



**I.P.S.E.O.A.
Girolamo Varnelli**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



**Piano dell'Offerta Formativa
a.s. 2015-16**

INDICE

| | | |
|-----|--|----|
| 1. | PREMESSA | 4 |
| 2. | CHI SIAMO | 4 |
| 3. | I PRINCIPI FONDAMENTALI | 7 |
| 4. | LE SCELTE EDUCATIVE | 8 |
| 5. | I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO | 9 |
| | 5.1 L'integrazione con il territorio | 12 |
| 6. | IL CONVITTO | 13 |
| 7. | LE RISORSE | 14 |
| | 7.1 Finanziarie | 14 |
| | 7.2 Strumentali | 14 |
| | 7.3 Umane | 15 |
| 8. | L'ORGANIGRAMMA DELLA SCUOLA | 17 |
| | 8.1 Gli organismi collegiali | 18 |
| | 8.2 Le persone | 19 |
| 9. | CRITERI ORGANIZZATIVI DELL'ISTITUTO | 22 |
| 10. | AZIONE DIDATTICA | 23 |
| | 10.1 L'integrazione scolastica degli alunni diversamente abili | 23 |
| 11. | L'OFFERTA FORMATIVA | 26 |
| | 11.1 L'offerta curricolare | 27 |
| | 11.2 Competenze professionali | 28 |
| | 11.3 Primo biennio | 29 |
| | 11.3.1 Competenze chiave indicate per l'obbligo di istruzione | 29 |
| | 11.3.3 Finalità disciplinari specifiche | 30 |
| | 11.4 Secondo biennio e ultimo anno | 34 |
| | 11.4.1 Competenze chiave indicate dagli organismi europei | 34 |
| | 11.4.2 Finalità disciplinari specifiche | 36 |
| | 11.4.3 Terzo, quarto e quinto anno (nuovo ordinamento) | 41 |
| 12. | METODOLOGIE E TECNICHE DI LAVORO | 44 |
| 13. | STRATEGIE, STRUMENTI DI VERIFICA, CRITERI DI VALUTAZIONE | 45 |
| | 13.1 Programmazione delle attività | 45 |
| | 13.2 L'attestazione di abilità e competenze | 45 |

| | | |
|--------|--|----|
| 13.3 | La valutazione | 46 |
| 13.3.1 | <i>La valutazione per l'apprendimento</i> | 46 |
| 13.3.2 | <i>Criteri per l'attribuzione dei voti</i> | 47 |
| 13.3.3 | <i>Criteri per l'attribuzione del voto di condotta</i> | 48 |
| 13.4 | Debiti formativi | 49 |
| 13.4.1 | Attività di recupero | 50 |
| 13.5 | Criteri per l'attribuzione del credito scolastico | 51 |
| 13.6 | Livelli minimi per l'ammissione agli esami di stato | 54 |
| 14. | I PROGETTI | 55 |
| 15. | MANIFESTAZIONI DI VITA DELLA SCUOLA | 61 |
| 15.1 | Alternanza scuola-lavoro | 61 |
| 15.2 | Partecipazione a gare e concorsi | 62 |
| 16. | CONVENZIONI | 62 |
| 17. | L'I.P.S.E.O.A. IN RETE | 63 |
| 18. | CORSI DI FORMAZIONE PER DOCENTI E ATA | 64 |
| 19. | PIANO DI SICUREZZA PER L'ISTITUTO | 65 |

1. PREMESSA

Il P.O.F. è il documento che attesta l'identità culturale della scuola; affinché esso non sia l'ennesimo prodotto cartaceo destinato all'oblio deve:

- Nascere dall'esigenza di ricercare intendimenti comuni tra le diverse parti della scuola (finalità educative, metodologie, strumenti, criteri di valutazione).
- Presupporre l'impegno degli operatori ad adeguare il proprio lavoro alle scelte concordate.
- Realizzarsi attraverso un lavoro di ricerca e di approfondimento, attraverso la discussione e il confronto di esperienze diverse, attraverso le scelte collegiali degli organi competenti.
- Modificarsi attraverso verifiche periodiche.

2. CHI SIAMO

L'I.P.S.A.R.T. di Cingoli "G. Varnelli" è sorto nell'a.s. 1990/91 come sede coordinata dell'I.P.S.A.R.T. "Panzini" di Senigallia.

In venticinque anni sono costantemente aumentati gli iscritti fino a raggiungere le attuali dimensioni di 849 alunni divisi in 39 classi di cui un corso serale.

Dal 1° settembre 2000 l'Istituto è autonomo; è l'unico Istituto Statale del settore alberghiero della provincia di Macerata ed è l'unico della Regione collocato in zona montana.

Si tratta dunque di una realtà recente, ma che si è rapidamente radicata e consolidata, rispondendo ad una richiesta formativa molto sentita; lo sviluppo costante è la migliore testimonianza delle strette relazioni con il territorio e della rispondenza ai bisogni formativi del suo tessuto socio-economico.

La dirigenza e gli uffici amministrativi dell'Istituto sono ubicati nel centro storico della città, in via Garibaldi n.95; l'edificio in cui sono ospitati è stato recentemente ristrutturato nel pieno rispetto del suo valore storico ed architettonico (anticamente era un palazzo nobiliare). Nello stesso edificio ha sede il convitto maschile dell'Istituto che, attualmente, ospita 25 ragazzi.

Esistono inoltre tre succursali.

- Succursale di via Mazzini n.2
- Succursale di via Mazzini n. 3 (ex scuola elementare)
- Succursale di via del Podestà

L'I.P.S.S.A.R.T., che nell'anno scolastico in cui la riforma Gelmini è andata a regime, è diventato I.P.S.E.O.A., serve un bacino di utenza molto vasto (circa 70 Comuni), quasi l'intera provincia di Macerata e l'intera vallata dell'Esino della provincia di Ancona.

Nell'anno scolastico 2015/16 sono funzionanti le seguenti classi:

| | |
|--|------|
| classi prime (biennio comune) | n° 8 |
| classi seconde (biennio comune) | n° 7 |
| classi terze tecnico dei servizi di enogastronomia | n° 4 |
| classi terze tecnico dei servizi di sala e vendita | n° 2 |

| | |
|--|------|
| classi terze tecnico dei servizi di accoglienza turistica | n° 1 |
| classi quarte tecnico dei servizi di enogastronomia | n° 5 |
| classi quarte tecnico dei servizi di sale e vendita | n° 2 |
| classi quinte tecnico dei servizi di enogastronomia | n° 5 |
| classi quinte tecnico dei servizi di sale e vendita | n° 2 |
| classi quinte tecnico dei servizi di accoglienza turistica | n° 2 |
| classi “primo periodo didattico” corso serale | |
| n° 1 | |

Al termine del corso di studi quinquennale gli studenti conseguono il diploma di istruzione professionale nell’indirizzo Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera.

