       | <b>181</b>                                                           | <b>8</b>                   | <b>0</b>                                                                                                                   |
| <b>Quinte</b>  | <b>12</b>                               | <b>12</b>        | <b>211</b>                                                          | <b>211</b>                                                                       | <b>211</b>                                                           | <b>5</b>                   | <b>0</b>                                                                                                                   |
| <b>Totale</b>  | <b>58</b>                               | <b>58</b>        | <b>1041</b>                                                         | <b>1027</b>                                                                      | <b>1027</b>                                                          | <b>64</b>                  | <b>-14</b>                                                                                                                 |

- di cui 45 alunni extracomunitari e 64 alunni diversamente abili (alunni H)

| <b>Classi</b>  |                                         |                  | <b>Alunni</b>                                                       |                                                                                  |                                                                      |                            |                                                                                                                            |
|----------------|-----------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | Nume<br>ro<br>classi<br>corsi<br>serali | Totale<br>classi | <i>Alunni<br/>iscritti al<br/>1°settembr<br/>e corsi<br/>serali</i> | <i>Alunni<br/>frequentanti<br/>classi corsi<br/>serali<br/>al<br/>31/12/2020</i> | <i>Totale<br/>alunni<br/>frequentant<br/>i<br/>al<br/>31/12/2020</i> | Di<br>cui<br>div.<br>abili | <i>Differenza tra<br/>alunni iscritti al 1°<br/>settembre e alunni<br/>frequentanti corsi<br/>diurni al<br/>31/12/2020</i> |
| <b>Prime</b>   | <b>4</b>                                | <b>4</b>         | <b>73</b>                                                           | <b>73</b>                                                                        | <b>73</b>                                                            | <b>0</b>                   | <b>0</b>                                                                                                                   |
| <b>Terze</b>   | <b>2</b>                                | <b>2</b>         | <b>35</b>                                                           | <b>35</b>                                                                        | <b>35</b>                                                            | <b>0</b>                   | <b>0</b>                                                                                                                   |
| <b>Seconde</b> | <b>2</b>                                | <b>2</b>         | <b>35</b>                                                           | <b>35</b>                                                                        | <b>35</b>                                                            | <b>0</b>                   | <b>0</b>                                                                                                                   |
| <b>Totale</b>  | <b>8</b>                                | <b>8</b>         | <b>143</b>                                                          | <b>143</b>                                                                       | <b>143</b>                                                           | <b>0</b>                   | <b>0</b>                                                                                                                   |

- di cui 5 alunni extracomunitari
- La differenza è data da cambiamenti rispetto alle previsioni in sede di organico di diritto, mancata frequenza e nulla-osta

**TABELLA ANALITICA DEL PERSONALE**

**Dati Personale - Data di riferimento: 31/12/2020**

La situazione del personale docente n. 194 e ATA n. 48 (organico di fatto) in servizio può così sintetizzarsi:

| DIRIGENTE SCOLASTICO                                                                                                                                                                        |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|                                                                                                                                                                                             | NUMERO        |
| <i>N.B. in presenza di cattedra o posto esterno il docente va rilevato solo dalla scuola di titolarità del posto</i>                                                                        |               |
| Insegnanti titolari a tempo indeterminato full-time                                                                                                                                         | 123           |
| Insegnanti titolari a tempo indeterminato part-time                                                                                                                                         | 0             |
| Insegnanti titolari di sostegno a tempo indeterminato full-time                                                                                                                             | 21            |
| Insegnanti titolari di sostegno a tempo indeterminato part-time                                                                                                                             | 0             |
| Insegnanti T.I. fuori ruolo "addetta biblioteca"                                                                                                                                            | 0             |
| Insegnanti su posto normale a tempo determinato con contratto annuale                                                                                                                       | 10            |
| Insegnanti di sostegno a tempo determinato con contratto annuale                                                                                                                            | 0             |
| Insegnanti a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno                                                                                                                              | 19            |
| Insegnanti di sostegno a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno                                                                                                                  | 15            |
| Insegnanti di religione a tempo indeterminato full-time                                                                                                                                     | 1             |
| Insegnanti di religione a tempo indeterminato part-time                                                                                                                                     | 0             |
| Insegnanti di religione incaricati annuali                                                                                                                                                  | 5             |
| Insegnanti su posto normale con contratto a tempo determinato su spezzone orario* (supplenti temporanei)                                                                                    | 0             |
| Insegnanti di sostegno con contratto a tempo determinato su spezzone orario*                                                                                                                | 0             |
| <i>*da censire solo presso la 1° scuola che stipula il primo contratto nel caso in cui il docente abbia più spezzoni e quindi abbia stipulato diversi contratti con altrettante scuole.</i> |               |
| <b>TOTALE PERSONALE DOCENTE</b>                                                                                                                                                             | <b>194</b>    |
| <i>N.B. il personale ATA va rilevato solo dalla scuola di titolarità del posto</i>                                                                                                          | <b>NUMERO</b> |
| Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi                                                                                                                                            | 1             |
| Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi a tempo determinato                                                                                                                        | 0             |
| Coordinatore Amministrativo e Tecnico e/o Responsabile amministrativo                                                                                                                       | 0             |
| Assistenti Amministrativi a tempo indeterminato                                                                                                                                             | 10            |
| Assistenti Amministrativi a tempo determinato con contratto annuale                                                                                                                         | 0             |
| Assistenti Amministrativi a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno + Part-time                                                                                                   | 0             |
| Assistenti Tecnici a tempo indeterminato                                                                                                                                                    | 12            |
| Assistenti Tecnici a tempo determinato con contratto annuale                                                                                                                                | 1             |
| Assistenti Tecnici a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno (Part-time)                                                                                                          | 0             |
| Collaboratori scolastici dei servizi a tempo indeterminato                                                                                                                                  | 0             |
| Collaboratori scolastici a tempo indeterminato                                                                                                                                              | 16            |
| Collaboratori scolastici a tempo determinato con contratto annuale                                                                                                                          | 4             |
| Collaboratori scolastici a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno + Par-time                                                                                                     | 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 fino al 30 Giugno                                                                              | 0             |
| Personale ATA a tempo indeterminato part-time                                                                                                                                               | 0             |

## Il PTOF dell'IPSSEOA "G.Falcone"

Approvato dal Consiglio d'Istituto (verbali del 30/10/2018 e del 27/10/2020), il PTOF è stato progettato secondo le linee fondamentali indicate nell'Atto di Indirizzo del dirigente scolastico secondo quanto previsto dalla L.107/2015

### ✓ Scelte educative, didattiche e organizzative:

- **Potenziamento** delle competenze di base secondo gli assi culturali nel biennio dell'obbligo
- **Integrazione** degli studenti diversamente abili, con DSA e BES
- **Valorizzazione** delle eccellenze in ambito linguistico e professionale
- **Contrasto** alla dispersione scolastica
- **Orientamento** in ingresso, in itinere e in uscita

L'attività progettuale svolta può essere suddivisa in due gruppi a seconda del finanziamento:

- Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex alternanza scuola lavoro). Fondi prioritari statali
- Progetti per l'arricchimento dell'offerta formativa finanziati con risorse proprie dell'istituzione scolastica (MOF)

### ✓ Strategie –in coerenza con RAV e PDM

- Valorizzare il lavoro dei dipartimenti per assi culturali quali articolazioni funzionali del collegio dei docenti, di supporto alla didattica e alla progettazione.
- Qualificare la didattica promuovendo momenti di formazione e aggiornamento per il personale docente a livello collegiale e dipartimentale.
- Programmare interventi specifici che perseguano i seguenti obiettivi :
  1. Potenziamento delle competenze di base secondo i quattro assi culturali nel biennio dell'obbligo
  2. Inclusione degli studenti diversamente abili, con DSA e BES
  3. Valorizzazione delle eccellenze in ambito linguistico e professionale anche con competizioni scambi e attività di stage in ambito regionale, nazionale e all'estero
  4. Contrasto alla dispersione scolastica
  5. Orientamento in ingresso, in itinere e in uscita
  6. Rispondere alle esigenze dei nuovi sistemi economici, individuali, di innovazione e competitività attraverso le attività di P.C.T.O.

- **Attivare azioni trasversali a tutte le discipline atte a:**

1. promuovere la cultura della legalità ed educare alla cittadinanza attiva in Italia e in Europa
2. prevenire obesità e disturbi dell'alimentazione
3. promuovere il corretto utilizzo delle nuove tecnologie
4. contrastare le patologie più comuni, prevenire le dipendenze e le disfunzioni comportamentali ad esse correlate;
5. accogliere e sostenere gli studenti appartenenti a famiglie straniere con interventi mirati
6. promuovere e potenziare l'attività motoria e sportiva a scuola
7. promuovere il volontariato
8. rispettare e vivere l'ambiente circostante per una migliore qualità della vita ecosostenibile
9. prevenire e contrastare il bullismo/cyberbullismo e la violenza dentro e fuori la scuola

✓ **Migliorare l'efficienza e l'efficacia dell'azione formativa**

Se la valutazione dell'efficacia mette a fuoco il rapporto tra gli obiettivi prefissati e la qualità dei risultati conseguiti, l'efficienza punta su un rapporto strategico per la qualità del servizio e per la sua economicità: quello tra le risorse materiali, umane, finanziarie delle quali si dispone e l'ottimizzazione dei risultati.

