



VERBALE N°04 del 21/12/2023

Il giorno ventuno del mese di dicembre dell'anno 2023 alle ore 15.15 si riunisce in seduta plenaria il Collegio dei docenti dell'I.I.S.S. "Pavoncelli" di Cerignola, utilmente convocato con avviso scritto n. 4948/U del 12/12/2023.

Argomenti iscritti all'ordine del giorno, oggetto di trattazione nell'ordine che segue, sono:

1. Progetto nazionale di sperimentazione relativo all'istruzione della filiera formativa tecnologico-professionale
2. Prove standardizzate nazionali livelli 8, 10 e 13 a.s. 2022/23: restituzione esiti

Presiede la riunione il Dirigente scolastico, prof. Pio Mirra, funge da segretario verbalizzatore il prof. Domenico Luongo. Sono presenti i docenti in servizio nell'istituto, di cui al separato elenco che si conserva agli atti della scuola. Il Presidente, considerata valida la seduta per quorum richiesto, apre i lavori assembleari con la trattazione degli argomenti iscritti all'odg.

1. Progetto nazionale di sperimentazione relativo all'istruzione della filiera formativa tecnologico-professionale

In via preliminare il Dirigente scolastico illustra il Decreto M.I.M. 7/12/2023, n.240 concernente il progetto nazionale di sperimentazione relativo all'istituzione della filiera formativa tecnologico-professionale e l'Avviso M.I.M. 7/12/2023, n.2608 "Piano nazionale di sperimentazione per l'istituzione di una filiera formativa integrata nell'ambito tecnologico-professionale".

Nello specifico illustra al Collegio l'Avviso richiamato, promosso a partire dall'a.s. 2024/25 e da attuare ai sensi dell'art.11 del DPR n.275/99, così di seguito:

Articolo 1 (Finalità dell'avviso)

Il piano nazionale di sperimentazione è finalizzato a verificare l'efficacia della progettazione di un'offerta formativa integrata in ambito tecnologico-professionale, capace di garantire ampie opportunità di scelta di istruzione e formazione all'interno di una filiera che coinvolge istituti tecnici e professionali, istituzioni formative accreditate dalle Regioni ai sensi del Capo III del decreto legislativo n. 226/2005 e ITS Academy di cui alla legge 15 luglio 2022, n. 99, prevedendo al contempo sinergie con il sistema delle imprese e delle professioni e valorizzando i talenti degli studenti al fine di contrastare il fenomeno della dispersione scolastica.

Ai fini della proposta di candidatura è richiesta, in coerenza con la programmazione regionale della filiera formativa, la dichiarazione di impegno a partecipare ad un accordo di rete da parte di istituzioni scolastiche statali e/o paritarie dell'istruzione tecnica e professionale, istituzioni formative accreditate dalle Regioni, laddove presenti, e istituti tecnologici superiori (ITS Academy) e l'attivazione di un partenariato con almeno un'impresa.

La proposta deve prevedere la progettazione di percorsi di istruzione tecnica e/o professionale strutturati su base quadriennale e l'integrazione con almeno un percorso per il conseguimento del diploma professionale di leFP, ove esistente e affine o correlato alla filiera, e con almeno un percorso biennale di istruzione tecnologica superiore (ITS Academy), di area tecnologica coerente con l'indirizzo di riferimento.

I percorsi quadriennali sperimentali di istruzione tecnica e/o professionale assicurano l'insegnamento di tutte le discipline previste dall'indirizzo di studi di riferimento, ivi compreso l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, nonché il potenziamento delle discipline STEM, mediante il ricorso alla flessibilità didattica e organizzativa consentita dall'autonomia delle istituzioni scolastiche, alla didattica laboratoriale, all'adozione di metodologie innovative, alla didattica digitale e

all'utilizzo di tutte le risorse strumentali e professionali disponibili, nei limiti dell'organico dell'autonomia.

Articolo 2 (Soggetti destinatari)

Possono presentare la candidatura nei termini del presente Avviso un istituto tecnico o professionale ovvero un raggruppamento di istituti tecnici e/o professionali.