La regione Marche ha aderito al piano dell’Offerta sussidiaria integrativa (tipologia A) secondo il quale gli studenti iscritti ai percorsi quinquennali possono conseguire al termine del terzo anno anche titoli di qualifica professionale di validità europea, corrispondente al III livello EQF.

A tal fine gli Istituti professionali realizzano percorsi di IeFP in via sussidiaria, nel rispetto di quanto previsto per l’assolvimento dell’obbligo di istruzione e relativa certificazione e, nell’ambito del Piano dell’offerta formativa, i componenti C.d.C. organizzano i curricula nella loro autonomia, in modo da consentire la contemporanea prosecuzione dei percorsi quinquennali.

E’ ormai il sesto anno che sono in funzione i corsi triennali IeFP (Istruzione e Formazione Professionale) finanziati dalla Regione Marche proposti a tutti gli studenti.

La finalità di tali corsi rivolti agli Istituti Professionali, come si legge nel D.lgs. 226/2005, è, tra le altre, quella di creare sul territorio un’Offerta Formativa Professionale organica, di prevenire e contrastare la dispersione scolastica e di permettere, dopo aver completato il percorso di studi, la prosecuzione degli studi presso Università e ITS.

I corsi che sono stati attivati nel nostro Istituto sono i seguenti:

- “Operatore della Ristorazione” con gli indirizzi Preparazione pasti e Servizio di sala e bar
- “Operatore ai Servizi di promozione e accoglienza turistica”

A questa scuola superiore accedono giovani in possesso di licenza di scuola secondaria di primo grado con attitudini per le materie pratiche e volontà di collaborare con gli altri, mostrando versatilità e capacità di adattamento.

Questi studenti amano lavorare insieme agli altri ed avere contatti con molte persone, desiderano utilizzare attrezzature ad alta tecnologia, puntano a vedere il risultato concreto dei loro sforzi, hanno interesse e curiosità per il mondo turistico-alberghiero, sono interessati ad attività di alternanza scuola-lavoro nazionali ed europee e sono pronti a vivere esperienze formative extrascolastiche di particolare interesse.

Gli alunni acquisiscono varie competenze che consentono loro di inserirsi professionalmente nel settore alberghiero, della ristorazione e turistico in generale, di conoscere le tecniche della cucina, della sala, del bar e dell’accoglienza turistica, di gestire un esercizio alberghiero o ristorativo, di inserirsi in catene alberghiere internazionali, sperimentare il lavoro sulle navi, organizzare convegni e congressi, collaborare con agenzie turistiche etc., oppure proseguire gli studi.

Con il diploma di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, si può accedere a tutti i corsi universitari. Tuttavia, avendo una preparazione approfondita per quelli più attinenti al settore alberghiero-turistico, si suggeriscono i corsi di Laurea in Management per i servizi turistici e Scienze e Tecnologie alimentari.

La composizione sociale degli alunni vede la presenza di circa l'7,3 % di alunni diversamente abili e di circa il 11,66 % di studenti provenienti da paesi extracomunitari.

La percentuale di alunni con disturbi specifici dell'apprendimento e bisogni educativi speciali, nel tempo, è notevolmente aumentata fino a raggiungere il 10 % della popolazione scolastica.

Ciò ha reso necessario l'attivazione di percorsi di apprendimento personalizzati al fine di un efficace inserimento degli alunni nel mondo del lavoro e di una conseguente piena realizzazione personale.

3. I PRINCIPI FONDAMENTALI

I Uguaglianza

Per realizzare il diritto ad una sostanziale uguaglianza, la scuola si impegna a prestare particolare attenzione alle problematiche relative agli studenti stranieri, come agli studenti in situazione di handicap o di altro disagio.

II Imparzialità

La scuola si impegna ad agire secondo criteri di imparzialità verso gli alunni, nel massimo rispetto di ogni opinione e sistema culturale.

III Regolarità

La scuola, attraverso tutte le sue componenti e con l'impegno delle istituzioni collegate (Ministeri, Provveditorato agli Studi, Enti locali etc.), garantisce la regolarità del servizio e delle attività educative. Ciò avverrà anche in situazioni di conflitto sindacale, nel rispetto dei principi e delle norme sancite dalla legge e in applicazione delle disposizioni previste dai contratti collettivi di lavoro.

IV Accoglienza ed integrazione

La scuola si impegna, con opportuni ed adeguati atteggiamenti ed azioni di tutti gli operatori del servizio, a favorire l'accoglienza non soltanto nella fase di ingresso alle classi iniziali, ma nel rapporto quotidiano di lavoro scolastico.

Nello svolgimento della propria attività, ogni operatore ha pieno rispetto dei diritti e degli interessi dello studente.

V Obbligo scolastico e frequenza

L'obbligo scolastico e la regolarità della frequenza sono assicurati con interventi di prevenzione e controllo dell'evasione scolastica da parte di tutte le istituzioni coinvolte, che attuano tra di loro forme di collaborazione funzionali ed organiche.

VI Libertà e collegialità

Il collegio dei docenti ritiene di fondamentale importanza che la programmazione delle attività didattiche, pur nel rispetto della libertà di insegnamento del singolo docente e della libertà di apprendimento dei discenti, abbia carattere collegiale.

VII Impegno all'aggiornamento, al confronto e alla verifica della didattica

La scuola si impegna a promuovere, nel confronto e nella collaborazione di tutte le componenti, la qualità delle attività educative.

La scuola stimola, promuove e favorisce l'aggiornamento in servizio di tutto il personale scolastico come approfondimento, confronto e verifica della propria attività.

VIII Coerenza e flessibilità degli interventi

Il personale della scuola si impegna a offrire professionalità e coerenza di interventi educativi attenti alla sensibilità tipica dell'età degli alunni presenti.

La scuola si impegna, nella programmazione e nella conduzione di ogni attività, a non perdere mai di vista le finalità del progetto educativo e insieme a tenere conto ed interpretare i bisogni degli alunni.

La scuola collabora con le diverse istituzioni scolastiche del territorio e contribuisce all'individuazione degli strumenti utili a garantire, tra i diversi ordini e gradi dell'istruzione, un percorso educativo coerente al fine di raggiungere il pieno sviluppo delle potenzialità dell'alunno.

IX Partecipazione, efficienza e trasparenza

Tramite gli organismi competenti la scuola si impegna a favorire, nell'ambito delle normative vigenti, la più larga partecipazione.

La scuola favorisce inoltre ogni forma di attività che renda possibile la sua funzione come centro di cultura, anche consentendo l'uso degli edifici e delle attrezzature fuori dell'orario del servizio scolastico.

Al fine di promuovere ogni forma di partecipazione dell'utenza, si garantisce la massima semplificazione delle procedure ed una informazione completa e trasparente.