In considerazione della revisione in atto della qualità della spesa pubblica, tutte le attività e i progetti che si intendono avviare sono sottoposti a un attento esame delle disponibilità delle risorse, e sono strutturati in coerenza con PTOF, PDM, RAV.

Considerata l'emergenza epidemiologica da COVID-19, per l'anno scolastico in corso, l'azione formativa verrà realizzata anche attraverso l'ausilio di nuove metodologie e strumenti. In base alle direttive ministeriali, l'istituto si è dotato di una piattaforma per la Didattica Digitale Integrata (GSuite). Attraverso le classi virtuali (Classroom) verrà realizzata la didattica "mista", con studenti in presenza e a distanza", e la DaD, Didattica a Distanza, sia in modalità sincrona che asincrona.

Per il personale ATA verrà assicurata la modalità di *lavoro agile* per tutte le attività che possono essere svolte a distanza, con turnazioni su base giornaliera, settimanale e plurisettimanale. Le attività urgenti e indifferibili verranno svolte in presenza, con accessi scaglionati agli uffici e nel pieno rispetto del Protocollo di sicurezza dell'Istituto.

Particolare impegno sarà prestato ai seguenti aspetti che oltre a migliorare le relazioni fra gli operatori scolastici e rendere più incisiva l'azione formativa, garantiscono la sicurezza e lo "star bene" a scuola:

- **Comunicazione**

Si ritiene fondamentale innalzare il livello di comunicazione per renderlo facilmente fruibile da tutte le componenti dell'Istituzione scolastica e coinvolgere l'intera comunità educante nelle attività svolte e nelle scelte strategiche operate.

Per migliorare l'immagine della scuola, è continuo il potenziamento del sito Web con l'inserimento delle attività effettuate, delle informazioni sull'Istituto e della pubblicazione di foto e video relative agli eventi interni ed esterni di numerosi progetti,

in particolare di quelli afferenti l'area professionalizzante sezione riservata Covid-19 (galleria fotografica, rassegna stampa "Dicono di noi", link ad articoli su magazine ed emittenti televisive, etc).

Si vuole, altresì, rafforzare la comunicazione interna con la pubblicazione degli avvisi e delle circolari in tempo reale sul sito (ove necessario nell'area riservata ai docenti), con l'invio personale tramite e-mail e su canale whatsapp dedicato. Sul sito sono presenti aree dedicate a docenti, personale ATA, famiglie e studenti, con la pubblicazione di documenti dei quali poter effettuare il download.

Sono previsti dei canali social (Facebook e Instagram) per raggiungere in modo diretto tutta l'utenza del territorio e pubblicizzare le opportunità che la scuola fornisce.

Le comunicazioni alle famiglie e le informazioni circa le assenze, i ritardi, i voti degli studenti sono effettuate utilizzando la Bacheca del registro elettronico Argo DidUP.

- **Sicurezza**

Partendo dal presupposto che l'ambiente scolastico rappresenta il contesto ideale nel quale strutturare, articolare ed approfondire la cultura della sicurezza affinché nelle nuove generazioni questo concetto venga radicato e diventi stile di vita occorre agire lungo le due direttrici fondamentali:

1. Evidenziare le carenze strutturali fonte di rischio dell'edificio e sollecitare l'intervento dell'Ente locale proprietario richiedendo interventi e certificazioni di rito.
2. Avviare un processo formativo per fornire agli studenti e al personale gli strumenti culturali e le competenze necessarie con l'obiettivo di favorire la diffusione delle regole per indirizzare il loro comportamento nella direzione della tutela della propria salute e di quella degli altri nell'attività lavorativa.
3. Considerato il periodo di emergenza legato al rischio epidemiologico da COVID-19, la sicurezza va estesa alla diffusione capillare di tutte le forme di contrasto al contagio del virus. Per diffondere la cultura dell'igiene e della prevenzione, si metteranno in atto varie forme di divulgazione delle misure anti-COVID (regolamento d'istituto, protocollo anti-covid, protocolli nazionali, cartellonistica, video tutorial).

- **Monitoraggio e valutazione**

Le azioni e le iniziative intraprese, riguardanti l'autoanalisi e l'autovalutazione d'istituto, saranno potenziate allo scopo di introdurre i cambiamenti migliorativi necessari alla qualità dell'azione educativa e intraprendere un percorso di miglioramento che possa rafforzare il ruolo e l'identità dell'istituto rispetto ad altre offerte formative del territorio.

Attraverso la *rendicontazione sociale* (dal DPR 20 marzo 2013 n. 80) viene comunicato all'esterno, alle famiglie, ai portatori di interesse, quanto viene realizzato all'interno della scuola e come le azioni previste nelle diverse sedi collegiali e messe in atto dal Dirigente Scolastico permettano di raggiungere i risultati programmati.

✓ **Risultati attesi**

- rendere il PTOF pienamente rispondente ai bisogni dell'utenza;

- elevare la qualità dei processi d'insegnamento/apprendimento;
- potenziare il raccordo con il territorio nel rispetto del principio di sussidiarietà sancito dall'art. 118 della Costituzione;
- migliorare il processo di integrazione multietnica e dei diversamente abili;
- porre attenzione alla differenza di genere e garantire le pari opportunità;
- diminuire il tasso di dispersione implicita e esplicita;
- migliorare il clima interno e la qualità degli ambienti;
- migliorare l'organizzazione e l'utilizzo delle risorse (umane, strumentali, finanziarie);
- curare l'apprezzamento dell'operato della scuola all'esterno;
- responsabilizzare il personale in servizio con specifiche deleghe funzionali al raggiungimento del miglioramento organizzativo;
- documentare esperienze, monitorare e valutare l'effettiva ricaduta sull'offerta formativa interessando gli stakeholders

### ✓ **Impiego delle risorse umane**

La strutturazione delle risorse umane in gruppi di lavoro e Commissioni, è funzionale alla realizzazione del Piano dell'Offerta Formativa. Nell'assegnazione degli incarichi, si sono prese in considerazione le indicazioni contenute nelle delibere degli organi collegiali e per quanto attiene i compensi da corrispondere ai soggetti coinvolti, si è inteso procedere come da criteri fissati in contrattazione integrativa d'istituto.

I gruppi di lavoro o i singoli docenti nominati agiscono come:

#### **SUPPORTO ALLA PROGRAMMAZIONE CURRICULARE**

- NIV-Nucleo Interno di Valutazione
- Comitato dei docenti coordinatori dei dipartimenti disciplinari: area comune, area di indirizzo e assi culturali
- Comitato dei docenti coordinatori dei Consigli di classe e segretari
- Comitato dei docenti tutor delle classi I, II e III (D.M.61/2017)

#### **SUPPORTO ALLA PROGRAMMAZIONE EXTRACURRICULARE**

- Gruppo Sportivo
- Comitato Tutori per l'assistenza ai docenti nell'anno di formazione e prova coordinato dalla funzione strumentale Area 2 (sostegno ai docenti)

#### **SUPPORTO PER L'ATTIVITA' ORGANIZZATIVA**

- Comitato dei Collaboratori della dirigenza
- Commissione per gli acquisti di beni servizi
- Comitato per l'orientamento interno ed esterno
- Comitato dei docenti responsabili delle aule attrezzate e dei laboratori
- Commissione per le elezioni scolastiche
- Referente per la valutazione degli apprendimenti INVALSI
- Referente -Coordinatore gruppo Interistituzionale per gli studenti diversamente abili
- Referente per gli studenti con BES e DSA e per le tematiche dell'adozione.

- Referente per l'educazione alla salute, obbligo vaccinale, disturbi del comportamento alimentare, istruzione domiciliare e scuola in ospedale -HACCP.

Ogni gruppo di lavoro ha un proprio coordinatore, solitamente una delle Funzioni Strumentali, che gestisce autonomamente l'attività del gruppo, documenta il lavoro svolto, relaziona sui risultati; per tale attività viene attribuito un compenso incentivante in misura forfetaria.

Rispetto alle molteplici attività che devono essere svolte dal personale ATA si evidenzia quanto il numero di unità si riveli visibilmente insufficiente. Per sopperire a tale carenza, si è resa necessaria la turnazione per i collaboratori scolastici della sede di Giarre e una articolazione complessa delle attività per le altre componenti.

Guidato e organizzato dal D.S.G.A., il personale si è dichiarato disponibile a dare un efficace ed efficiente contributo alla realizzazione del PTOF con intensificazioni e prestazioni straordinarie.

### **Progetti di Arricchimento dell'Offerta Formativa**

L'offerta formativa costituita dai corsi curricolari viene arricchita da diverse iniziative che integrano la programmazione educativa e approfondiscono alcuni aspetti della didattica disciplinare utilizzando i criteri generali già delineati.

In base alle peculiari esigenze di sviluppo e di approfondimento degli allievi, si affiancano agli obiettivi di apprendimento e ai contenuti dettati dai programmi curricolari altri obiettivi e contenuti integrativi, anche su richiesta degli studenti stessi, prevedendo iniziative anche in collaborazione della scuola con enti ed istituzioni esterne (attraverso patti di comunità) e con esperti qualificati nel campo culturale e didattico sia per quanto riguarda l'area dell'integrazione curricolare sia per quanto riguarda attività di area extracurricolare.

