



Prot. 5447
12/04/2022

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 DEL DIRIGENTE SCOLASTICO ILLUSTRATIVA DELL'ANDAMENTO DELLA GESTIONE DELL'ISTRUZIONE SCOLASTICA AL 31/12/2021

(ai sensi dell'art. 22 del Decreto Interministeriale n. 129 del 28/08/2018)

La relazione è stata redatta sulla base dei dati risultanti dal conto consuntivo predisposto dal Direttore dei servizi generali amministrativi e trasmessa al Collegio dei revisori dei conti, ai sensi dell'art. 22 del D.I. n. 129 del 28/08/2018.

STRUTTURA, FUNZIONAMENTO e RISORSE UMANE

L'I.P.S.S.E.O.A. "Giovanni Falcone" funziona su tre sedi: nella sede di Giarre via Veneto n.4, sono presenti 24 classi. In questa sede sono ospitate n. 8 prime classi, n. 10 quarte classi di cui n. 4 classi di enogastronomia settore cucina, n. 3 classi di enogastronomia settore cucina articolazione arte bianca e pasticceria, n. 3 classi di enogastronomia settore sala e vendita; n. 6 classi del corso di istruzione per adulti di cui n. 2 classi di primo periodo, n. 2 classi di secondo periodo e n. 2 classi di terzo periodo.

L'attività didattica si svolge in 18 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. 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 29 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 e delle quinte classi. In questa sede vengono ospitate: 9 seconde classi; 10 terze classi di cui 4 di enogastronomia settore cucina, n. 2 classi di enogastronomia settore cucina articolazione arte bianca e pasticceria, n. 2 classi di enogastronomia settore sala e vendita di indirizzo Cucina, n. 2 di indirizzo Accoglienza Turistica; una quarta classe accoglienza turistica; 9 quinte classi di cui 4 di enogastronomia settore cucina, n. 2 classi di enogastronomia settore cucina articolazione arte bianca e pasticceria, n. 2 classi di enogastronomia settore sala, n. 1 classe di indirizzo Accoglienza Turistica.

La sede di Maniace, attiva dall'a.s. 2008/09, è ubicata in corso Cavallaro n. 7 ed ivi funzionano 9 classi: 1 prima classe e 2 seconde classi del biennio unitario, 2 terze classi di cui 1 indirizzo Enogastronomia settore cucina e 1 indirizzo Enogastronomia settore sala, 2 quarte di cui 1 indirizzo Enogastronomia settore cucina e 1 indirizzo Enogastronomia, 2 quinte classi di cui 1 indirizzo Enogastronomia settore cucina e 1 indirizzo Enogastronomia settore sala. In questa sede

funzionano n. 2 laboratori di settore, che consentono agli studenti di svolgere regolari esercitazioni pratiche.

Tutte le aule di tutte le sedi sono dotate di un computer e un videoproiettore.

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

TABELLA DEGLI ALUNNI E DELLE CLASSI

Classi			Alunni				
	Numero classi corsi diurni	Totale classi	Alunni iscritti al 1° settembre e corsi diurni	Alunni frequentanti classi corsi diurni al 31/12/2021	Totale alunni frequentanti al 31/12/2021	Di cui div. abili	Differenza tra alunni iscritti al 1° settembre e alunni frequentanti corsi diurni al 31/12/2021
Prime	9	9	168	175	175	11	+7
Seconde	11	11	193	212	212	24	+19
Terze	12	12	216	224	224	19	+8
Quarte	13	13	228	202	202	9	-26
Quinte	11	11	186	175	175	8	-11
Totale	58	58	991	988	988	71	-3

- Di i cui 54 alunni extracomunitari e 71 alunni diversamente abili (alunni H)

Classi			Alunni				
	Numero classi corsi serali	Totale classi	Alunni iscritti al 1° settembre e corsi serali	Alunni frequentanti classi corsi serali al 31/12/2021	Totale alunni frequentanti al 31/12/2021	Di cui div. abili	Differenza tra alunni iscritti al 1° settembre e alunni frequentanti corsi diurni al 31/12/2021
Prime	2	2	35	44	44	0	9
Seconde	2	2	53	51	51	0	-2
Terze	2	2	31	33	33	0	+2
Totale	6	6	119	128	128	0	+9