L'attività scolastica, ed in particolare l'orario di servizio di tutte le componenti, si informa a criteri di efficienza, efficacia anche attraverso forme di flessibilità.

L'istituzione scolastica, sulla base dei principi fin qui richiamati, si impegna a pubblicare e diffondere con i mezzi adeguati le linee guida del Piano dell'Offerta Formativa.

4. LE SCELTE EDUCATIVE

L'I.P.S.E.O.A. si propone di essere:

una comunità dove alunni, famiglie, e tutto il personale, nella ricchezza delle relazioni, costruiscono insieme un ambiente positivo, attento ai bisogni di ognuno;

un centro di cultura capace di fondere e integrare, in un percorso unitario di conoscenze e di approfondimento, la varietà delle proposte educative offerte dalla famiglia, dal territorio e dalle varie agenzie culturali;

un luogo dove il progetto educativo risponde a criteri di affidabilità, rendicontabilità e responsabilità, capace di offrire al territorio occasioni culturali e ricreative.

L'I.P.S.E.O.A. mira alla formazione di un alunno che sia un cittadino

- consapevole di sé e degli altri
- capace di collaborare in modo costruttivo
- abituato a porsi delle domande e a ricercare delle risposte
- capace di operare scelte responsabili
- solidale e aperto nei confronti di ogni persona
- preparato a leggere criticamente messaggi diversi in linguaggi diversi
- abile ad esprimersi in modo chiaro ed efficace in relazione alle situazioni
- capace di organizzare le proprie conoscenze in modo sistematico ed esauriente.

5. I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO

Il turismo è sempre più un fenomeno complesso che coinvolge le scienze economiche, sociali, psicologiche, giuridiche, ed è difficilmente riconducibile a comportamenti elementari standardizzabili; il turista, assecondando i propri gusti e interessi, le proprie curiosità, si avvicina a tutti i molteplici aspetti delle località in cui intende soggiornare.

Nei sistemi turistici maturi, consolidati, evoluti, è in atto una modificazione strutturale: dai grandi tour dei secoli scorsi si è passati al turismo di massa della modernità (turismo come evasione dal mondo del lavoro, per società ancora stanziali) per approdare ai turismi della postmodernità, turismo come “esplorazione dell’altro” per società in perenne movimento, caratterizzate dal crescente tempo libero e dall’affrancamento dal lavoro pesante). La modificazione intervenuta porta alla “personalizzazione dell’offerta turistica”, dinanzi a una domanda sofisticata, mobile, tecnologica. Si passa dunque dal “turismo indistinto” (turismo dell’indifferenza ai luoghi e alle popolazioni), in cui la popolazione locale subisce la cultura del visitatore, adattandosi ad essa, ai vari turismi della distinzione e delle differenze accettate, cioè delle “libertà di scelta” in cui è il visitatore che si adatta alla cultura locale.

Il turismo, allora, esprime un bisogno di conoscenza d’altro e dell’altro, che chiede d’essere appagato in aree e territori appositamente allestiti: diventa cioè, in senso lato, culturale. Si è parlato molto negli ultimi anni di turismo culturale, spesso come rimedio a stagionalità e scarsa sostenibilità dello sviluppo turistico delle destinazioni. La definizione di turismo culturale è però difficilmente circoscrivibile in quanto il turista (culturale?) può essere anche un businessman che allunga di un giorno il proprio viaggio di lavoro per vedere una mostra e un villeggiante che dal mare decide di spostarsi e dedicare un paio di giorni alla visita di siti archeologici nell’entroterra.

Di fatto l’immagine Italia è legata profondamente al concetto di cultura inteso non solo come patrimonio artistico-culturale-paesaggistico, ma anche gastronomico, artigianale, folkloristico etc. Dall’indagine ENIT emerge un sempre più forte interesse nei confronti di quello che si può definire l’ “Italian Style of Life” con un’attenzione sempre maggiore alle tradizioni ed al patrimonio enogastronomico del nostro Paese.

L’Italia può sviluppare un vantaggio competitivo sostenibile nei settori legati alla valorizzazione del patrimonio storico, artistico e culturale, intesi come fonte di generazione di valore per il settore dell’industria creativa, per il turismo, in particolare quello culturale, e per l’economia italiana nel suo complesso.

Il nostro Paese, infatti, è un immenso museo all’aperto: possiede il più ampio patrimonio culturale a livello mondiale con oltre 3.400 musei, con circa 2.000 aree e parchi archeologici e con 43 siti Unesco.

Tuttavia, secondo il Country Brand Index 2012-13 (l’annuale classifica stilata dall’agenzia di marketing internazionale FutureBrand), l’Italia ha perso ben cinque posizioni rispetto all’anno precedente, attestandosi al 15° posto nella classifica generale, sebbene il patrimonio culturale italiano sia tuttora percepito come principale fattore distintivo del nostro paese.

Tutto ciò è sicuramente risultato della profonda crisi economica, sociale e di valori che il paese sta vivendo e che traspare anche a livello internazionale.

Se si analizzano le classifiche del Country Brand Index relative ai singoli parametri che concorrono a formare la classifica generale, come il sistema di valori (che riunisce libertà politica, attenzione all’ambiente, legalità, tolleranza e libertà di espressione), la qualità della vita (sistema scolastico, sistema sanitario, standard di vita, sicurezza, opportunità di lavoro e

disponibilità a vivere in quel paese) l'attrattività per il business (clima favorevole agli investimenti, tecnologia avanzata, ambiente normativo e forza lavoro specializzata) si rileva che l'Italia è all'interno della classifica dei primi 15.

Le posizioni di prestigio ci riguardano, appunto, relativamente al turismo (siamo la prima destinazione al mondo dove si vorrebbe andare), al patrimonio artistico e storico (ancora primi), alla tradizione enogastronomica (primi) e all'offerta per lo shopping (terzi, dopo Francia e Usa). In definitiva, se il concetto di turismo si è evoluto dal viaggio alla vacanza come desiderio di ben-essere, ed è diventato un fattore strategico di sviluppo economico del territorio, contribuendo a valorizzare l'identità locale rispettando la sostenibilità economica, sociale ed ambientale; se il turismo costituisce un elemento essenziale per la vita degli individui, del territorio e dell'ambiente, ciò comporta una domanda di professionalità e di efficacia operativa da parte degli imprenditori ed operatori del settore, diventa, quindi, necessario definire e formare nuove figure professionali - che potremmo riassumere nella nozione di "esploratori di possibilità attrattive" - e riqualificare quelle esistenti, per migliorare il livello delle strutture e dei servizi, anche nell'ambito dell'accoglienza del turista e della capacità di soddisfare i suoi bisogni e desideri.