I progetti dell'Area Professionalizzante e le attività connesse alla realizzazione dei PCTO vengono ulteriormente arricchiti dalla attività dei docenti interni svolte in orario eccedente a quello dei servizi nonché da qualificati esperti esterni per la formazione in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per ogni attività compresa nei PCTO. Per consentire le esperienze legate ai percorsi si procederà alla fornitura di materie prime per consentire esperienze legate ai percorsi, cancelleria, materiale di consumo, stampe di materiale informativo e brochure, piattaforme di simulazione di imprese.

## **PROGETTI AREA PROFESSIONALIZZANTE**

| <b>Progetto/Attività</b>                                                                  | <b>Destinatari<br/>classi</b> | <b>Finalità</b>                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><u>MACRO-PROGETTO<br/>DI SETTORE:</u></b><br>Area Professionalizzante<br>(trasversale) | Tutte le<br>classi            | Il macro-progetto include le azioni riconducibili all'approfondimento, potenziamento e miglioramento di tutte le attività laboratoriali in maniera trasversale.<br><br>Elenco progetti:<br>○ ARTE E TERRITORIO SI INCONTRANO A TAVOLA |

|                                            |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                            |                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ TI PRESENTO L'ALBERGHIERO</li> <li>○ 18^ ED. NATIONAL ETNA COCKTAIL COMPETITION</li> <li>○ PARTECIPAZIONE EVENTI E GARE</li> <li>○ CORSO PER ALIMENTARISTI</li> <li>○ COLTURA E CULTURA DELLE SPEZIE ED ERBE AROMATICHE E SPAZI ESTERNI</li> <li>○ A TUTTA BIRRA</li> <li>○ MANGIA BENE E VIVI SANO</li> <li>○ SI CHEF! VERSIONE HOME EDITION</li> <li>○ DOLCI SICILIANI DELLA TRADIZIONE</li> </ul> |
| ARTE E TERRITORIO SI INCONTRANO A TAVOLA   | III Acc. Tur.<br>V Eno<br>(20 studenti)                      | Il progetto "Arte e Territorio si incontrano a Tavola" intende coniugare lo studio della storia dell'arte e del territorio siciliano con l'enogastronomia e l'accoglienza turistica, fondamentali materie d'indirizzo.                                                                                                                                                                                                                        |
| TI PRESENTO L'ALBERGHIERO                  | III tutte le articolazioni                                   | Il progetto nasce dall'esigenza di realizzare un percorso integrato di interventi di comunicazione per promuovere l'IPSSEOA "G. Falcone". La finalità è di rendere lo studente protagonista del proprio percorso formativo e di offrire alle famiglie un'ulteriore esperienza di orientamento scolastico.                                                                                                                                     |
| 18^ ED. NATIONAL ETNA COCKTAIL COMPETITION | Tutte le classi in servizio<br>-<br>IV classi sala e vendita | Il progetto mira a promuovere lo spirito di scambio e di collaborazione fra Aziende Alberghiere ed Istituti Alberghieri della Sicilia e dell'Italia per motivare sempre più gli allievi verso una fascia di turismo sempre in continua evoluzione dal punto di vista del bere miscelato. L'appuntamento 2020 ha come tema principale gli agrumi ed i cocktails eco-sostenibili a base di rum.                                                 |
| PARTECIPAZIONE EVENTI E GARE               | III, IV e V classi                                           | Il progetto mira a fornire gli strumenti operativi, in termini di conoscenze e competenze per affrontare al meglio le prove previste dalla partecipazione ad eventi, gare, concorsi, etc..                                                                                                                                                                                                                                                    |
| CORSO PER ALIMENTARISTI                    | I e IV classi                                                | Il progetto mira a fornire agli allievi le linee guida per i corretti comportamenti e le procedure atte a garantire un'adeguata igiene alimentare, come stabilito dal Decreto Assessoriale n. 37                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                   |                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                   |                                                                   | del 31-05-2007 e successive modifiche (Pacchetto Igiene ).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| COLTURA E CULTURA DELLE SPEZIE ED ERBE AROMATICHE E SPAZI ESTERNI | Tutte le classi sede di Riposto (con studenti diversamente abili) | <p>Le finalità del progetto sono:</p> <p>Educative: sviluppare un percorso che affronti la realizzazione di un orto con approcci differenti: cognitivo, sensoriale, esperienziale, creativo. Approfondire tematiche legate al cibo biologico, alla stagionalità, alla qualità. Attenzione al decoro esterno della scuola (tramite monitoraggio, gestione dell'esistente e piantumazione di nuove essenze.</p> <p>Stimolare rapporti di cooperazione e collaborazione tra coetanei.</p> <p>Didattiche: far vivere un'esperienza concreta e significativa ( rapporto con la terra, il cibo sulle ns tavole e i prodotti che si offrono al potenziale cliente).</p> <p>Know how per il corretto impiego di prodotti enogastronomici di qualità.</p> <p>Trasversali: Sviluppare il concetto di rispetto ambientale e sostenibilità.</p> |
| A TUTTA BIRRA                                                     | III, IV e V tutte le articolazioni                                | Il progetto mira alla conoscenza di tutti gli aspetti relativi alla storia, produzione e promo commercializzazione della birra.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| MANGIA BENE E VIVI SANO                                           | III e IV classi (70/80 studenti)                                  | Il progetto mira a saper riconoscere le tipicità agroalimentari ed enogastronomiche del territorio regionale; aumentare il livello di conoscenze al fine di compiere scelte alimentari consapevoli; intensificare la conoscenza dei sensi nelle varie produzioni alimentari e nelle bevande tipiche del territorio; migliorare la conoscenza di tutti gli ingredienti utilizzati; sperimentare l'uso diretto del laboratorio, permettendo a ciascun alunno di interagire con esso secondo le proprie risorse, i propri ritmi e tempi di apprendimento;                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| SI CHEF! VERSIONE HOME EDITION                                    | III e IV in servizio di tutte le articolazioni                    | <p>Il presente progetto si inserisce tra le attività di orientamento e prevede il coinvolgimento delle scuole secondarie di primo grado del territorio per la partecipazione ad un concorso che vedrà gli alunni dell'IPSSEOA "G.Falcone" far parte di una giuria tecnica.</p> <p>Gli studenti delle classi coinvolte, coordinati dal gruppo di progetto, si</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                   |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   |                                                        | <p>occuperanno della valutazione delle preparazioni.</p> <p>I nostri studenti dovranno, non solo documentarsi e approfondire gli argomenti proposti, ma si impegneranno a divulgare le corrette informazioni ricevute agli studenti delle scuole medie in forma di peer to peer.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| DOLCI SICILIANI DELLA TRADIZIONE                                                  | III P.D. e V Eno e Sala                                | <p>Il progetto mira a coinvolgere gli studenti che si impegneranno a valorizzare il patrimonio dolciario della tradizione siciliana e approfondiranno la storia culinaria e letteraria delle ricette considerate.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p><b><u>MACRO-PROGETTO DI SETTORE:</u></b><br/>Laboratorio di Sala e Vendita</p> | <p>I e II<br/>-<br/>III, IV e V<br/>sala e vendita</p> | <p>Il macro-progetto mira a:<br/>Migliorare, rafforzare e approfondire le conoscenze acquisite nell'ambito del settore sala e vendita.<br/>Arricchirsi di nuove terminologie e tecniche spendibili nel prosieguo dell'attività formativa.<br/>Avvicinarsi al mondo della caffetteria, dell'enologia, della preparazione di piatti alla lampada e tecniche di mise en place. Saper utilizzare le attrezzature specifiche.</p> <p>Elenco progetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ LA SICILIA IN UN BICCHIERE</li> <li>○ LA MIGLIORE MISE EN PLACE</li> <li>○ L'ARTE DEL FLAMBE'</li> <li>○ STORIA DI UN CHICCO DI CAFFE'</li> </ul> |
| LA SICILIA IN UN BICCHIERE                                                        | III, IV e V Sala (20 studenti)                         | <p>Le finalità del progetto sono quelle di far partecipare gli studenti a concorsi professionali nazionali di enologia. Migliorare, rafforzare e approfondire le conoscenze acquisite<br/>Arricchirsi di nuove terminologie e tecniche spendibili nel prosieguo dell'attività formativa<br/>Avvicinare gli studenti al mondo enologico per eventuali corsi professionali di Sommelier</p>                                                                                                                                                                                                                                                       |
| LA MIGLIORE MISE EN PLACE                                                         | I classi                                               | <p>Le finalità del progetto sono:<br/>Educative: riservare una particolare attenzione alle regole da rispettare.<br/>Didattiche: saper effettuare una corretta mise en place in base ad un menù prestabilito.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                |                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                |                                                                                                                    | Trasversali: spiegare e motivare le attrezzature utilizzate per consumare un menù completo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| L'ARTE DEL FLAMBE'                                                                                             | II classi<br>(50 studenti<br>5 x classe)                                                                           | Il progetto mira alla conoscenza delle tecniche e dei tempi di cottura delle preparazioni alla lampada, con le "difficoltà" che ne conseguono dall'esecuzione del piatto davanti al cliente, quali ad esempio l'impossibilità di assaggiare il piatto per regolare gusto e sapidità.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| STORIA DI UN CHICCO DI CAFFE'                                                                                  | II classi<br>(50 studenti<br>5 x classe)                                                                           | Le finalità del progetto sono:<br>Educative: acquisire un atteggiamento adeguato al contesto di lavoro<br>Didattiche: approfondire le conoscenze dell'attività professionale<br>Trasversali: preparazione dei ragazzi all'ingresso nel mondo del lavoro e al contatto con il cliente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b><u>MACRO-PROGETTO<br/>DI SETTORE:</u></b><br>Laboratorio di<br>Enogastronomia, Arte<br>Bianca e Pasticceria | II<br>-<br>III, IV e V<br>Eno e P.D.<br>-<br>V Sala                                                                | Il macro-progetto include le azioni riconducibili all'approfondimento, potenziamento e miglioramento delle attività laboratoriali del settore enogastronomico - articolazioni enogastronomia cucina e prodotti dolciari artigianali ed industriali<br><br>Elenco progetti:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>○ INTOLLERANZA AL GLUTINE</li> <li>○ IL PIZZAIOLO</li> <li>○ LA FRUTTA DI MARZAPANE</li> <li>○ LA PASTICCERIA INNOVATIVA - IL CIOCCOLATO NELLE FESTE - IL CIOCCOLATO ARTISTICO</li> <li>○ LA PASTICCERIA SICILIANA</li> <li>○ LA CUCINA MOLECOLARE</li> <li>○ PROFUMI D'ORIENTE</li> <li>CUCINA SUSHI</li> </ul> |
| INTOLLERANZA AL GLUTINE                                                                                        | V classi<br>Sala, Eno e<br>P.D.                                                                                    | Il progetto mira a favorire l'acquisizione di concetti e conoscenze rispetto alle necessità alimentari che caratterizzano la celiachia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| IL PIZZAIOLO                                                                                                   | II, III, IV<br>classi Eno, V<br>Sala sede di<br>Maniace<br>-<br>V classi<br>Sala, Eno e<br>P.D. sede di<br>Riposto | Le finalità del progetto sono:<br>Essere in grado di eseguire le tecniche di lavorazione e trasformazione dei prodotti di panetteria e rosticceria.<br>Operare con un buon livello di autonomia e controllo del proprio lavoro, ponendo attenzione alle tecniche di lavorazione e alle norme igienico sanitarie del settore. Potenziare le                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                         |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                         |                                            | conoscenze acquisite, fornire nuove competenze.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| LA FRUTTA DI MARZAPANE                                                                  | III, IV e V<br>Eno e P.D.                  | Il progetto mira a far conoscere e saper utilizzare i colori alimentari per colorare la frutta.<br>Saper modellare il marzapane.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| LA PASTICCERIA INNOVATIVA - IL CIOCCOLATO NELLE FESTE - IL CIOCCOLATO ARTISTICO         | III, IV e V<br>Eno e P.D.<br>(15 studenti) | Il progetto mira a produrre dessert innovativi e creazioni di cioccolato artistico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| LA PASTICCERIA SICILIANA                                                                | III, IV e V<br>P.D.                        | Il progetto mira a saper usare le tecniche tradizionali per la realizzazione di prodotti tipici della pasticceria siciliana.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| LA CUCINA MOLECOLARE                                                                    | III, IV e V<br>Eno e P.D.                  | Il progetto è finalizzato a formare "Operatori specializzati in cucina molecolare" con competenze professionali in grado di tenere testa al continuo evolversi dei processi tecnologici e alla richiesta di mercato. La finalità del corso è anche quella di rafforzare l'identità dell'Istituto sul territorio nazionale e internazionale.                                                 |
| PROFUMI D'ORIENTE<br>CUCINA SUSHI                                                       | II<br>-<br>III, IV e V<br>Eno e P.D.       | Il progetto è finalizzato a formare "Operatori specializzati in SUSHI" con competenze professionali in grado di tenere testa al continuo evolversi dei processi tecnologici e alla richieste di mercato. La finalità del corso è anche quella di rafforzare l'identità dell'Istituto sul territorio nazionale e internazionale.                                                             |
| <b><u>MACRO-PROGETTO<br/>DI SETTORE:</u></b><br>Laboratorio di<br>Accoglienza Turistica | I-II                                       | Il macro-progetto mira a far acquisire agli studenti le conoscenze tecnico pratiche necessarie per considerare il settore di accoglienza turistica una grande opportunità professionale per il prosieguo dei loro studi e per le scelte occupazionali.<br><br>Elenco progetti:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>○ A SCUOLA D'ACCOGLIENZA</li> <li>○ EVENTI E MANAGEMENT</li> </ul> |
| A SCUOLA D'ACCOGLIENZA                                                                  | II classi                                  | Il progetto mira a organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali all'accoglienza turistica. Sperimentare l'uso diretto del laboratorio per attività relative a diversi contesti dell'accoglienza.                                                                                                             |