- di cui 4 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: 31/12/2021

La situazione del personale docente n. 185 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	111
Insegnanti titolari a tempo indeterminato part-time	0
Insegnanti titolari di sostegno a tempo indeterminato full-time	12

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	5
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	27
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)	4
Insegnanti di sostegno con contratto a tempo determinato su spezzone orario*	1
<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>	
TOTALE PERSONALE DOCENTE	185
<i>N.B. il personale ATA va rilevato solo dalla scuola di titolarità del posto</i>	NUMERO
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	9
Assistenti Amministrativi a tempo determinato con contratto annuale	0
Assistenti Amministrativi a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno + Part-time	1
Assistenti Tecnici a tempo indeterminato	13
Assistenti Tecnici a tempo determinato con contratto annuale	2
Assistenti Tecnici a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno (Part-time)	1
Collaboratori scolastici dei servizi a tempo indeterminato	0
Collaboratori scolastici a tempo indeterminato	17
Collaboratori scolastici a tempo determinato con contratto annuale	0
Collaboratori scolastici a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno + Par-time	3
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
TOTALE PERSONALE ATA	48

ILLUSTRAZIONE DELL'ANDAMENTO DELLA GESTIONE

L'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "G.Falcone" nell'esercizio finanziario 2021 ha utilizzato le risorse assegnate dallo Stato, dalla Regione Siciliana, dagli EE.LL. e dai privati destinandole alla realizzazione delle attività di istruzione, formazione e di orientamento proprie dell'Istituzione medesima, tenendo conto della necessità di assicurare un efficiente ed

efficace funzionamento amministrativo e didattico anche con riferimento all'emergenza legata al rischio epidemiologico da Covid-19.

Nel corso dell'esercizio finanziario, dal 01/01/2021 al 31/12/2021 ha svolto il ruolo di Dirigente scolastico la prof.ssa Monica Insanguine, hanno svolto i ruoli di Direttore Amministrativo il sig. Giuseppe Galati Giordano fino al 31/08/2021 e con subentro il dott. Alessandro Amante fino al 31/12/2021

Il programma annuale per l'Esercizio finanziario 2021 è stato approvato con verbale del C.I. in data 26/01/2021. Nel corso dell'anno finanziario 2021 si è data attuazione a quanto previsto dal Programma Annuale; le reversali, i mandati e i relativi documenti giustificativi sono stati raggruppati per attività e progetti in appositi fascicoli.

Il conto consuntivo dell'anno 2021 si chiude con un avanzo di competenza di € 442.500,21, una consistenza di cassa complessiva di € 652.776,35 ed un Avanzo di Amministrazione di esercizio di € 1.136.389,28 Il conto Consuntivo è composto dai seguenti modelli: conto finanziario mod. H - conto del patrimonio mod. K – situazione finanziaria al 31.12.2021 mod. J - elenco dei residui attivi e passivi mod. L- il prospetto delle spese per il personale e i contratti d'opera mod. M,- rendiconti dei singoli progetti mod. I - riepilogo per tipologia di spesa mod. N .

Le risorse finanziarie per l'anno 2021 sono riassunte secondo le loro classificazioni per aggregazioni, specificando le variazioni degli stanziamenti iniziali con quelli definitivi così come risulta dalla relazione tecnica illustrativa dell'andamento della gestione dell'Istruzione scolastica al 31-12-2021, allegata alla presente e di cui è parte integrante.

Lo scopo della presente relazione è quello di porre in evidenza i risultati della gestione finanziaria al fine di effettuare un controllo sulle operazioni poste in essere dall'istituzione scolastica, illustrare l'andamento della gestione e i risultati conseguiti in relazione agli obiettivi previsti e indicati nel programma annuale.