La formazione può anticipare le tendenze del turismo per assecondare i desideri del turista, che, sempre più, è un "viaggiatore del territorio"; deve contribuire alla formazione di leader che trascino i territori, li disegnino, li progettino: devono esserci servizi, coordinamento, un rapporto importante tra pubblico e privato, una ricettività importante, la segnaletica, la documentazione; deve creare le figure di gastronomi del territorio e guide del territorio, in grado non solo di dare informazioni imparare a memoria, ma di spiegare la storia, le caratteristiche, i processi di produzione dei prodotti e dei servizi turistici.

La recente, e non ancora terminata crisi economica internazionale, ha interessato anche il settore dei servizi, in generale e, anche se in minore misura, il turismo.

I dati statistici confermano la vitalità sostanziale del turismo se è vero che, nel settore terziario, sia in termini di autoimprenditorialità oltre che di job creation, le attività riconducibili al settore turistico rientrano tutte tra le performance migliori.

| TIPOLOGIA | POTENZIALITÀ – possibilità di successo |
|---|--|
| Punto vendita di prodotti tipici locali | High performance (top ten) |
| Bed & Breakfast e agriturismi | High performance (top ten) |
| Servizi di catering anche a domicilio | High performance (top ten) |
| Servizi di affittacamere | High performance |
| Ristoranti e trattorie di specialità tipiche locali | High performance |
| Servizi di ristorazione veloce | High performance |
| Camping e ostelli per la gioventù | Medium performance |
| Birrerie, pub, spaghetterie, enoteche | Medium performance |
| Sale da ballo, piano bar | Medium performance |

Fonte: Autoimprenditorialità giovanile e femminile. Propensione opportunità in provincia di Macerata – Camera di Commercio di Macerata

I movimenti occupazionali nell'industria e nei servizi prevedono nel prossimo futuro una diminuzione dell'1,5% degli occupati, in attenuazione rispetto all'1,9% delle precedenti previsioni; le proiezioni prevedono un aumento delle assunzioni (+ 2,6%) e un calo delle uscite (- 1,4%). Le differenze non sono rilevanti in valore assoluto, ma sono importanti in quanto

evidenziano l'inversione di tendenza nell'andamento macroeconomico. I principali motivi di assunzione sono il rimpiazzo del turn over e l'aspettativa di una domanda in crescita o in ripresa.

| | Categoria professionale | Occupati 2009 | Occupati 2014 | Variazione % | Assunzioni per sostituzione | Assunzioni aggiuntive |
|----|--|----------------------|------------------|-----------------|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. | Personale non qualificato | 71.254 | 74.696 | 4,8 | 45.586 | 3.441 |
| 2. | Esercenti ed addetti alla ristorazione ed ai pubblici esercizi | 922.048 | 933.586 | 1,3 | 402.526 | 11.538 |
| 3. | Esercenti ed addetti ai servizi alberghieri ed extralberghieri (esclusi gli addetti alla ristorazione) | 52.426 | 50.748 | -3,2 | 19.746 | -1.679 |
| 4. | Professioni tecniche delle attività turistiche, ricettive ed assimilate | 58.353 | 60.062 | 2,9 | 18.696 | 1.709 |
| 5. | Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere (Marche) | 48.545 (dal 2007) | 49.359 | 0,2 | | |

1 Legenda: Forte crescita (variazione % positiva uguale o superiore al 10%); Crescita (variazione % positiva tra 5% e 10%); Stabilità (variazione % tra -5% e + 5%); Riduzione (variazione % negativa tra -10% e -5%); Forte riduzione (variazione % negativa uguale o superiore a -10%)

2 Personale addetto alla pulizia in esercizi alberghieri ed extralberghieri: Stabilità; Personale non addetto alla ristorazione: Crescita
3 Cuochi in alberghi e ristoranti: Crescita; Addetti alla preparazione e cottura di cibi: Riduzione; Camerieri ed assimilati: Stabilità; Baristi e assimilati: Stabilità; Esercenti di servizi di ristorazione e assimilati: Riduzione

4 Esercenti e gestori di servizi alberghieri ed assimilati: Stabilità; Esercenti e gestori di servizi ed assimilati: Riduzione; Addetti all'accogliimento, portieri di albergo ed assimilati: Stabilità

5 Tecnici delle attività ricettive ed assimilati: Riduzione; Tecnici dell'organizzazione di fiere, convegni ed assimilati: Crescita; Animatori turistici e assimilati: Stabilità; Agenti di viaggio: Stabilità; Guide ed accompagnatori specializzati: Crescita

Tuttavia il settore alberghiero - che impiega il 4,4% della manodopera delle Marche - sperimenterà una sostanziale stagnazione dei livelli occupazionali tra il 2008 e il 2014. Si registra in ogni caso un rallentamento rispetto alla dinamica occupazionale mostrata nel periodo precedente (tra il 2001 e il 2007 la forza lavoro occupata cresceva ad un tasso del 3,5% all'anno).

L'attuale lungo periodo di crisi economica e di cambiamento profondo dello scenario economico internazionale, con l'aumento della mobilità di persone, merci e aziende, ha determinato non tanto la diminuzione dell'occupazione - come ci si potrebbe attendere - quanto un aumento dei processi di selezione interna al nostro tessuto produttivo e di riorganizzazione interna alle aziende, con conseguenze sulla composizione professionale delle risorse umane impiegate. La crisi ha evidentemente agito da "acceleratore" di tendenze, in parte già emerse negli ultimi anni, determinando così assetti organizzativi strutturalmente diversi da quelli del recente passato.

I segnali di ripresa non interessano però tutte le componenti del mercato, né per intensità né per tempistica: emerge un sempre più rilevante fabbisogno di professionalità qualificate, in grado di gestire innovazioni nei prodotti e nei servizi offerti, di gestire relazioni complesse con altre imprese e con i consumatori finali. La recessione economica ha rafforzato le tendenze che si erano già evidenziate nel mercato del lavoro: le imprese, nel tentativo di intensificare il recupero di produttività e lo sforzo di innovatività, si sono mosse in direzione dell'innalzamento qualitativo della forza lavoro. Va sottolineato però il fatto che la difficoltà di reperimento aumenta anche per quei gruppi di professioni le cui assunzioni totali sono in riduzione, vale a dire le figure impiegate e le professioni qualificate dei servizi e del commercio (non è difficile

trovare un impiegato, ma difficile è trovare un buon impiegato: le imprese stanno diventando più selettive e chiedono un maggior grado di preparazione). Appare evidente come il problema fondamentale sia l'adeguamento della formazione ai fabbisogni professionali. Ciò è particolarmente vero per il settore turistico alberghiero.

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera "Girolamo Varnelli" di Cingoli presenta quei requisiti importanti nel mercato del lavoro: i nostri iscritti ricevono una preparazione ampia sotto il profilo culturale e professionale, e la partecipazione obbligatoria a stage e altre esperienze di lavoro previste nel curriculum di studi completa la loro formazione.