Articolo 3 (Requisiti di partecipazione ed elementi della proposta progettuale)

Per avanzare la candidatura devono essere rispettate, a pena di esclusione, le seguenti condizioni:

- la progettazione, in coerenza con la programmazione regionale della filiera formativa, di almeno un percorso quadriennale di istruzione tecnica o professionale e l'integrazione con un almeno un percorso per il conseguimento del diploma professionale di leFP, ove esistente e affine o correlato alla filiera, e un percorso biennale di ITS Academy, di area tecnologica coerente con l'indirizzo di riferimento;
- l'attivazione del partenariato con almeno un'impresa.

La proposta progettuale deve tener conto dei seguenti elementi di valutazione:

- a) progettazione di un'offerta formativa integrata, comprensiva di percorsi di istruzione tecnica e professionale di durata quadriennale, percorsi per il conseguimento del diploma professionale di leFP, ove esistente e affine o correlato alla filiera e percorsi di ITS Academy, che preveda misure per agevolare la possibilità di accesso ai percorsi dell'istruzione terziaria non accademica e di passaggio tra i diversi percorsi di studio quadriennali offerti dalle istituzioni scolastiche interne alla rete;
- b) adeguamento e rimodulazione del calendario scolastico annuale e dell'orario settimanale delle lezioni, in relazione all'intero curriculum, ai sensi degli articoli 4 e 5 del decreto del Presidente della Repubblica n. 275/1999, anche al fine di compensare, almeno in parte, la riduzione di una annualità del percorso scolastico del ciclo secondario;
- c) strutturazione di processi di continuità e orientamento all'interno della filiera e degli accordi di partenariato tra la scuola secondaria di secondo grado, le imprese, gli ordini professionali, l'università e i percorsi terziari non accademici;
- d) progettazione, da parte degli ITS Academy aderenti alla rete, di idonei interventi a favore degli studenti, sulla base dell'offerta formativa integrata e tenuto conto altresì delle specifiche esigenze rilevate e delle vocazioni produttive del territorio, in stretta sinergia con le iniziative di orientamento avviate ai sensi dell'articolo 9 della Legge 15 luglio 2022, n. 99
- e) consolidamento e potenziamento delle esperienze on the job che gli studenti possono effettuare dopo i quindici anni, anche tramite il ricorso ordinario all'apprendistato formativo di primo e terzo livello con contratti di apprendistato per il conseguimento del diploma di istruzione secondaria di secondo grado e il diploma di istruzione tecnologica superiore;
- f) potenziamento delle ore dedicate ai PCTO, distintamente per i diversi ordini di studio di istruzione secondaria di secondo grado e l'avvio dei suddetti percorsi già dal secondo anno di studio;
- g) potenziamento delle discipline STEM, alla luce delle Linee Guida adottate con decreto ministeriale 15 settembre 2023, n. 184 e introduzione di moduli curriculari orientati ai temi della transizione ecologica e dello sviluppo sostenibile;
- h) potenziamento del processo di internazionalizzazione attraverso il conseguimento di certificazioni internazionali che attestino le competenze linguistico-comunicative in lingua straniera, una più efficace e strutturale introduzione dell'apprendimento integrato dei contenuti formativi in lingua straniera (CLIL) e l'accento sulla dimensione linguistica in funzione del settore di riferimento, anche con il supporto dei conversatori di lingua in presenza con i docenti di tutte le discipline;

- i) introduzione di moduli didattici e attività laboratoriali svolti da soggetti provenienti dai settori imprenditoriali e delle professioni, mediante la stipula di contratti di prestazione d'opera, per adeguare l'offerta formativa ai fabbisogni del territorio e all'evolversi delle conoscenze e delle tecnologie di settore;
- j) ricorso alla flessibilità didattica e organizzativa, alla didattica laboratoriale, all'adozione di metodologie innovative e al rafforzamento dell'utilizzo in rete di tutte le risorse professionali, logistiche e strumentali disponibili.

Articolo 4 (Modalità di presentazione della candidatura):

Le candidature contenenti la proposta progettuale per l'adesione al piano nazionale di sperimentazione dovranno pervenire all'indirizzo di posta elettronica certificata della Direzione generale per gli ordinamenti scolastici, la valutazione e l'internazionalizzazione del sistema nazionale di istruzione del Ministero dell'istruzione e del merito dgosv@postacert.istruzione.it, a partire dal giorno 11 dicembre 2023 e tassativamente entro e non oltre le ore 23.59 del 30 dicembre 2023.