Poiché il programma annuale si presenta come un modello duttile e flessibile che consente una gestione per obiettivi concretizzabili in progetti e attività, rappresenta cioè l'interfaccia finanziaria della revisione annuale del Piano Triennale dell'Offerta Formativa, si rende indispensabile una verifica che non si limiti al mero aspetto quantitativo (Relazione Tecnica relativa alle risultanze dei dati contabili) ma si dispieghi in una analisi del rapporto costi-benefici in un'ottica di qualità del sistema formativo.

VALUTAZIONE DEI RISULTATI

La modalità di gestione non ha presentato criticità particolari dal punto di vista formale delle procedure. L'andamento gestionale e contabile è risultato soddisfacente sia con riferimento ai tempi relativi alla realizzazione delle attività scolastiche sia alla tempistica fissata dal D.I. n. 129/2018. E' stato possibile, infatti, assumere gli impegni di spesa prima che iniziassero le attività programmate e procedere alla liquidazione delle competenze in tempi relativamente brevi. Gli impegni di spesa sono stati assunti, con atti formali, dal Dirigente Scolastico. La liquidazione delle competenze è stata effettuata dal D.S.G.A sulla base dei rispettivi documenti giustificativi. Il Programma per l'esercizio finanziario 2021 prevedeva, in modo esplicito, che le risorse da impegnare avrebbero consentito la realizzazione delle attività finalizzate al raggiungimento degli obiettivi previsti dal P.O.F. In particolare i progetti inseriti nel Programma Annuale 2020 perseguivano i seguenti obiettivi:

- Potenziamento delle competenze di base secondo i quattro assi culturali nel biennio dell'obbligo
- Integrazione degli studenti diversamente abili
- Promozione delle eccellenze in ambito linguistico e professionale anche con competizioni scambi e attività di stage in ambito regionale, nazionale e all'estero
- Lotta alla dispersione scolastica
- Orientamento in ingresso, in itinere e in uscita
- Rispondere alle esigenze dei nuovi sistemi economici, individuali, di innovazione e competitività attraverso il P.C.T.O.

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) finanziati con fondi statali
- Progetti per l'arricchimento dell'offerta formativa finanziati con risorse proprie dell'istituzione scolastica (MOF)

Dalla verifica finale effettuata dalle funzioni strumentali, dai docenti referenti sulle attività e sui progetti, dai consigli di classe, dai dipartimenti, dai docenti del NIV nell'anno scolastico 2020-2021 e 2021-2022 è emersa la seguente situazione:

I progetti sviluppati hanno risposto alle aspettative in modo positivo in quanto le proposte educative e didattiche sono state accolte con favore e gli obiettivi prefissati sono stati conseguiti. Numerosi e interessanti i punti di forza dei vari progetti che sono emersi dall'analisi: riguardo agli studenti si evidenziano l'interesse e l'entusiasmo nella partecipazione, un significativo incremento di competenze di base e professionali, l'acquisizione di un maggior senso di responsabilità e di rispetto delle regole (nel periodo in presenza), la capacità di operare in un contesto di classe virtuale, anche in metodologia flipped classroom, e di produrre elaborati multimediali (nel periodo a distanza).

- **Progetti per l'arricchimento dell'offerta formativa finanziati con risorse dell'istituzione scolastica.**