La capacità dell'Istituto di misurarsi positivamente con le esigenze del mercato di lavoro è provata dal fatto che gli iscritti ricevono offerte di lavoro già durante il corso degli studi. La quasi totalità dei qualificati e dei diplomati trova, in breve arco di tempo, occupazione stabile nel settore turistico-alberghiero. L'IPSEOA "G. Varnelli", tuttavia, assicura una formazione valida anche ai fini della prosecuzione degli studi a livello universitario: la presenza nei piani di studio di materie con forte valenza culturale e scientifica di base e di due lingue straniere garantisce la formazione di conoscenze, competenze e capacità utili sia per l'inserimento nel mondo del lavoro sia per il conseguimento di gradi più alti e più specialistici di preparazione.

5.1 L'integrazione con il territorio

L'Istituto assume tra i suoi compiti quello di concretizzare il rapporto tra la scuola e le risorse culturali, produttive, informative locali, in una logica di utilizzo integrato di tutte le risorse del territorio.

Da parte sua, l'Istituto mette a disposizione le sue strutture e le sue risorse, materiali e professionali, per progetti realizzati da o con soggetti pubblici e privati e che abbiano particolare valenza culturale e sociale.

Considerato il suo indirizzo professionale, l'Istituto è impegnato ad un costante riferimento alle problematiche occupazionali e di evoluzione del mondo/mercato del lavoro nel settore turistico-alberghiero.

Nei piani di studio sono previsti momenti, da definirsi dai singoli consigli di classe, di rapporto con la realtà professionale e produttiva.

L'Istituto promuove e realizza specifici progetti in collaborazione con Enti locali e con Associazioni culturali e professionali operanti nel territorio, sia per l'arricchimento dell'offerta didattica rivolta agli studenti, sia per l'aggiornamento professionale dei docenti, sia per potenziare l'attività di orientamento.

L'Istituto promuove ed organizza altresì occasioni di approfondimento e confronto con soggetti attivi nel mondo del lavoro, riguardanti tematiche di particolare attualità ed interesse dei settori turistico, alberghiero e ristorativo.

L'Istituto promuove e valorizza i rapporti di continuità sia con le Scuole Secondarie di primo grado del territorio che con le Università, in particolare quelle che hanno corsi attinenti l'ambito turistico-ristorativo.

6. IL CONVITTO

Dall'a.s. 2007/2008 l'I.P.S.E.O.A. dispone di un Convitto maschile, attualmente presso Palazzo Cima, e di un Convitto femminile presso l'Hotel Miramonti. Dall'anno scolastico 2008/09 Palazzo Cima è stato preso in affitto dalla Provincia e vi sono ospitati anche gli uffici e la Presidenza.

Tali strutture mettono a disposizione un'offerta formativa in grado di rendere possibile l'adempimento del pieno diritto allo studio, che inizia dalla prima classe e termina in quinta.

Si tratta di un percorso che si articola in un orario anche pomeridiano che vede nella collaborazione con il personale educativo una proposta molto interessante.

Gli ospiti del convitto hanno scelto la pensione completa che offre spunti di confronto fra gli studenti ospitati, la cui presenza ha determinato nuovi stimoli e problematiche a cui la scuola ha cercato di rispondere con flessibilità ed efficienza.

Gli educatori, negli anni scolastici precedenti, hanno attuato il progetto "Educhiamoci in convitto" con risultati apprezzabili.

Si ritiene di aver intrapreso un cammino, anche se sono stati compiuti solo i primi passi, che risponde alle esigenze di una istituzione complessa come la nostra e a criteri di flessibilità e modernità a cui la scuola non si può sottrarre.

Le iniziative del convitto saranno tutte orientate a creare un ambiente sereno di studio e di crescita umana, di civile convivenza sociale e di maturazione personale.

È stato stilato ed approvato dal Consiglio di Istituto il Regolamento del convitto che viene allegato al P.O.F.

Le due strutture recettive possono ospitare fino a 70 studenti della scuola per tutta la durata dell'anno scolastico così distribuiti: 25 ragazzi presso la sede di Palazzo Cima, 39 ragazze presso la sede dell'Hotel Miramonti.

Presso i convitti vengono assicurati i seguenti servizi:

- ◆ vitto ed alloggio, attenuando, anche se non eliminando completamente, i disagi derivanti dal pendolarismo, offrendo quindi la possibilità di frequentare la scuola anche a ragazzi che abitano lontano;
- ◆ assistenza durante le attività di studio pomeridiane;
- ◆ partecipazione ad attività ludico-didattiche programmate, finalizzate alla formazione educativa e didattica;
- ◆ opportunità di vivere in un clima accogliente improntato alla buona educazione ed al rispetto reciproco;
- ◆ servizio di semiconvitto, per ragazzi che utilizzano la struttura nel pomeriggio e poi tornano la sera nelle proprie abitazioni

Gli educatori del convitto svolgono la loro attività educativa a stretto contatto con gli altri soggetti interessati, ovvero la scuola e la famiglia:

RACCORDO CONVITTO-SCUOLA: partecipazione ai consigli di classe, qualora se ne ravvisi la necessità; partecipazione a riunioni per alunni in situazioni di handicap;

RACCORDO CONVITTO-FAMIGLIA: comunicazioni alle famiglie sul comportamento dei convittori; ora di ricevimento mensile per ogni educatore.

Per il convitto, le attività proposte per il corrente anno scolastico cercheranno di rispondere alla richiesta di interventi di sostegno da parte dei ragazzi nonché alla promozione della qualità della vita e dello star bene in convitto e nel gruppo dei pari.

Le attività proposte avranno la seguente articolazione:

- Realizzazione del giornalino del convitto
- Sportivamente

7. LE RISORSE

7.1 Finanziarie

Le risorse finanziarie sulle quali l'Istituto può contare nell'a.s. 2015/2016 sono in fase di definizione

7.2 Strumentali

CUCINA

Sono funzionanti quattro laboratori di cucina di cui uno, presso la sede di Via Mazzini 3 (ex scuola elementare), di nuova realizzazione, in uso dallo scorso anno scolastico.

Gli studenti nel laboratorio di cucina mettono in pratica le principali nozioni della gastronomia internazionale, nazionale e regionale, applicandovi l'utilizzo delle nuove tecnologie di cottura e conservazione.

Inoltre sono in grado di calcolare il costo di un piatto ed il relativo calcolo calorico.

Curano particolarmente la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio ed il recupero delle tradizioni culinarie.

SALA E VENDITA

Nei 2 laboratori di sala-bar gli alunni ricreano tutti i tipi di servizio presenti nelle aziende alberghiere e della ristorazione.

Dalla sinergia tra le esercitazioni di cucina e sala-bar scaturiscono i classici servizi di ristorante, allestimenti e servizi di banchetti, buffet, catering etc. .

Al bar gli studenti si esercitano nel classico servizio di caffetteria e di preparazione delle principali ricette di cocktails internazionali.