Tanto premesso,

IL COLLEGIO DEI DOCENTI

Visto il Decreto M.I.M. 7/12/2023, n.240 concernente il progetto nazionale di sperimentazione relativo all'istituzione della filiera formativa tecnologico-professionale;

Visto l'Avviso M.I.M. 7/12/2023, n.2608 "Piano nazionale di sperimentazione per l'istituzione di una filiera formativa integrata nell'ambito tecnologico-professionale;

Preso atto che la candidatura deve essere presentata entro il 30/12/2023 per l'eventuale attivazione della sperimentazione a partire dall'a.s. 2024/25;

Sentito il Dirigente scolastico;

DELIBERA (N. 31)

all'unanimità per voto palese di non partecipare per l'a.s. 2024/25 al Piano di sperimentazione nazionale valutati i tempi tecnici imposti per la candidatura della proposta progettuale in coerenza con i requisiti di partecipazione.

2. Prove standardizzate nazionali livelli 8, 10 e 13 a.s. 2022/23: restituzione esiti

Il Dirigente scolastico illustra i dati restituiti dall'INVALSI ed elaborati dal docente referente alla valutazione, prof. Antonio Meleleo.

ESITI PROVE LIVELLO 8 (relativi a studenti frequentanti le classi prime a.s. 2023/24)

| Punteggi ITALIANO | | | | | |
|--|--------|-----------|--------|-------|--------|
| indirizzo | classe | punteggio | Puglia | Sud | Italia |
| | | | 194,0 | 192,3 | 196,6 |
| Industria e Artigianato per il Made in Italy | 1A | 163,4 | ↓ | ↓ | ↓ |
| Manutenzione e Assistenza Tecnica | 1A | 148,2 | ↓ | ↓ | ↓ |
| | 1B | 159,4 | ↓ | ↓ | ↓ |
| Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 1A | 142,4 | ↓ | ↓ | ↓ |
| | 1B | 157,0 | ↓ | ↓ | ↓ |
| | 1C | 165,9 | ↓ | ↓ | ↓ |
| Agraria, agroalimentare, agroindustria | 1A | 161,2 | ↓ | ↓ | ↓ |
| | 1B | 169,9 | ↓ | ↓ | ↓ |

| Punteggi MATEMATICA | | | | | |
|--|--------|-----------|--------|-------|--------|
| indirizzo | classe | punteggio | Puglia | Sud | Italia |
| | | | 188,9 | 185,4 | 193,9 |
| Industria e Artigianato per il Made in Italy | 1A | 151,1 | ↓ | ↓ | ↓ |
| Manutenzione e Assistenza Tecnica | 1A | 144,1 | ↓ | ↓ | ↓ |
| | 1B | 141,7 | ↓ | ↓ | ↓ |
| Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 1A | 141,7 | ↓ | ↓ | ↓ |
| | 1B | 153,1 | ↓ | ↓ | ↓ |
| | 1C | 147,5 | ↓ | ↓ | ↓ |

| | | | | | |
|--|----|-------|---|---|---|
| Agraria, agroalimentare, agroindustria | 1A | 153,3 | ↓ | ↓ | ↓ |
| | 1B | 151,5 | ↓ | ↓ | ↓ |

Punteggi INGLESE LISTENING

| indirizzo | classe | punteggio | Puglia | Sud | Italia |
|--|--------|-----------|--------|-------|--------|
| | | | 198,0 | 197,0 | 209,0 |
| Industria e Artigianato per il Made in Italy | 1A | 143,3 | ↓ | ↓ | ↓ |
| Manutenzione e Assistenza Tecnica | 1A | 150,7 | ↓ | ↓ | ↓ |
| | 1B | 143,5 | ↓ | ↓ | ↓ |
| Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 1A | 146,9 | ↓ | ↓ | ↓ |
| | 1B | 160,0 | ↓ | ↓ | ↓ |
| | 1C | 160,7 | ↓ | ↓ | ↓ |
| Agraria, agroalimentare, agroindustria | 1A | 160,7 | ↓ | ↓ | ↓ |
| | 1B | 156,3 | ↓ | ↓ | ↓ |