|                     |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EVENTI E MANAGEMENT | I classi<br>(40 studenti) | Il progetto mira a far acquisire nuove conoscenze e competenze in nuovi ambiti che per caratteristiche ed evoluzione economica turistica risultano essere in grande sviluppo.<br>Il fine è creare un ulteriore base professionale inerente alle nuove figure lavorative con la consapevolezza di una maggior professionalità nell'ambito della accoglienza turistica favorendone l'inserimento nel mondo del lavoro. |
|---------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## PROGETTI AREA LINGUISTICA

| Progetto/Attività                                | Destinatari classi                        | Finalità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| IL FRANCESE UNA LINGUA VICINA PER ANDARE LONTANO | II, III, IV e V di tutte le articolazioni | Il progetto mira a perseguire gli obiettivi di consolidamento e miglioramento dello studio delle Lingue Straniere indicate nel PTOF triennale della scuola e ribaditi nel Piano di Miglioramento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| CHAT WITH U.S.                                   | V classi                                  | Le finalità del progetto sono:<br>Educative: individuazione di percorsi funzionali al potenziamento delle competenze e alla valorizzazione del merito degli studenti.<br>Didattiche: valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche di lingua inglese anche mediante l'utilizzo di metodologie innovative<br>Trasversali: sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture. |
| ENGLISH FOR TRINITY GESE GRADE 6 (CEFR B1)       | Tutte le classi<br>(15 studenti)          | Le finalità del progetto sono:<br>Educative: valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche.<br>Didattiche: Incrementare il numero di studenti con competenze linguistiche certificate B1.<br>Trasversali: implementare interventi specifici per studenti con particolari                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                       |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                       |                                          | attitudini disciplinari.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| LIBRIAMOCI,<br>GIORNATE DI<br>LETTURA NELLE<br>SCUOLE | Tutte le classi                          | Realizzazione di gruppi di lettura intorno alle tre grandi aree tematiche proposte dal MiBACT. Tale esperienza potrà essere rappresentata attraverso soluzioni artistiche di varia natura, come booktrailers, proiezione di scene di film, video o brani musicali da parte di gruppi di allievi (max 6 per gruppo) delle varie classi. |
| DANTE - POETA<br>NAZIONALE, AUTORE<br>UNIVERSALE      | III, IV e V<br>tutte le<br>articolazioni | Il progetto si pone in linea con le direttive dell'accademia della Crusca volta alla celebrazione del poeta Dante Alighieri il 25 marzo (Dantedì).                                                                                                                                                                                     |

## PROGETTI AREA COMPETENZE DI BASE E COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

| Progetto/Attività                           | Destinatari<br>classi                 | Finalità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ECCO! ECONOMIE<br>CIRCOLARI DI<br>COMUNITA' | Tutte le<br>classi                    | Il progetto proposto si prefigge di condurre gli studenti ad acquisire piena consapevolezza del loro ruolo nell'ambiente, partendo dalla conoscenza del territorio e delle problematiche connesse ad un suo uso non sostenibile (gestione delle risorse naturali, inquinamento, produzione di rifiuti, alterazione degli ecosistemi,...). Riteniamo indispensabile che essi imparino a conoscere e ad affrontare i principali problemi connessi all'utilizzo del territorio e siano consapevoli del proprio ruolo attivo per salvaguardare l'ambiente naturale per le generazioni future. |
| COMPOSTIAMOCI<br>BENE                       | Tutte le<br>classi sede di<br>Riposto | Le finalità del progetto sono:<br>Educativa: approfondire tematiche legate alla sostenibilità e al ciclo biologico.<br>Far vivere un'esperienza concreta e significativa.<br>Sviluppare il concetto di rispetto ambientale.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                 |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                 |    | <p>Didattiche: Sviluppare un percorso che affronti il problema dei rifiuti in risorsa con approcci differenti: cognitivo, sensoriale, esperienziale, creativo. Riconoscere i materiali principali con particolare attenzione al ciclo di vita: dalla produzione al consumo, dalla separazione in casa alla raccolta differenziata e al riciclo vero e proprio. Distinguere il rifiuto pericoloso, la materia biodegradabile per il compost. Conoscere le strategie per il recupero, il riutilizzo o lo smaltimento (tempi di decomposizione, modalità di riciclaggio).</p> <p>Trasversali:<br/>Favorire un'azione integrata di apertura della comunità scolastica al Territorio</p> |
| MIGRAN-TESTI:<br>LABORATORIO DI<br>SCRITTURA CREATIVA<br>CIVILE | II | <p>Il progetto mira a coinvolgere gli studenti che si impegneranno a valorizzare il patrimonio storico europeo e approfondiranno la storia contemporanea. Dopo aver presentato la questione dell'immigrazione in Italia, si rifletterà sulla vita degli immigrati (testi narrativi e poetici, canzoni) e si creeranno dei testi (narrativi o poetici) per esprimere le riflessioni degli alunni.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## PROGETTI AREA POTENZIAMENTO