La loro preparazione consente inoltre l'allestimento ed il servizio di coffee-break, open bar, cocktails-party.

Gli alunni particolarmente dotati di capacità professionali hanno l'opportunità di partecipare a concorsi nazionali ed internazionali.

ACCOGLIENZA TURISTICA

Gli alunni simulano le numerose attività che si svolgono normalmente durante una giornata di lavoro al Front Office di un albergo.

Le mansioni pratiche previste sono relative ai servizi di accoglienza dei clienti in arrivo, di registrazione delle prenotazioni, di gestione della corrispondenza e della contabilità alberghiera, di gestione dell'intero ciclo di clienti che si conclude con il pagamento del conto.

Un'attenzione particolare è rivolta alle conversazioni telefoniche e al dialogo diretto con l'ospite alla reception in diverse situazioni.

L'uso dei sistemi informatici determina una più approfondita e professionale preparazione degli studenti.

LABORATORIO DI INFORMATICA

L'Istituto è dotato di due Laboratori di informatica regolarmente funzionanti, uno presso la sede centrale di via Mazzini e uno presso la sede di via del Podestà, con strumenti multimediali, utilizzati dagli alunni e dagli insegnanti per l'attuazione di progetti, per l'elaborazione di dati, l'uso della posta elettronica, la connessione ad internet, lo svolgimento di lezioni interattive e interdisciplinari.

Il laboratorio informatico per il settore di ricevimento, presso via Mazzini n°3, consente tutte le esercitazioni inerenti al corso specifico di studi.

L'Istituto ha aderito al progetto "biblioteche in rete" (Capofila l'ITA di Macerata) con l'obiettivo di organizzare e potenziare la biblioteca d'Istituto costituendo una dotazione libraria e multimediale relativa ai settori della ristorazione, alberghieri e turistici.

L'Istituto ha inoltre aderito all'accordo di rete, avente come scuola capofila l'Istituto "Gentili" di Macerata, all'interno del piano di diffusione LIM, per sperimentare nuovi modi di rappresentare la conoscenza ed organizzare il tempo e lo spazio dell'apprendimento, proponendo un ambiente di studio indubbiamente più "attraente". A oggi la scuola dispone di due LIM nella sede centrale di via Mazzini e di una terza LIM che è stata ubicata nella sede di via del Podestà.

Dal corrente anno scolastico è pienamente funzionante il registro elettronico, sulla piattaforma digitale "classe viva", a cui i docenti accedono tramite tablet messi anche a disposizione dalla scuola.

Ciò consente alle famiglie degli alunni di venire, in tempo reale, a conoscenza dell'andamento scolastico, delle varie attività didattiche offerte dall'Istituto.

7.3 Umane

GLI ALUNNI

Il contributo degli studenti, considerati protagonisti del processo educativo, consiste non solo nel mettere a disposizione della comunità scolastica conoscenze e competenze acquisite in altri ambiti, ma nel collaborare attivamente all'organizzazione e al successo delle manifestazioni di vita scolastica ed extrascolastica.

LE FAMIGLIE

Il contributo di questa componente viene assicurato tramite la partecipazione ai Consigli di classe e al Consiglio d'Istituto.

Vengono utilizzate e valorizzate le esperienze umane e professionali di coloro che intendono metterle a disposizione.

GLI INSEGNANTI

(Docenti ed Educatori n° 113 di cui Educatori n° 6 - 60 a tempo indeterminato e 47 a tempo determinato-).

Rappresentano la principale risorsa, il "turbo" del motore dell'Istituto.

La loro professionalità e le specifiche competenze consentono agevolmente il conseguimento del riequilibrio culturale degli alunni e la realizzazione di progetti di particolare valenza formativa e cognitiva per gli alunni (cfr. progetti allegati)

PERSONALE ATA

(Personale ATA n° 61)

Il personale ATA, in ottemperanza dell'art. 44 del C.C.N.L. del comparto scuola del 2006/2009, "assolve alle funzioni amministrative, contabili, gestionali, strumentali, operative e di sorveglianza connesse alle attività delle II.SS. in rapporto di collaborazione con il Dirigente Scolastico e con il personale docente"

"Le funzioni del personale ATA sono assolve sulla base dei principi dell'autonomia scolastica di cui all' articolo 21 della legge 59/97, dei regolamenti attuativi e delle conseguenti nuove competenze gestionali riorganizzate sul principio generale dell'unità dei servizi amministrativi e generali e delle esigenze di gestione e organizzazione dei servizi tecnici (art. 44 c. 2).

L'organico del personale ATA distinto per profili professionali è il seguente:

- Direttore Servizi generali e Amministrativi n° 1
- Assistenti amministrativi n° 9 di cui 2 part time e 1 orario ridotto
- Assistenti tecnici n° 18 di cui 4 part time
- Collaboratori scolastici n° 30 di cui 2 part time
- Cuochi n° 3

ORGANIZZAZIONE UFFICI

Gli uffici amministrativi sono suddivisi in tre aree specifiche:

area 1: archivio, protocollo, segreteria dirigente (n° 1 Ass.ti amm.vo con orario ridotto e 1 part time)