Punteggi INGLESE READING

| indirizzo | classe | punteggio | Puglia | Sud | Italia |
|--|--------|-----------|--------|-------|--------|
| | | | 203,0 | 202,0 | 209,0 |
| Industria e Artigianato per il Made in Italy | 1A | 162,3 | ↓ | ↓ | ↓ |
| Manutenzione e Assistenza Tecnica | 1A | 145,1 | ↓ | ↓ | ↓ |
| | 1B | 155,5 | ↓ | ↓ | ↓ |
| Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 1A | 155,3 | ↓ | ↓ | ↓ |
| | 1B | 158,2 | ↓ | ↓ | ↓ |
| | 1C | 159,1 | ↓ | ↓ | ↓ |
| Agraria, agroalimentare, agroindustria | 1A | 159,6 | ↓ | ↓ | ↓ |
| | 1B | 177,1 | ↓ | ↓ | ↓ |

ESITI PROVE LIVELLO 10

Punteggi ITALIANO

| Indirizzi | Punteggio | Puglia | Sud | Italia |
|---|-----------|--------------|--------------|--------------|
| Tecnici | | 183,2 | 179,0 | 187,4 |
| 2A Agraria, agroalimentare e agroindustria | 140,3 | ↓ | ↓ | ↓ |
| FGIS0110P | 142,5 | ↓ | ↓ | ↓ |
| Professionali | | 160,8 | 160,1 | 164,8 |
| 2A Industria e Artigianato per il Made in Italy | 170,5 | ↑ | ↑ | ↑ |
| 2A Manutenzione e Assistenza Tecnica | 148,7 | ↓ | ↓ | ↓ |
| 2A Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 162,6 | ↔ | ↔ | ↔ |
| 2B Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 198,4 | ↑ | ↑ | ↑ |
| 2C Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 162,3 | ↔ | ↔ | ↔ |
| FGIS01100P | 165,3 | ↔ | ↔ | ↔ |

Punteggi MATEMATICA

| Indirizzi | Punteggio | Puglia | Sud | Italia |
|---|-----------|--------------|--------------|--------------|
| Tecnici | | 189,1 | 184,5 | 194,0 |
| 2A Agraria, agroalimentare e agroindustria | 175,9 | ↓ | ↓ | ↓ |
| FGIS0110P | 171,9 | ↓ | ↓ | ↓ |
| Professionali | | 171,1 | 165,9 | 168,4 |
| 2A Industria e Artigianato per il Made in Italy | 169,0 | ↔ | ↔ | ↔ |
| 2A Manutenzione e Assistenza Tecnica | 189,5 | ↑ | ↑ | ↑ |
| 2B Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 191,4 | ↑ | ↑ | ↑ |
| 2C Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 195,6 | ↑ | ↑ | ↑ |
| FGIS01100P | 184,4 | ↑ | ↑ | ↑ |

ESITI PROVE LIVELLO 13

| Punteggi ITALIANO | | | | |
|---|-----------|--------------|--------------|--------------|
| Indirizzi | Punteggio | Puglia | Sud | Italia |
| Tecnici | | 168,9 | 158,2 | 172,7 |
| 5A Agraria, agroalimentare e agroindustria | 131,9 | ↓ | ↓ | ↓ |
| 5B Agraria, agroalimentare e agroindustria | 123,2 | ↓ | ↓ | ↓ |
| FGIS0110P | 127,2 | ↓ | ↓ | ↓ |
| Professionali | | 149,3 | 146,5 | 153,8 |
| 5A Industria e Artigianato per il Made in Italy | 165,1 | ↑ | ↑ | ↑ |
| 5A Manutenzione e Assistenza Tecnica | 163,1 | ↑ | ↑ | ↑ |
| 5A Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 153,3 | ↑ | ↑ | ↓ |
| 5B Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 146,3 | ↓ | ↔ | ↓ |
| 5C Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 159,0 | ↑ | ↑ | ↑ |
| FGIS01100P | 155,7 | ↑ | ↑ | ↑ |

| Punteggi MATEMATICA | | | | |
|---|-----------|--------------|--------------|--------------|
| Indirizzi | Punteggio | Puglia | Sud | Italia |
| Tecnici | | 183,5 | 172,5 | 188,3 |
| 5A Agraria, agroalimentare e agroindustria | 158,2 | ↓ | ↓ | ↓ |
| 5B Agraria, agroalimentare e agroindustria | 187,1 | ↑ | ↑ | ↓ |
| FGIS0110P | 173,9 | ↓ | ↑ | ↓ |
| Professionali | | 157,9 | 154,3 | 162,4 |
| 5A Industria e Artigianato per il Made in Italy | 158,0 | ↔ | ↑ | ↓ |
| 5A Manutenzione e Assistenza Tecnica | 183,6 | ↑ | ↑ | ↑ |
| 5A Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 160,5 | ↑ | ↑ | ↓ |
| 5B Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 157,0 | ↓ | ↑ | ↓ |
| 5C Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 181,1 | ↑ | ↑ | ↑ |
| FGIS01100P | 165,4 | ↑ | ↑ | ↑ |