| Progetto/Attività                                                 | Destinatari<br>classi                 | Finalità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PROGETTO<br>EDUCAZIONE<br>AMBIENTALE "4R PER<br>SALVARE IL MONDO" | Tutte le classi<br>sede di<br>Riposto | <p>Il progetto mira alla sensibilizzazione delle nuove generazioni sulla necessità di salvaguardare l'ambiente, esportando anche fuori dalla scuola quello che è stato appreso in aula in termini di informazioni e buone pratiche.</p> <p>Attraverso il progetto si cercherà di trasferire ai ragazzi la fiducia che il cambiamento è possibile proprio puntando su percorsi educativi e pratiche caratterizzati da concretezza e rilevanza locale.</p> |
| RECUPERO/POTENZIAMENTO DI LINGUA                                  | II e IV classi                        | Recupero in orario scolastico di studenti con revisione del PFI (classi seconde).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                 |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INGLESE                         |                    | <p>Potenziamento studenti partecipanti alle gare nazionali (classi quarte).</p> <p>Educative: Promuovere l'autostima attraverso il successo formativo e diminuire il rischio di abbandono o ripetenza (classi seconde). Valorizzare le eccellenze (classi quarte).</p> <p>Didattiche: Ridurre il divario di preparazione tra studenti con interventi individualizzati riguardanti le quattro abilità linguistiche (classi seconde). Accrescere le competenze linguistiche (classi quarte).</p> <p>Trasversali: Imparare a comunicare, imparare ad imparare</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| EDUCAZIONE FINANZIARIA          | V classi           | <p>Il progetto mira a fornire agli studenti oltre le conoscenze elementari del mondo della finanza e del credito soprattutto una seria consapevolezza del ruolo del piano finanziario per sè e per la propria famiglia/azienda.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| IMPRESA IN AZIONE - BIZ FACTORY | III, IV e V classi | <p>Le finalità del progetto sono:</p> <p>Educative: Programma di educazione imprenditoriale.</p> <p>Didattiche: Avvicinare e preparare al mondo del lavoro, presentando modelli e prassi aziendali, ruoli professionali, settori che offrono maggiori opportunità occupazionali.</p> <p>Trasversali: Sperimentare e rafforzare la competenza imprenditoriale, ovvero quel mix di abilità trasversali come il teamworking, l'assunzione di responsabilità, lo spirito d'iniziativa, la perseveranza, la creatività, l'intraprendenza, la negoziazione, il coraggio e la fiducia in se stessi.</p> <p>A partire dal mese di aprile si può partecipare alle competizioni a carattere locale, nazionale o internazionale e candidarsi ai premi speciali online. Dato l'alto valore formativo di questa esperienza, il MIUR ha inserito la competizione nazionale tra le gare che permettono di accedere all'Albo Nazionale delle Eccellenze.</p> |

Considerato che numerosi progetti prevedono l'allestimento degli ambienti scolastici e in particolare della sala ristorante con addobbi e scenografie (anche per eventuali "dirette" utili all'orientamento) si prevede

che venga emanato un bando annuale, per la fornitura di quanto necessario all'organizzazione di eventi conclusivi di progetti ove previsto.

In base alla programmazione dell'offerta formativa questa Istituzione scolastica, ove verificata l'impossibilità di utilizzare il personale interno ed in coerenza con la disponibilità finanziaria, provvederà alla stipulazione di contratti di prestazione d'opera con esperti esterni o di specifiche convenzioni che siano in grado di apportare la necessaria esperienza tecnico-professionale nell'insegnamento o nel progetto didattico richiesto.

## PIANO FINANZIARIO

Il programma annuale traduce in termini finanziari il PTOF e realizza una corrispondenza fra progettazione didattica e programmazione finanziaria.

Il PTOF dell'Istituto è, pertanto, parte integrante della presente relazione in quanto costituisce la motivazione di fondo del programma annuale, le sue linee di indirizzo sono state esposte in premessa.

Di conseguenza, è stata effettuata una attenta ricognizione delle somme disponibili assegnate per iniziative volte all'ampliamento dell'offerta formativa (vedi progetti sopra elencati) per realizzare gli obiettivi indicati nel PTOF, utilizzando anche altre risorse del programma. Di seguito si riporta la relazione redatta dal DSGA in cui risultano evidenziate le parti salienti delle singole aggregazioni di Entrate e di spesa e le motivazioni delle scelte

### PARTE PRIMA – ENTRATE

Con queste risorse la scuola intende migliorare ed ampliare la qualità del servizio scolastico, perseguire le linee programmatiche e gli itinerari didattici culturali così come proposti dal Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituto. Allo stesso modo si propone l'obiettivo di favorire le iniziative di un'offerta formativa altamente qualificata e rispondente il più possibile agli specifici e diversificati bisogni dell'utenza in modo da realizzare i più alti livelli di educazione, di formazione e di orientamento.

#### PRELEVAMENTO AVANZO DI AMMINISTRAZIONE PRESUNTO

Dalla situazione amministrativa alla data del 31/12/2020 mod. C risulta un avanzo di amministrazione presunto di € 715.574,49 di cui € 605.925,76 importo vincolato ed € 109.648,73 non vincolato. Le disposizioni impartite dal MIUR, confermano le indicazioni contenute nelle circolari degli esercizi precedenti e manifestano la necessità di raggiungimento dei massimi risultati quantitativi e qualitativi, attraverso l'impiego dei minimi mezzi, richiedendo un costante comportamento di valutazione costi-benefici in tutte le scelte e in tutte le decisioni di spesa.

Si propone al Consiglio d'Istituto di utilizzare l'avanzo di amministrazione presunto così determinato in complessive € 621.629,12, per reimpiegarlo nell'esercizio 2021, autofinanziando, solo in minima parte, le voci di spesa per la realizzazione di attività e progetti indispensabili e necessari per la buona riuscita del PTOF.

Stante, poi, quanto prevede del D.I. 28/08/2018 n. 129, in merito a quelle economie di bilancio per le quali sussiste l'obbligo di reimpiego nelle medesime finalità istituzionali per cui sono state assegnate, si è ritenuto opportuno utilizzarle nella stessa destinazione. Pertanto, le somme sopraindicate vengono poste rispettivamente all'aggregato 01 Voce 02 Avanzo vincolato € 605.925,76; all'Aggregato 01 voce 01 avanzo non vincolato € 109.648,73. Per quanto riguarda l'avanzo vincolato viene utilizzata la complessiva somma di € **512.905,34** così suddivisa.

|                                                                           |            |
|---------------------------------------------------------------------------|------------|
| Finanziamento progetto A01 "Funzionamento Generale e Decoro della Scuola" | 194,52     |
| Finanziamento progetto A03 "Didattica"                                    | 141.749,09 |

|                                                                                    |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Finanziamento progetto A04 "Alternanza Scuola Lavoro"                              | 203.588,90        |
| Finanziamento progetto A06 "Attività di Orientamento"                              | 5.370,91          |
| Finanziamento progetto P01 "Progetti in Ambito scientifico e Professionale"        | 57.660,91         |
| Finanziamento progetto P02 "Progetti in Ambito Umanistico e Sociali"               | 99.763,33         |
| Finanziamento progetto P04 "Progetti per Formazione e Aggiornamento professionale" | 4.577,68          |
| <b>TOTALE</b>                                                                      | <b>512.905,34</b> |

Per quanto riguarda le spese senza vincolo di destinazione nell'anno finanziario 2020 in data 31/12/2020, si sono avute economie di bilancio per un ammontare complessivo di € 109.648,73 di cui vengono prelevati € **108.723,78** così impiegati:

|                                                                                    |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Finanziamento progetto A01 "Funzionamento Generale e Decoro della Scuola"          | 21.414,29         |
| Finanziamento progetto A02 "Funzionamento amministrativo"                          | 22.098,06         |
| Finanziamento progetto A03 "Didattica"                                             | 47.211,43         |
| Finanziamento progetto A05 "Visite Viaggi Programmi di Studio all'Estero"          | 4.000,00          |
| Finanziamento progetto P01 "Progetti in Ambito scientifico e Professionale"        | 10.000,00         |
| Finanziamento progetto P02 "Progetti in Ambito Umanistico e Sociali"               | 0,00              |
| Finanziamento progetto P04 "Progetti per Formazione e Aggiornamento professionale" | 0,00              |
| Finanziamento progetto P05 "Progetti per Gare e Concorsi"                          | 4.000,00          |
| <b>TOTALE</b>                                                                      | <b>108.723,78</b> |
|                                                                                    |                   |
|                                                                                    |                   |

#### **ENTRATE AGGREGAZIONE 02 FINANZIAMENTO DELLO STATO € 22.308,37**

03/01- DOTAZIONE ORDINARIA € 22.308,37

La previsione di € 22.308,37 somma assegnata dal MIUR a questo Istituto, come indicato nella nota 23072 del 30/09/2020 della Direzione Generale del Ministero dell'Istruzione dell'Università e Ricerca di cui € 21.668,37 per Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento ed € 640,00 per alunni diversamente abili.

#### **ENTRATE AGGREGAZIONE 03 FINANZIAMENTO DELLA REGIONE € 91.617,41**

04/01- DOTAZIONE ORDINARIA € 91.617,41

La previsione di € 91.617,41 relativamente al periodo Gennaio – Agosto 2021 sulla base

della disposizione di cui DDG n. 182 del 08/09/2020 della Regione Sicilia.