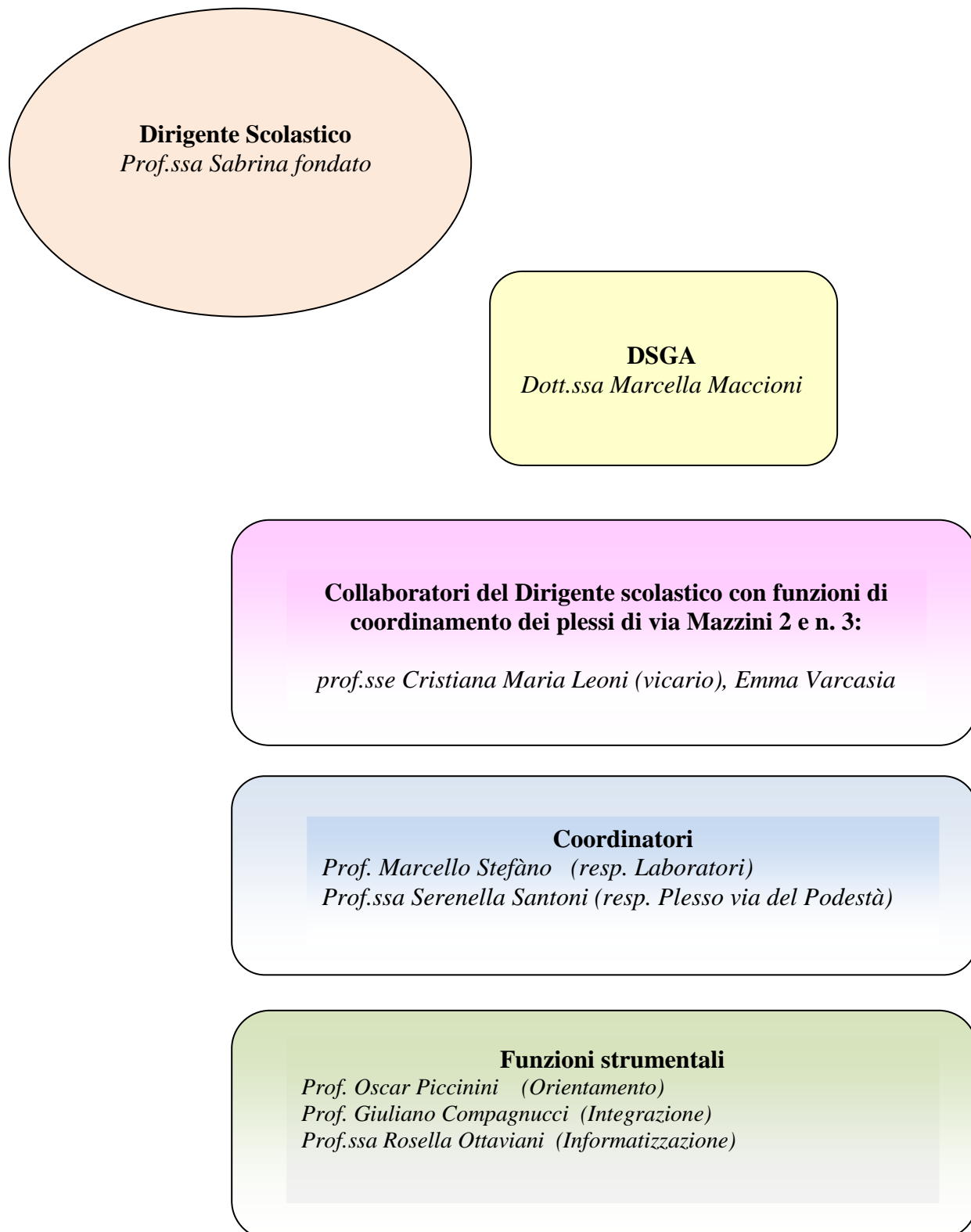
area 2: amministrazione personale docente e ATA, servizio (n° 4 Ass.ti amm.vi: finanziario, contabile, patrimoniale, beni mobili ed immobili)

area 3: segreteria didattica (n° 3 Ass.ti amm.vi di cui 1 part time)

Le competenze previste per il D.G.S.A. sono quelle indicate dalla tabella A – profili di area del personale ATA- (introdotta dal CCNL 4.08.95 e modificata dal CCNL 26.05.99 e confermate dai C.C.N.L. successivi.

8. L'ORGANIGRAMMA DELLA SCUOLA

Gli incarichi, i ruoli, le funzioni del personale docente e non docente dell'IPSEOA sono sinteticamente indicati nell'organigramma seguente che richiama atti monocratici del Dirigente Scolastico, deliberazioni degli organi collegiali relativi all'organizzazione ed alla gestione dell'Istituto scolastico statale.



8.1 Gli organi collegiali

CONSIGLIO D'ISTITUTO

- è preposto al funzionamento e all'organizzazione della vita della scuola.
- è composto da: tre genitori, tre studenti, sei docenti, un ATA, Dirigente Scolastico
- il Consiglio é presieduto da un genitore.
- la giunta esecutiva, eletta all'interno del consiglio, ha come compito fondamentale quello di preparare i lavori del Consiglio di Istituto e attuarne le delibere. E' costituita dal Dirigente Scolastico e dal coordinatore amministrativo (per diritto) e da un rappresentante delle componenti del Consiglio di Istituto (Genitori, alunni e personale della scuola).

COLLEGIO DEI DOCENTI

- e' costituito da tutti i docenti, dagli educatori e dal Dirigente Scolastico che lo presiede, lo convoca, ne stabilisce l'o.d.g. e ne nomina il segretario,
- sceglie i docenti responsabili delle FUNZIONI STRUMENTALI AL POF
- provvede alle scelte educative e didattiche le armonizza e le verifica al fine di potenziarne l'efficacia,
- elabora attività di sperimentazione,
- propone e approva progetti di aggiornamento,
- pianifica la programmazione educativa e didattica in lavori di commissioni e/o di gruppi disciplinari
- verifica e/o formula nuove proposte rispetto ai criteri di valutazione.

DIPARTIMENTI

Partizione del Collegio dei Docenti per dipartimenti disciplinari per il sostegno alla didattica e alla progettazione formativa.

Luogo di confronto tra insegnanti dell'area disciplinare in merito alla programmazione didattica, alla scelta dei libri di testo e sussidi didattici etc. nel rispetto della libertà di insegnamento e della normativa vigente.

Per ogni Dipartimento è nominato un coordinatore.

Tenendo conto dell'accorpamento delle classi di concorso, i Dipartimenti sono costituiti per gruppi di discipline.

Tale organizzazione scaturisce da una scelta didattica mirata a:

- Raggiungere obiettivi determinati attraverso organismi più ridotti e quindi dotati di flessibilità e dinamicità
- Acquisire una dimensione più operativa e trasversale
- Realizzare le fasi istruttorie di procedure complesse
- Valorizzare le competenze specifiche dei docenti

CONSIGLIO DI CLASSE

- rileva la situazione di partenza attraverso l'analisi dei risultati dei test di ingresso
- stende il Piano di lavoro, specificando obiettivi, metodi, contenuti, attività e criteri di valutazione
- programma le strategie d'intervento mirate al consolidamento delle abilità individuali

- illustra ai rappresentanti dei genitori e degli alunni la situazione generale e le strategie specifiche programmate
- esplicita la valutazione intermedia e finale degli alunni
- mette a punto, sulla base dei risultati rilevati nel primo quadrimestre, la programmazione didattica,
- organizza eventuali corsi di recupero pomeridiano

8.2 Le persone

DIRIGENTE SCOLASTICO (prof.ssa Sabrina Fondato)

- promuove, elabora e concorda con le altre componenti della scuola il Piano dell'offerta formativa e il Progetto educativo di istituto, di cui è il rappresentante e il garante, e ne assicura l'unitarietà;
- presiede al coordinamento e alla determinazione delle collaborazioni e delle forme più adeguate attraverso le quali si svolge l'attività dell'Istituto nella sua complessità. A tal fine costituisce, convoca e presiede i Comitati di progetto;
- svolge un'azione di raccordo tra la molteplicità di esigenze, compiti, atteggiamenti diversi e un'azione di stimolo, valorizzando le risorse e promuovendo e sostenendo attività innovative e di sperimentazione;
- promuove, organizza e coordina gli scambi con gli altri ordini e gradi dell'istruzione, senza trascurare un organico rapporto con il mondo esterno in quegli aspetti più ricchi di stimoli propositivi;
- cura l'immagine dell'Istituto, cercando, nelle sedi opportune, di divulgare i principi su cui esso si sorregge, nonché le iniziative e le forme concrete in cui essi si realizzano.