| Punteggi INGLESE READING | | | | |
|---|-----------|--------------|--------------|--------------|
| Indirizzi | Punteggio | Puglia | Sud | Italia |
| Tecnici | | 188,1 | 179,7 | 193,4 |
| 5A Agraria, agroalimentare e agroindustria | 128,6 | ↓ | ↓ | ↓ |
| 5B Agraria, agroalimentare e agroindustria | 153,3 | ↓ | ↓ | ↓ |
| FGIS0110P | 142,0 | ↓ | ↓ | ↓ |
| Professionali | | 165,5 | 165,7 | 170,4 |
| 5A Industria e Artigianato per il Made in Italy | 189,5 | ↑ | ↑ | ↑ |
| 5A Manutenzione e Assistenza Tecnica | 197,5 | ↑ | ↑ | ↑ |
| 5A Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 170,4 | ↑ | ↑ | ↔ |
| 5B Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 189,3 | ↑ | ↑ | ↑ |
| 5C Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 172,2 | ↑ | ↑ | ↑ |
| FGIS01100P | 180,2 | ↑ | ↑ | ↑ |

| Punteggi INGLESE LISTENING | | | | |
|---|-----------|--------------|--------------|--------------|
| Indirizzi | Punteggio | Puglia | Sud | Italia |
| Tecnici | | 182,6 | 176,5 | 195,1 |
| 5A Agraria, agroalimentare e agroindustria | 143,9 | ↓ | ↓ | ↓ |
| 5B Agraria, agroalimentare e agroindustria | 142,4 | ↓ | ↓ | ↓ |
| FGIS0110P | 143,1 | ↓ | ↓ | ↓ |
| Professionali | | 162,4 | 162,0 | 173,6 |
| 5A Industria e Artigianato per il Made in Italy | 161,5 | ↓ | ↓ | ↓ |
| 5A Manutenzione e Assistenza Tecnica | 174,8 | ↑ | ↑ | ↑ |
| 5A Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 162,4 | ↔ | ↑ | ↓ |
| 5B Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 159,2 | ↑ | ↑ | ↑ |
| 5C Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 155,3 | ↓ | ↓ | ↓ |
| FGIS01100P | 161,3 | ↓ | ↓ | ↓ |

Preso atto degli esiti delle prove standardizzate a.s. 2022/23

DELIBERA (N. 32)

all'unanimità per voto palese di rimodulare i piani annuali di lavoro delle classi del primo e secondo anno per le discipline italiano e matematica in considerazione dei risultati restituiti.

Si riportano di seguito le date per le somministrazioni delle prove di 10 e 13 livello:

| livello | classi | Finestra di somministrazione |
|------------|--------------|------------------------------|
| 10 livello | campione | 13, 15 maggio 2024 |
| | non campione | 13 – 31 maggio 2024 |
| 13 livello | campione | 1, 4, 5, 6 marzo 2024 |
| | non campione | 1 – 3 marzo 2024 |

Terminati gli argomenti di discussione, la seduta è tolta alle ore 16.40 e di essa viene redatto il presente processo verbale su apposito registro a pagine numerate, che, sottoscritto dal segretario e dal presidente, viene affisso all'Albo di Istituto e pubblicato per giorni dieci dalla data della riunione.

Chiunque componente Collegio dei docenti che abbia interesse può proporre nel termine di pubblicazione rilievi al segretario dell'organo collegiale. Decorso il termine e senza rilievi il verbale si intende approvato e con esso tutte le sue determinazioni.

IL SEGRETARIO
prof. Domenico Luongo

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Pio Mirra

Pubblicità degli Atti

Il presente verbale è pubblicato, entro il termine massimo di otto giorni dalla relativa seduta, all'albo pretorio di questo Istituto per 10 (dieci) giorni consecutivi a decorrere dal 22/12/2023.

IL DIRETTORE S.G.A.
Francesco Curci