#### **ENTRATE AGGREGATO 99 PARTITE DI GIRO**

**€ 1.500,00**

Per quanto riguarda il fondo di anticipazione delle minute spese, previsto dall'art. 21 del nuovo regolamento di contabilità n°129/2018, viene proposto al Consiglio di assegnare al Direttore dei Servizi generali ed Amministrativi € 1.500,00, per far fronte alle piccole spese di funzionamento amministrativo e didattico generale e dei progetti, facilitando le richieste avanzate dalle tre sedi.

### **PARTE SECONDA – SPESE**

#### **SPESE**

Per quanto attiene alla dimostrazione analitica delle poste finanziarie che compongono il programma annuale per le spese delle varie aree o aggregazione si ritiene di dover porre in evidenza quelle riguardanti le sotto elencate finalizzazioni:

#### **SPESE AGGREGATO A**

##### ***Spese Aggregazione A/01 – Funzionamento Generale e Decoro della Scuola.***

La spesa per il ***Funzionamento Generale e Decoro della Scuola*** prevista in € 21.608,81, a carico dell'avanzo amministrazione non vincolata € 21.414,29 e vincolata € 194,52, è così giustificata:

- Voce 1 - Manutenzione Edifici € 20.000,00

|                                         |           |
|-----------------------------------------|-----------|
| Beni di Consumo – materiali e accessori | 15.000,00 |
| Manutenzione Ordinaria                  | 5.000,00  |

- Voce 2 - Sicurezza Scuole € 194,52

|                                                          |        |
|----------------------------------------------------------|--------|
| Prestazioni professionali e Specialistiche non sanitario | 194,52 |
|----------------------------------------------------------|--------|

- Voce 3 - Utenze Istituto € 1.414,29

|                                           |          |
|-------------------------------------------|----------|
| Utenze e Canone – Energia Elettrica - Gas | 1.414,29 |
|-------------------------------------------|----------|

##### ***Spese Aggregazione A/02 – Funzionamento Amministrativo.***

La spesa per il ***Funzionamento Amministrativo*** prevista in € 77.303,66, a carico della dotazione ordinaria Regione € 55.205,60, a carico dell'avanzo amministrazione non vincolata € 22.098,06, è così giustificata:

- Voce – 1 - Funzionamento Amministrativo Generale

|                                                 |          |
|-------------------------------------------------|----------|
| BENI DI CONSUMO - Cancelleria                   | 2.400,00 |
| GIORNALI E PUBBLICAZIONI – Giornali e riviste   | 1.500,00 |
| MATERIALI E ACCESSORI – Materiale informatico e | 8.500,00 |

|                                                                                                                |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| software, altro materiale e accessori n.a.c.                                                                   |                  |
| MANUTENZIONE ORDINARIA –manutenzione ordinaria impianti e macchinari,off. e lab., manutenz. ordinaria hardware | 4.100,00         |
| UTILIZZO DI BENI DI TERZI – Noleggio e leasing impianti e macchinari, licenze d'uso di software                | 12.500,00        |
| SERVIZI AUSILIARI – sorveglianza e custodia, stampa e rilegatura, altri servizi ausiliari                      | 4.500,00         |
| ASSICURAZIONE – assicurazioni su beni mobili, altre assicurazioni                                              | 3.000,00         |
| BENI MOBILI – Mobili e arredi per ufficio, mobili e arredi per locali ad uso specifico, Hardware               | 18.937,28        |
| SPESE AMMINISTRATIVE – Oneri postali e telegrafici                                                             | 4.000,00         |
| REVISORI DEI CONTI - compensi ed indennità ai Revisori                                                         | 5.000,00         |
|                                                                                                                |                  |
| <b>Totale</b>                                                                                                  | <b>64.437,28</b> |

In questo aggregato viene considerata la partita di giro per anticipazioni di € 1.500,00 al Direttore dei Servizi generali ed Amministrativi.

- *Voce 2 - Automezzi*

|                                                                 |                  |
|-----------------------------------------------------------------|------------------|
| MATERIALI E ACCESSORI – Carburanti, combustibili e lubrificanti | 2.066,38         |
| MANUTENZIONE ORDINARIA E RIPARAZIONE – Mezzi di trasporto       | 2.500,00         |
| UTENZE E CANONI – servizi n.a.c.                                | 300,00           |
| ASSICURAZIONI – altre n.a.c.                                    | 5.000,00         |
| TASSE – di possesso mezzi di trasporto                          | 1.000,00         |
|                                                                 |                  |
| <b>Totale</b>                                                   | <b>10.866,38</b> |

- *Voce 3 - Attuazione della Legge 196/03*

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| CONSULENZE – Tecnico Scientifica | <b>2.000,00</b> |
|----------------------------------|-----------------|

***Spese Aggregazione A/A03 –Didattica***

La spesa per la Didattica è prevista in € 220.791,46, a carico della dotazione ordinaria Regione € 31.830,94, a carico dell'avanzo amministrazione non vincolata € 47.211,43, e vincolata € 21.925,56 di cui € 119.823,53 avanzo amministrazione FSE-FESR, è così giustificata:

- *Voce – 1 - Funzionamento Amministrativo Generale*

|                                                                                                  |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| BENI DI CONSUMO - Cancelleria                                                                    | 1.500,00  |
| GIORNALI E PUBBLICAZIONI – Giornale e riviste                                                    | 800,00    |
| MATERIALI E ACCESSORIE –Beni alimentari, Vestiario, accessori per uffici, accessori per attività | 54.500,00 |

|                                                                                                                                                                    |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| sportive e ricreative, materiale tecnico specialistico, materiale informatico e software, medicinali, materiale sanitario e igienico, materiale e accessori n.a.c. |                  |
| PROMOZIONE - Pubblicità                                                                                                                                            | 500,00           |
| MANUTENZIONE ORDINARIA – manutenzione ordinaria impianti e macchinari, off. e lab., manutenz. ordinaria hardware                                                   | 10.330,94        |
| LICENZE – licenze d'uso di software                                                                                                                                | 2.000,00         |
| SERVIZI AUSILIARI – pulizia e lavanderia, stampa e rilegatura                                                                                                      | 3.000,00         |
| ASSICURAZIONE – assicurazioni per alunni                                                                                                                           | 5.000,00         |
| RESTITUZIONE VERSAMENTI NON DOVUTI A FAMIGLIE                                                                                                                      | 171,43           |
|                                                                                                                                                                    |                  |
| <b>totale</b>                                                                                                                                                      | <b>77.802,37</b> |

- Voce – 2 – Sussidi Didattici per gli alunni

|                                       |                 |
|---------------------------------------|-----------------|
| BORSE DI STUDIO E SUSSIDI AGLI ALUNNI | <b>6.240,00</b> |
|---------------------------------------|-----------------|

- Voce – 9 – Supporti Didattici – Avviso 19146/2020- 10.2.2°- FSEPON-SI-2020-91

|                                                               |                   |
|---------------------------------------------------------------|-------------------|
| COMPENSI ACCESSORI NON A CARICO FIS DOCENTI – Compensi netti  | 4.991,35          |
| COMPENSI ACCESSORI NON A CARICO FIS ATA– Compensi netti       | 4.991,00          |
| MATERIALE ACCESSORIO – Informatico                            | 2.000,00          |
| PROMOZIONI – Pubblicità                                       | 5.991,18          |
| BENI MOBILI –Tablet e dispositivi di telefonia fissa e mobile | 101.850,00        |
| <b>totale</b>                                                 | <b>119.823,53</b> |

- Voce 10 – MISURE DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA ART. 21D.L. 137/2020

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| BENI MOBILI - – Hardware | 13.048,56        |
| <b>totale</b>            | <b>13.048,56</b> |

- Voce – 11 – CONNETTIVITA' STUDENTI MENO ABBIENTI PER DIDATTICA – D.L. 24.10.2020

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| BENI MOBILI - – Hardware | 2.277,00        |
| <b>totale</b>            | <b>2.277,00</b> |

- Voce – 12 – ASSISTENZA PSICOLOGICA E MEDICA

|                                            |                 |
|--------------------------------------------|-----------------|
| PRESTAZIONI PROFESSIONALI E SPECIALISTICHE | 1.600,00        |
| <b>totale</b>                              | <b>1.600,00</b> |

#### **Spese Aggregazione A/A04 Alternanza Scuola Lavoro**

La somma prevista nel programma di € **225.257,27**, a carico dell'avanzo amministrazione vincolato € 93.695,93 di cui € 109.892,97 dall'avanzo amministrazione FSE-FESR, e da fondi specifici dotazione ordinaria dello Stato € 21.668,37, è così giustificata:

- Voce – 01 – Potenziamento Alternanza Scuola Lavoro– 10.6.6A-FSEPON-SI-2017-79-

|                                                                    |                  |
|--------------------------------------------------------------------|------------------|
| COMPENSI ACCESSORI NON A CARICO FIS . –<br>Compensi netti          | 7.000,00         |
| BENI DI CONSUMO – materiale tecnico specialistico<br>non sanitario | 4.944,97         |
| <b>totale</b>                                                      | <b>11.944,97</b> |