Nella tabella seguente sono riportati i risultati dei progetti sviluppati

PROGETTI AREA PROFESSIONALIZZANTE

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

		○ TI PRESENTO L'ALBERGHIERO ○ PARTECIPAZIONE EVENTI E GARE ○ CORSO PER ALIMENTARISTI ○ COLTURA E CULTURA DELLE SPEZIE ED ERBE AROMATICHE E SPAZI ESTERNI ○ A TUTTA BIRRA ○ DOLCI SICILIANI DELLA TRADIZIONE
ARTE E TERRITORIO SI INCONTRANO A TAVOLA	III Acc. Tur. V Eno (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.
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)	Le finalità del progetto sono: 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. Stimolare rapporti di cooperazione e collaborazione tra coetanei. 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). Know how per il corretto impiego di prodotti enogastronomici di qualità. Trasversali: Sviluppare il concetto di rispetto ambientale e sostenibilità.
A TUTTA BIRRA	III, IV e V tutte le articolazioni	Il progetto mira alla conoscenza di tutti gli aspetti relativi alla storia, produzione e promozione commercializzazione della birra.
DOLCI SICILIANI DELLA TRADIZIONE	III P.D. e V Eno e Sala	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.
<u>MACRO-PROGETTO DI SETTORE:</u> Laboratorio di Sala e Vendita	I e II - III, IV e V sala e vendita	Il macro-progetto mira a: Migliorare, rafforzare e approfondire le conoscenze acquisite nell'ambito del settore sala e vendita. Arricchirsi di nuove terminologie e tecniche spendibili nel prosieguo dell'attività formativa. Avvicinarsi al mondo della caffetteria, dell'enologia, della preparazione di piatti alla lampada e tecniche di mise in place. Saper utilizzare le attrezzature specifiche. Elenco progetti: ○ LA SICILIA IN UN BICCHIERE ○ L'ARTE DEL FLAMBE' ○ STORIA DI UN CHICCO DI CAFFE'
IL REGNO DEL VINO IN SICILIA	III, IV e V Sala Maniace (20 studenti)	Le finalità del progetto sono quelle di migliorare, rafforzare e approfondire le conoscenze acquisite Arricchirsi di nuove terminologie e tecniche spendibili nel prosieguo dell'attività formativa Avvicinare gli studenti al mondo enologico per eventuali corsi professionali di Sommelier
L'ARTE DEL FLAMBE'	II classi	Il progetto mira alla conoscenza delle

	(50 studenti 5 x classe)	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 (50 studenti 5 x classe)	Le finalità del progetto sono: Educativa: acquisire un atteggiamento adeguato al contesto di lavoro Didattiche: approfondire le conoscenze dell'attività professionale Trasversali: preparazione dei ragazzi all'ingresso nel mondo del lavoro e al contatto con il cliente.
<u>MACRO-PROGETTO DI SETTORE:</u> Laboratorio di Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria	II - III, IV e V Eno e P.D. - 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 Elenco progetti: ○ INTOLLERANZA AL GLUTINE ○ IL PIZZAIOLO ○ LA FRUTTA DI MARZAPANE ○ LA PASTICCERIA INNOVATIVA - IL CIOCCOLATO NELLE FESTE - IL CIOCCOLATO ARTISTICO ○ LA PASTICCERIA SICILIANA ○ LA CUCINA MOLECOLARE ○ PROFUMI D'ORIENTE - CUCINA SUSHI
INTOLLERANZA AL GLUTINE	V classi Sala, Enno e 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 classi Enno, V Sala sede di Maniace - V classi Sala, Enno e P.D. sede di Riposto	Le finalità del progetto sono: Essere in grado di eseguire le tecniche di lavorazione e trasformazione dei prodotti di panetteria e rosticceria. 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 Eno e P.D.	Il progetto mira a far conoscere e saper utilizzare i colori alimentari per colorare la frutta. Saper modellare il marzapane.
LA PASTICCERIA INNOVATIVA - IL CIOCCOLATO NELLE FESTE - IL CIOCCOLATO ARTISTICO	III, IV e V Eno e P.D. (15 studenti)	Il progetto mira a produrre dessert innovativi e creazioni di cioccolato artistico.
LA PASTICCERIA SICILIANA	III, IV e V 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 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 CUCINA SUSHI	II - III, IV e V 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.
<u>MACRO-PROGETTO DI SETTORE:</u> Laboratorio di 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. Elenco progetti: ○ A SCUOLA D'ACCOGLIENZA ○ EVENTI E MANAGEMENT
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 (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. 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: Educative: individuazione di percorsi funzionali al potenziamento delle competenze e alla valorizzazione del merito degli studenti. Didattiche: valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche di lingua inglese anche mediante l'utilizzo di metodologie innovative 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 (15 studenti)	Le finalità del progetto sono: Educative: valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche. Didattiche: Incrementare il numero di studenti con competenze linguistiche certificate B1. Trasversali: implementare interventi specifici per studenti con particolari attitudini disciplinari.

