



*Istituto Professionale di Stato per i Servizi
Alberghieri e della Ristorazione
"Giovanni Marchitelli"*

Via Roma, 22/bis - 66047 VILLA SANTA MARIA (CH) - C.F. 81001840693
Centralino 0872.944422 - Presidenza 0872.940525 - D.S.G.A. 0872.944711 - Fax 0872-940561



VERBALE N. 5

L'anno 2016, il giorno 10/06/2016, alle ore 14,15, nei locali dell'Istituto "G. Marchitelli" di Villa Santa Maria, si è riunita la Giunta Esecutiva del Consiglio d'Istituto a seguito della convocazione del Dirigente Scolastico Prot. n.4939/A-12 del 07 giugno 2016.

All'Ordine del giorno, figurano i seguenti argomenti:

- 1) Organico degli Assistenti Tecnici per l'anno scolastico 2016/2017;

Sono presenti :

- 1) Prof.ssa Giovanna FERRANTE (Dirigente Scolastico)
- 2) MARTORELLA Nicola (DSGA f.f.)
- 3) GRIFFA Antonio
- 4) SALVATORE Mario
- 5) MARINO Alessio

Assenti: Prof. ODORISIO Marco

Il Presidente, constatata la validità della seduta, DICHIARA valida la riunione ed apre la discussione sugli argomenti all'Ordine del giorno

1° ARGOMENTO:

Il Dirigente Scolastico illustra le disposizioni vigenti relative ai criteri ed ai parametri per la determinazione dell'organico del personale amministrativo, tecnico ed ausiliario (A.T.A.), con particolare riferimento allo schema del decreto interministeriale.

Per il prossimo anno scolastico 2016/2017 sono stati autorizzati il funzionamento di n. 34 classi di cui 4 classi articolate così distinte:

DATI RELATIVI ALLE CLASSI

Corsi - Indirizzi - Specializzazioni		Anni di corso				
		1	2	3	4	5
1	SERVIZI ENOGASTRON. E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA - BIENNIO COMUNE	7	6			
2	ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO			4	6*	4
3	ENOGASTRONOMIA- OPZIONE "Prodotti dolciari artigianali e industriali"			1**	1*	
4	SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO			1**	1*	1**
5	ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO				1*	1**

** La classe terza servizi di sala e di vendita - triennio e la classe terza Enogastronomia opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" – triennio sono articolate per le sole ore di lezione comuni.

* La classe quarta Enogastronomia - triennio e la classe quarta Enogastronomia opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" – triennio sono articolate per le sole ore di lezione comuni.

+ La classe quarta servizi di sala e di vendita - triennio e la classe quarta accoglienza turistica – triennio sono articolate per le sole ore di lezione comuni.

++ La classe quinta servizi di sala e di vendita - triennio e la classe quinta accoglienza turistica – triennio sono articolate per le sole ore di lezione comuni.

DATI RELATIVI ALLE CATTEDRE:

per il prossimo anno scolastico 2016/2017

sono previste le seguenti ore obbligatorie di laboratorio correlate alle materie di insegnamento curriculari previste dall'ordinamento scolastico:

ANNO DI CORSO CURRICULARE		INSEGNAMENTO RICONDUCEBILE AL CODICE DI LABORATORIO C500 DELL'AREA AR20		
INDIRIZZO:	NUMERO CLASSI	NUMERO ORE DOCENZA PER CLASSE	di cui NUMERO ORE DI LABORATORIO PER CLASSE	TOTALE NUMERO ORE DI LABORATORIO PER CLASSE
1° CLASSE	7	4	4	4
2° CLASSE	6	4	4	4
3° CLASSE- Enogastronomia	4	7	7	7
3° CLASSE- Eno-Opzione Prod. Dolc.Art.	1	9	9	9
4° CLASSE- Enogastronomia	6	5	5	5
4° CLASSE- Eno-Opzione Prod. Dolc.Art.	1	3	3	3
4° CLASSE- Servizi di Sala e Vendita	1	2	2	2
5° CLASSE- ENOGASTRONOMIA	4	4	4	4
5° CLASSE- Servizi di Sala e Vendita	1	2	2	2

TOTALE ORE DI LABORATORIO 142 DELL'AREA AR20

ANNO DI CORSO CURRICULARE		INSEGNAMENTO RICONDUCEBILE AL CODICE DI LABORATORIO C510 DELL'AREA AR20		
INDIRIZZO:	NUMERO CLASSI	NUMERO ORE DOCENZA PER CLASSE	di cui NUMERO ORE DI LABORATORIO PER CLASSE	TOTALE NUMERO ORE DI LABORATORIO PER CLASSE
1° CLASSE	7	4	4	4
2° CLASSE	6	4	4	4
3° CLASSE	1	7	7	7
4° CLASSE- Enogastronomia	6	2	2	2
4° CLASSE- Servizi di Sala e Vendita	1	5	5	5
5° CLASSE- Enogastronomia	4	2	2	2
5° CLASSE- Servizi di Sala e Vendita	1	4	4	4

TOTALE ORE DI LABORATORIO 88 DELL'AREA AR20

ANNO DI CORSO CURRICULARE		INSEGNAMENTO RICONDUCIBILE AL CODICE DI LABORATORIO C520 DELL'AREA AR21		
INDIRIZZO:	NUNERO CLASSI	NUMERO ORE DOCENZA PER CLASSE	di cui NUMERO ORE DI LABORATORIO PER CLASSE	TOTALE NUMERO ORE DI LABORATORIO PER CLASSE
1° CLASSE	7	2	2	2
2° CLASSE	6	2	2	2
3° CLASSE	0	/	/	/
4° CLASSE	1	5	5	5
5° CLASSE	1	4	4	4

TOTALE ORE DI LABORATORIO 35 DELL'AREA AR21

La Giunta Esecutiva, quindi,
sentita la relazione del Dirigente Scolastico;
visto lo schema del Decreto Interministeriale;
visto lo schema di regolamento recante *"Disposizioni concernenti la definizione dei criteri e dei parametri per la determinazione degli organici del personale ATA delle istituzioni scolastiche e educative statali e la consistenza della dotazione organica per l'anno scolastico 2016/2017"*;

DELIBERA

di richiedere per l'anno scolastico 2016/2017 il seguente organico degli assistenti tecnici:

- AREA AR20 Cod. laboratorio C500 N. posti 6 - 2 ore
- AREA AR20 Cod. laboratorio C510 N. posti 3 + 16 ore
- AREA AR21 Cod. laboratorio C520 N. posti 1 + 11 ore

Si richiede, inoltre, la nomina di **n. 1 Assistente Tecnico di Informatica Area AR02** in quanto presso questo Istituto è presente un laboratorio di informatica e si attivano corso di informatica con finanziamenti propri e regionali (P.O. FSE Abruzzo 2007-2013).

Alle ore 14,30 esaurita la discussione sugli argomenti all' O.d.G. , la seduta è sciolta.

IL SEGRETARIO
 Nicola MARTORELLA



IL PRESIDENTE
 Prof.ssa Giovanna FERRANTE