- Voce – 02 – PERCORSI DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO-

|                                                                                |                   |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| COMPENSI ACCESSORI NON A CARICO FIS<br>DOCENTI – Compensi netti                | 64.939,60         |
| COMPENSI ACCESSORI NON A CARICO FIS ATA –<br>Compensi netti                    | 15.171,29         |
| PRESTAZIONI PROFESSIONALI E SPECIALISTICHE                                     | 1.000,00          |
| PROMOZIONE –organizzazione manifestazioni e<br>convegni                        | 10.054,00         |
| VISITE VIAGGI E PROGRAMMI DI STUDIO<br>ALL'ESTERO -                            | 23.103,71         |
| PARTECIPAZIONE AD ORGANIZZAZIONI – Spese di<br>partecipazione ad organ. n.a.c. | 1.095,70          |
| <b>totale</b>                                                                  | <b>115.364,30</b> |

- Voce – 03 – Potenziamento Alternanza Scuola Lavoro– 10.6.6A-FSEPON-SI-2019-89-

|                                                                 |                  |
|-----------------------------------------------------------------|------------------|
| COMPENSI ACCESSORI NON A CARICO FIS<br>DOCENTI – Compensi netti | 52.938,00        |
| <b>totale</b>                                                   | <b>52.938,00</b> |

- Voce – 04 – Potenziamento Alternanza Scuola Lavoro– 10.6.6B-FSEPON-SI-2019-61-

|                                                                 |                  |
|-----------------------------------------------------------------|------------------|
| COMPENSI ACCESSORI NON A CARICO FIS<br>DOCENTI – Compensi netti | 45.010,00        |
| <b>totale</b>                                                   | <b>45.010,00</b> |

#### **Spese Aggregazione A/A05 – Spese Per Visite, Viaggi E Programmi Di Studio All'estero € 4.000,00**

La somma di € 4.000,00 deriva per intero dall'avanzo non vincolato.

|                                                              |                 |
|--------------------------------------------------------------|-----------------|
| SPESE PER VISITE, VIAGGI E PROGRAMMI DI<br>STUDIO ALL'ESTERO | <b>4.000,00</b> |
|--------------------------------------------------------------|-----------------|

**Spese Aggregazione A/A06 – Attività di orientamento € 4.507,96**

La somma di € 4.507,96 deriva per intero dall'avanzo vincolato.

|                                                           |                 |
|-----------------------------------------------------------|-----------------|
| COMPENSI ACCESSORI NON A CARICO FIS . –<br>Compensi netti | 3.000,00        |
| BENI DI CONSUMO – altri materiali e accessori n.a.c.      | 2.370,91        |
|                                                           |                 |
| <b>totale</b>                                             | <b>5.370,91</b> |

**P/PROGETTI- SPESE PER PROGETTI**

Per l'aggregato P/Progetti è previsto un impegno di spesa di € 176.641,92 così come di seguito dettagliato:

|                                 |                   |
|---------------------------------|-------------------|
| avanzo non vincolato            | 14.000,00         |
| avanzo vincolato                | 94.648,59         |
| avanzo FSE-FESR                 | 67.353,33         |
| dotazione ordinaria dello Stato | 640,00            |
| <b>TOTALE</b>                   | <b>176.641,92</b> |

Tali finanziamenti dovranno realizzare i progetti previsti nel Piano dell'Offerta Formativa nel P.A. 2021.

**R/FONDO DI RISERVA**

***R/R98 Fondo di riserva***

La previsione di € 4.580,87, calcolata sulla dotazione ordinaria conto Regione ai sensi della normativa vigente, verrà utilizzata per eventuali bisogni che potrebbero verificarsi sul funzionamento amministrativo e didattico.

**SPESE AGGREGAZIONE Z – DISPONIBILITÀ FINANZIARIA DA PROGRAMMARE PRESUNTA.**

Spese aggregazione Z/Z1 disponibilità finanziaria da programmare Previsione  
€ 93.945,37 proveniente da avanzo di amministrazione presunto, non utilizzato.

Quanto analizzato ed esposto si riporta di seguito, in modo sintetico, nell'allegato "A" del Programma Annuale 2021.

**ENTRATE  
PROGRAMMA ANNUALE  
Esercizio finanziario 2021**

| Livello 1 |           |                                    | Importi    |
|-----------|-----------|------------------------------------|------------|
|           | Livello 2 |                                    |            |
| 01        |           | AVANZO DI AMMINISTRAZIONE PRESUNTO | 715.574,49 |

|           |    |                                                                                                    |                  |
|-----------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|           | 01 | NON VINCOLATO                                                                                      | 109.648,73       |
|           | 02 | VINCOLATO                                                                                          | 605.925,76       |
| <b>02</b> |    | <b>FINANZIAMENTI DALL'UNIONE EUROPEA</b>                                                           |                  |
|           | 01 | FONDI SOCIALI EUROPEI (FSE)                                                                        |                  |
|           | 02 | FONDI EUROPEI DI SVILUPPO REGIONALE (FESR)                                                         |                  |
|           | 03 | ALTRI FINANZIAMENTI DALL'UNIONE EUROPEA                                                            |                  |
| <b>03</b> |    | <b>FINANZIAMENTI DELLO STATO</b>                                                                   | <b>22.308,37</b> |
|           | 01 | DOTAZIONE ORDINARIA                                                                                | 22.308,37        |
|           | 02 | DOTAZIONE PEREQUATIVA                                                                              |                  |
|           | 03 | FINANZIAMENTI PER L'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA (EX L.440/97)                               |                  |
|           | 04 | FONDO PER LO SVILUPPO E LA COESIONE (FSC)                                                          |                  |
|           | 05 | ALTRI FINANZIAMENTI NON VINCOLATI DALLO STATO                                                      |                  |
|           | 06 | ALTRI FINANZIAMENTI VINCOLATI DALLO STATO                                                          |                  |
| <b>04</b> |    | <b>FINANZIAMENTI DALLA REGIONE</b>                                                                 | <b>91.617,41</b> |
|           | 01 | DOTAZIONE ORDINARIA                                                                                | 91.617,41        |
|           | 02 | DOTAZIONE PEREQUATIVA                                                                              |                  |
|           | 03 | ALTRI FINANZIAMENTI NON VINCOLATI                                                                  |                  |
|           | 04 | ALTRI FINANZIAMENTI VINCOLATI                                                                      |                  |
| <b>05</b> |    | <b>FINANZIAMENTI DA ENTI LOCALI O DA ALTRE ISTITUZIONI</b>                                         |                  |
|           | 01 | PROVINCIA NON VINCOLATI                                                                            |                  |
|           | 02 | PROVINCIA VINCOLATI                                                                                |                  |
|           | 03 | COMUNE NON VINCOLATI                                                                               |                  |
|           | 04 | COMUNE VINCOLATI                                                                                   |                  |
|           | 05 | ALTRE ISTITUZIONI NON VINCOLATI                                                                    |                  |
|           | 06 | ALTRE ISTITUZIONI VINCOLATI                                                                        |                  |
| <b>06</b> |    | <b>CONTRIBUTI DA PRIVATI</b>                                                                       |                  |
|           | 01 | CONTRIBUTI VOLONTARI DA FAMIGLIE                                                                   |                  |
|           | 02 | CONTRIBUTI PER ISCRIZIONE ALUNNI                                                                   |                  |
|           | 03 | CONTRIBUTI PER MENSA SCOLASTICA                                                                    |                  |
|           | 04 | CONTRIBUTI PER VISITE, VIAGGI E PROGRAMMI DI STUDIO ALL'ESTERO                                     |                  |
|           | 05 | CONTRIBUTI PER COPERTURA ASSICURATIVA DEGLI ALUNNI                                                 |                  |
|           | 06 | CONTRIBUTI PER COPERTURA ASSICURATIVA PERSONALE                                                    |                  |
|           | 07 | ALTRI CONTRIBUTI DA FAMIGLIE NON VINCOLATI                                                         |                  |
|           | 08 | CONTRIBUTI DA IMPRESE NON VINCOLATI                                                                |                  |
|           | 09 | CONTRIBUTI DA ISTITUZIONI SOCIALI PRIVATE NON VINCOLATI                                            |                  |
|           | 10 | ALTRI CONTRIBUTI DA FAMIGLIE VINCOLATI                                                             |                  |
|           | 11 | CONTRIBUTI DA IMPRESE VINCOLATI                                                                    |                  |
|           | 12 | CONTRIBUTI DA ISTITUZIONI SOCIALI VINCOLATI                                                        |                  |
| <b>07</b> |    | <b>PROVENTI DA GESTIONE ECONOMICA</b>                                                              |                  |
|           | 01 | AZIENDA AGRARIA - PROVENTI DELLA VENDITA DI BENI DI CONSUMO                                        |                  |
|           | 02 | AZIENDA AGRARIA - PROVENTI DELLA VENDITA DI SERVIZI                                                |                  |
|           | 03 | AZIENDA SPECIALE - PROVENTI DELLA VENDITA DI BENI DI CONSUMO                                       |                  |
|           | 04 | AZIENDA SPECIALE - PROVENTI DELLA VENDITA DI SERVIZI                                               |                  |
|           | 05 | ATTIVITA' PER CONTO TERZI - PROVENTI DELLA VENDITA DI BENI DI CONSUMO                              |                  |
|           | 06 | ATTIVITA' PER CONTO TERZI - PROVENTI DELLA VENDITA DI SERVIZI                                      |                  |
|           | 07 | ATTIVITA' CONVITTUALE                                                                              |                  |
| <b>08</b> |    | <b>RIMBORSI E RESTITUZIONE DI SOMME</b>                                                            |                  |
|           | 01 | RIMBORSI, RECUPERI E RESTITUZIONE DI SOMME NON DOVUTE O INCASSATE DA AMMINISTRAZIONI CENTRALI      |                  |
|           | 02 | RIMBORSI, RECUPERI E RESTITUZIONE DI SOMME NON DOVUTE O INCASSATE DA AMMINISTRAZIONI LOCALI        |                  |
|           | 03 | RIMBORSI, RECUPERI E RESTITUZIONE DI SOMME NON DOVUTE O INCASSATE IN ECCESSO DA ENTI PREVIDENZIALI |                  |
|           | 04 | RIMBORSI, RECUPERI E RESTITUZIONE DI SOMME NON DOVUTE O INCASSATE IN ECCESSO DA FAMIGLIE           |                  |