LIBRIAMOCI, GIORNATE DI LETTURA NELLE 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 NAZIONALE, AUTORE UNIVERSALE	III, IV e V tutte le 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 classi	Finalità
ECCO! ECONOMIE CIRCOLARI DI COMUNITA'	Tutte le 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 BENE	Tutte le classi sede di Riposto	Le finalità del progetto sono: Educative: approfondire tematiche legate alla sostenibilità e al ciclo biologico. Far vivere un'esperienza concreta e significativa. Sviluppare il concetto di rispetto ambientale. 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). Trasversali: Favorire un'azione integrata di apertura della comunità scolastica al Territorio
MIGRAN-TESTI: LABORATORIO DI SCRITTURA CREATIVA CIVILE	II	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.

PROGETTI AREA POTENZIAMENTO

Progetto/Attività	Destinatari classi	Finalità
PROGETTO EDUCAZIONE AMBIENTALE "4R PER SALVARE IL MONDO"	Tutte le classi sede di Riposto	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. 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.
RECUPERO/POTENZIAMENTO DI LINGUA INGLESE	II e IV classi	Recupero in orario scolastico di studenti con revisione del PFI (classi seconde). Potenziamento studenti partecipanti alle gare nazionali (classi quarte). Educative: Promuovere l'autostima

		attraverso il successo formativo e diminuire il rischio di abbandono o ripetenza (classi seconde). Valorizzare le eccellenze (classi quarte). Didattiche: Ridurre il divario di preparazione tra studenti con interventi individualizzati riguardanti le quattro abilità linguistiche (classi seconde). Accrescere le competenze linguistiche (classi quarte). Trasversali: Imparare a comunicare, imparare ad imparare
POTENZIAMENTO DI LINGUA ITALIANA	V classi Maniace	Potenziamento in orario extrascolastico della disciplina di italiano in vista degli Esami di Stato.
EDUCAZIONE FINANZIARIA	V classi	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.
IMPRESA IN AZIONE - BIZ FACTORY	III, IV e V classi	Le finalità del progetto sono: Educative: Programma di educazione imprenditoriale. Didattiche: Avvicinare e preparare al mondo del lavoro, presentando modelli e prassi aziendali, ruoli professionali, settori che offrono maggiori opportunità occupazionali. 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. 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.

Si sono realizzati Progetti per percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex alternanza scuola lavoro) degli Istituti Professionali finanziati con fondi statali:

I Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento prevedono obbligatoriamente una formazione generale in materia di "Salute e Sicurezza sui luoghi di Lavoro" ai sensi del D.Lgs n° 81/08 s.m.i. Le studentesse e gli studenti delle classi III hanno svolto il corso attraverso la

Piattaforma del MIUR. A conclusione ciascuno ha conseguito un credito formativo permanente, valido per tutta la vita e in qualunque ambito lavorativo.

Il Percorso Impresa Formativa Simulata è svolto in modalità laboratoriale, per produrre un ambiente di apprendimento caratterizzato da collaborazione guidata, con il supporto del simucenter IFSCONFAO, per svolgere le funzioni relative alle fasi di start-up, gestione dell'impresa e gestione del negozio on-line virtuale. I consueti stage di PCTO presso aziende e strutture del settore non si sono svolte a causa della chiusura delle attività dell'ambito della ristorazione.

➤ **Sono state attivate le 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 patologie 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
9. prevenire e contrastare il bullismo e la violenza dentro e fuori la scuola
10. contrastare il fenomeno del cyberbullismo ed avere consapevolezza dei rischi della rete

➤ Particolare impegno è stato prestato per la realizzazione delle seguenti attività che, oltre a migliorare le relazioni fra gli operatori scolastici e rendere più incisiva l'azione formativa, hanno garantito la sicurezza e lo "star bene" a scuola:

a. Comunicazione

Si è innalzato il livello di comunicazione che è stato facilmente fruibile da tutte le componenti dell'Istituzione scolastica.

E' stata migliorata l'immagine della scuola tramite il potenziamento prioritario del sito Web con l'inserimento delle attività effettuate, delle informazioni sull'Istituto e della pubblicizzazione degli eventi interni ed esterni conclusivi di numerosi progetti, in particolare di quelli afferenti l'area professionalizzante (galleria fotografica, rassegna stampa "dicono di noi", link ad articoli su magazine ed emittenti televisive, etc). E' stata realizzata una pagina Facebook e un canale Instagram ufficiali.

E' stato fondamentale rafforzare anche la comunicazione interna con la pubblicazione degli avvisi e delle circolari in tempo reale sul sito, con l'invio personale tramite e-mail e con la pubblicazione di documenti da compilare dei quali poter effettuare il download.

Le comunicazioni più importanti alle famiglie e le informazioni circa le assenze e i ritardi degli studenti sono state effettuate utilizzando la Bacheca del Portale Argo ScuolaNEXT.

b. Sicurezza

Partendo dal presupposto che l'ambiente scolastico rappresenta il contesto ideale nel quale strutturare la cultura della sicurezza si è agito lungo le due direttrici fondamentali:

1. Evidenziare le carenze strutturali fonte di rischio dell'edificio della sede frequentata e sollecitato l'intervento dell'Ente locale proprietario richiedendo le certificazioni di rito.
2. A questo proposito sono stati effettuati lavori di manutenzione ordinaria della scala di sicurezza SB sul lato ovest – sede di Giarre, dei quali si chiede alla Città Metropolitana di Catania il rimborso delle spese effettuate.
3. Avviare un processo formativo per fornire agli studenti e al personale gli strumenti culturali e le competenze necessarie con l'obiettivo di favorire l'interiorizzazione delle regole per indirizzare il loro comportamento verso la tutela della propria salute e di quella degli altri nell'attività lavorativa, anche attraverso la diffusione delle norme comportamentali legate all'emergenza epidemiologica da Covid-19.

➤ **Valutazione delle scelte**

Gli esiti della gestione finanziaria descritti nella presente relazione rispecchiano le scelte e le indicazioni evidenziate nel Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituto.

Efficienza

L'efficienza evidenzia i fattori di funzionalità, cioè la capacità di conseguire, con le risorse date e nel minor tempo possibile, risultati di sempre maggiore qualità.

In questo caso, proprio per la specificità dell'istituzione formativa, va intesa la capacità che ha avuto l'Istituto di garantire le migliori condizioni possibili per creare un clima funzionale al miglioramento costante del processo di insegnamento-apprendimento che riconosca la centralità dello studente.

Efficacia

Tutti i progetti e le attività poste in essere hanno utilizzato le risorse umane e finanziarie, date e reperite, per il raggiungimento dei fini prefigurati dall'Istituto nel rispetto del contesto e delle richieste delle famiglie e del più ampio contesto territoriale, collocandosi all'interno dello stesso come comunità educante.

Economicità

I criteri della economicità richiamano comunque le categorie di efficacia ed efficienza.

La qualità, per sua definizione, mal si concilia con la quantità delle risorse erogate, sempre più limitate e più difficili da reperire anche in considerazione sia dei bisogni formativi che risultano sempre più ampi e differenziati, che delle nuove e diverse competenze che sono state delegate dagli Uffici Centrali e Periferici alle Istituzioni Scolastiche.

CONCLUSIONI

La programmazione delle spese per attività e per progetti è risultata conforme agli obiettivi formativi dell'istituzione scolastica sia per le scelte organizzative che per le scelte didattiche contemplate nell' A.S. 2021/22, con riferimento all'esercizio finanziario 2021.

Le attività sono state svolte ai sensi e nel rispetto delle norme previste dal Decreto Interministeriale n. 129 agosto 2018 e delle disposizioni ministeriali successive.

La gestione amministrativa, finanziaria e contabile è stata regolare, corretta ed oculata; ha avuto riflessi positivi su l'intera attività scolastica; gli obiettivi che erano stati posti in sede di programmazione annuale 2021, sono stati ampiamente raggiunti.



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Monica Insanguine