ENTRATE

PROGRAMMA ANNUALE

Esercizio finanziario 2021

| Livello 1             |           |                                                                                         | Importi           |
|-----------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                       | Livello 2 |                                                                                         |                   |
| <b>08</b>             |           | <b>RIMBORSI E RESTITUZIONE DI SOMME</b>                                                 |                   |
|                       | 05        | RIMBORSI, RECUPERI E RESTITUZIONE DI SOMME NON DOVUTE O INCASSATE IN ECCESSO DA IMPRESE |                   |
|                       | 06        | RIMBORSI, RECUPERI E RESTITUZIONE DI SOMME NON DOVUTE O INCASSATE IN ECCESSO DA ISP     |                   |
| <b>09</b>             |           | <b>ALIENAZIONE DI BENI MATERIALI</b>                                                    |                   |
|                       | 01        | ALIENAZIONE DI MEZZI DI TRASPORTO STRADALI                                              |                   |
|                       | 02        | ALIENAZIONE DI MEZZI DI TRASPORTO AEREE                                                 |                   |
|                       | 03        | ALIENAZIONE DI MEZZI DI TRASPORTO PER VIE D'ACQUA                                       |                   |
|                       | 04        | ALIENAZIONE DI MOBILI E ARREDI PER UFFICIO                                              |                   |
|                       | 05        | ALIENAZIONE DI MOBILI E ARREDI PER ALLOGGI E PERTINENZE                                 |                   |
|                       | 06        | ALIENAZIONE DI MOBILI E ARREDI PER LABORATORI                                           |                   |
|                       | 07        | ALIENAZIONE DI MOBILI E ARREDI n.a.c                                                    |                   |
|                       | 08        | ALIENAZIONE DI MACCHINARI                                                               |                   |
|                       | 09        | ALIENAZIONE DI IMPIANTI                                                                 |                   |
|                       | 10        | ALIENAZIONE DI ATTREZZATURE SCIENTIFICHE                                                |                   |
|                       | 11        | ALIENAZIONE DI MACCHINE PER UFFICIO                                                     |                   |
|                       | 12        | ALIENAZIONE DI SERVER                                                                   |                   |
|                       | 13        | ALIENAZIONE DI POSTAZIONI DI LAVORO                                                     |                   |
|                       | 14        | ALIENAZIONE DI PERIFERICHE                                                              |                   |
|                       | 15        | ALIENAZIONE DI APPARATI DI TELECOMUNICAZIONE                                            |                   |
|                       | 16        | ALIENAZIONE DI TABLET E DISPOSITIVI DI TELEFONIA FISSA E MOBILE                         |                   |
|                       | 17        | ALIENAZIONE DI HARDWARE N.A.C                                                           |                   |
|                       | 18        | ALIENAZIONE DI OGGETTI DI VALORE                                                        |                   |
|                       | 19        | ALIENAZIONE DI DIRITTI REALI                                                            |                   |
|                       | 20        | ALIENAZIONE DI MATERIALE BIBLIOGRAFICO                                                  |                   |
|                       | 21        | ALIENAZIONE DI STRUMENTI MUSICALI                                                       |                   |
|                       | 22        | ALIENAZIONE DI ALTRI BENI MATERIALI n.a.c                                               |                   |
| <b>10</b>             |           | <b>ALIENAZIONE DI BENI IMMATERIALI</b>                                                  |                   |
|                       | 01        | ALIENAZIONE DI SOFTWARE                                                                 |                   |
|                       | 02        | ALIENAZIONE DI BREVETTI                                                                 |                   |
|                       | 03        | ALIENAZIONE DI OPERE DI INGEGNO E DIRITTI D'AUTORE                                      |                   |
|                       | 04        | ALIENAZIONE DI ALTRI BENI IMMATERIALI n.a.c                                             |                   |
| <b>11</b>             |           | <b>SPONSOR E UTILIZZO LOCALI</b>                                                        |                   |
|                       | 01        | PROVENTI DERIVANTI DALLE SPONSORIZZAZIONI                                               |                   |
|                       | 02        | DIRITTI REALI DI GODIMENTO                                                              |                   |
|                       | 03        | CANONI OCCUPAZIONE SPAZI E AREE PUBBLICHE                                               |                   |
|                       | 04        | PROVENTI DA CONCESSIONI SU BENI                                                         |                   |
| <b>12</b>             |           | <b>ALTRE ENTRATE</b>                                                                    |                   |
|                       | 01        | INTERESSI                                                                               |                   |
|                       | 02        | INTERESSI ATTIVI DA BANCA D'ITALIA                                                      |                   |
|                       | 03        | ALTRE ENTRATE n.a.c                                                                     |                   |
| <b>13</b>             |           | <b>MUTUI</b>                                                                            |                   |
|                       | 01        | MUTUI                                                                                   |                   |
|                       | 02        | ANTICIPAZIONI DA ISTITUTO CASSIERE                                                      |                   |
| <b>Totale entrate</b> |           |                                                                                         | <b>829.500,27</b> |

#### SPESE

#### PROGRAMMA ANNUALE

Esercizio finanziario 2021

| Livello 1 |           |                                                | Importi           |
|-----------|-----------|------------------------------------------------|-------------------|
|           | Livello 2 |                                                |                   |
| <b>A</b>  |           | <b>ATTIVITA'</b>                               | <b>554.332,11</b> |
|           | A01       | FUNZIONAMENTO GENERALE E DECORO DELLA SCUOLA   | 21.608,81         |
|           | A02       | FUNZIONAMENTO AMMINISTRATIVO                   | 77.303,66         |
|           | A03       | DIDATTICA                                      | 220.791,46        |
|           | A04       | ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO                       | 225.257,27        |
|           | A05       | VISITE VIAGGI E PROGRAMMI DI STUDIO ALL'ESTERO | 4.000,00          |

|                          |            |                                                           |                   |
|--------------------------|------------|-----------------------------------------------------------|-------------------|
|                          | A06        | ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO                                 | 5.370,91          |
| <b>P</b>                 |            | <b>PROGETTI</b>                                           | <b>176.641,92</b> |
|                          | P01        | PROGETTI IN AMBITO "SCIENTIFICO, TECNICO E PROFESSIONALE" | 68.300,91         |
|                          | P02        | PROGETTI IN AMBITO "UMANISTICO E SOCIALE"                 | 99.763,33         |
|                          | P03        | PROGETTI PER "CERTIFICAZIONI E CORSI PROFESSIONALI"       |                   |
|                          | P04        | PROGETTI PER "FORMAZIONE / AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE"   | 4.577,68          |
|                          | P05        | PROGETTI PER "GARE E CONCORSI"                            | 4.000,00          |
| <b>G</b>                 |            | <b>GESTIONE ECONOMICHE</b>                                |                   |
|                          | G01        | AZIENDA AGRARIA                                           |                   |
|                          | G02        | AZIENDA SPECIALE                                          |                   |
|                          | G03        | ATTIVITA' PER CONTO TERZI                                 |                   |
|                          | G04        | ATTIVITA' CONVITTUALE                                     |                   |
| <b>R</b>                 |            | <b>FONDO DI RISERVA</b>                                   | <b>4.580,87</b>   |
|                          | R98        | FONDO DI RISERVA                                          | 4.580,87          |
| <b>D</b>                 |            | <b>DISAVANZO DI AMMINISTRAZIONE</b>                       |                   |
|                          | D100       | DISAVANZO DI AMMINISTRAZIONE                              |                   |
| <b>Totale spese</b>      |            |                                                           | <b>735.554,90</b> |
| <b>Z</b>                 | <b>Z01</b> | <b>DISPONIBILITA' FINANZIARIA DA PROGRAMMARE</b>          | <b>93.945,37</b>  |
| <b>Totale a pareggio</b> |            |                                                           | <b>829.500,27</b> |

Il Programma Annuale così predisposto per l'esercizio finanziario 2021 commisura il totale delle spese alle entrate.

La gestione finanziaria e amministrativo-contabile espressa in termini di cassa è improntata a criteri di efficacia, efficienza ed economicità e si conforma ai principi della trasparenza, veridicità e dell'equilibrio finanziario.

Sarà richiesto al Consiglio dell'Istituzione di accordare, anche per l'anno finanziario 2021, un ammontare del fondo per le minute spese a mano del D.S.G.A. pari ad € 1.500,00.

Il presente Programma Annuale sarà eventualmente modificato, adeguato ed adattato alle esigenze che dovessero sopravvenire con la redazione del mod. "F" e la scheda illustrativa finanziaria a modifica e/o integrazione dei Progetti e delle Attività

Giarre, 07/01/2021

Il D.S.G.A.  
(Sig. Giuseppe Galati Giordano)



Il Dirigente Scolastico  
(Prof.ssa Monica Insanguine)