COLLABORATORE VICARIO (prof.ssa Cristiana Maria Leoni)

è nominato dal Dirigente Scolastico

- affianca e sostiene da vicino, con un impegno creativo e responsabile, l'opera del Capo di Istituto in tutte le sue funzioni
- sostituisce, in caso di necessità, il Capo d'Istituto e lo rappresenta a tutti gli effetti
- presiede i Consigli di classe, in assenza del Dirigente, pur non partecipando attivamente alle operazioni di votazione.

2° COLLABORATORE (prof.ssa Emma Varcasia)

è nominato dal Dirigente Scolastico in stretto contatto col Dirigente offre la sua collaborazione secondo modalità stabilite e concordate. Presiede i Consigli di classe, in assenza del Dirigente, pur non partecipando attivamente alle operazioni di votazione

COORDINATORI

Sono nominati dal Dirigente:

- coordinatore dei laboratori prof. Marcello Stefàno

- responsabile della sede di via del Podestà prof.ssa Serenella Santoni, Presiede i Consigli di classe, in assenza del Dirigente, pur non partecipando attivamente alle operazioni di votazione

LE FUNZIONI STRUMENTALI AL PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA, LE COMMISSIONI E I GRUPPI DI LAVORO

Funzione strumentale n°1:

Competenze: orientamento

Docente eletto: prof. Oscar Piccinini

Commissione: proff. Denis Lopez, Alessia Montesi, Tania Paolucci.

Funzione strumentale n°2:

Competenze: Integrazione con il sociale; problematiche legislative, pedagogiche ed organizzative per alunni diversamente abili, dispersione scolastica, disagio giovanile, controllo e verifica attività docenti di sostegno, integrazione alunni stranieri, supporto ai docenti

Docente eletto: prof. Giuliano Compagnucci

Commissione: proff. Samuela Pesaresi, Salomoni Lucia, Battistoni Monia, Carlo Zilioli, Francesca Cimarelli e Paola Tempestini.

Funzione strumentale n°3:

Competenze: informatizzazione della valutazione – Comunicazione telematica con le famiglie- Registro on line

Docente eletto: prof. ssa Rosella Ottaviani

Commissione orario:

prof.ssa Emma Varcasia e ass. tecnico Mirco Mazzieri.

DOCENTI

Qualificante della funzione docente è

- l'impegno ad adeguare la propria attività didattica agli obiettivi concordati collegialmente
- l'approfondimento della propria professionalità attraverso il confronto e lo scambio di esperienze con i colleghi e la partecipazione a corsi di aggiornamento
- la disponibilità all'incontro e alla collaborazione con le famiglie sia in momenti formali che informali.

RESPONSABILI DEI LABORATORI DI CUCINA, SALA E VENDITA E ACCOGLIENZA TURISTICA

Curano il regolare funzionamento dei laboratori, organizzano, controllano e verificano il buon andamento delle esercitazioni didattiche, segnalano e/o propongono al Dirigente Scolastico soluzioni per il miglioramento degli ambienti e dell'efficacia dell'azione didattica.

COORDINATORE DI CLASSE

- presiede i Consigli di classe (in assenza del Dirigente scolastico o suo delegato), coordina le prove d'ingresso e la programmazione di classe

- coordina la tenuta e la compilazione degli strumenti docimologici (registri, schede, griglie, etc.....) di tutto il CdC
- coordina i rapporti con le famiglie
- informa il Dirigente ed i suoi collaboratori sugli avvenimenti più significativi della classe

SEGRETARIO DI CLASSE

- Redige i verbali delle sedute dei Consigli di classe;
- Collabora con il coordinatore per la preparazione dei documenti;

COORDINATORE DEI GRUPPI INTERDISCIPLINARI

- presiede i gruppi disciplinari
- organizza la programmazione dei gruppi disciplinari
- si fa portavoce delle decisioni dei gruppi disciplinari nell'ambito del collegio docenti

DIRETTORE DEI SERVIZI GENERALI E AMMINISTRATIVI

- organizza i servizi amministrativi dell'unità scolastica ed è responsabile del loro funzionamento
- provvede al rilascio delle certificazioni
- cura l'attività istruttoria diretta alla stipulazione di accordi, contratti e convenzioni con soggetti esterni.

RESPONSABILE UFFICIO TECNICO

- sostiene la migliore organizzazione e funzionalità dei laboratori ai fini didattici e il loro adeguamento alle esigenze dell'innovazione tecnologica e della sicurezza delle persone e dell'ambiente.

ASSISTENTE TECNICO

- organizza la preparazione e l'allestimento dei laboratori e assiste il docente durante l'attività didattica negli stessi;
- provvede alla manutenzione delle apparecchiature e all'approvvigionamento del materiale

COLLABORATORE SCOLASTICO

- è addetto ai servizi generali della scuola con compiti di accoglienza e di sorveglianza nei confronti degli alunni e del pubblico
- svolge mansioni di custodia e pulizia dei locali scolastici
- svolge attività di assistenza agli alunni portatori di handicap

ASSISTENTE PER L'AUTONOMIA E LA COMUNICAZIONE

svolge attività di assistenza agli alunni portatori di handicap

9. CRITERI ORGANIZZATIVI DELL'ISTITUTO

CRITERI PER LA FORMAZIONE DELLE CLASSI

Criteri fondamentali per la formazione delle classi sono: la provenienza degli alunni, la scelta della seconda lingua tra francese, tedesco e spagnolo, i servizi convittuali, il voto di promozione in terza media e la distribuzione equa dei ripetenti.

L'inglese risulta essere scelta obbligatoria in quanto lingua d'indirizzo.

All'atto della formazione delle classi, qualora non sussistano impedimenti, può essere esaudita la richiesta di uno studente di essere inserito in un ambito particolare.

CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DELLE CLASSI

I criteri fondamentali per l'assegnazione delle classi, stabiliti dal Collegio dei docenti, si intendono integralmente riportati.

CRITERI PER LA FORMULAZIONE DELL'ORARIO DEI DOCENTI

La formulazione dell'orario dei Docenti è determinata innanzitutto dalle esigenze didattiche delle Classi, quali una distribuzione omogenea del carico di lavoro nell'arco della settimana, l'aggregazione di blocchi orari di estensione non eccessiva, ma sufficiente allo svolgimento di esercitazioni anche complesse; la formulazione dell'orario medesimo è tuttavia condizionata da precisi vincoli, quali:

- la disponibilità dei laboratori, utilizzati dalle classi della sede ma anche da quelle della succursale in occasione di esercitazioni;
- la necessità di utilizzare impianti esterni all'istituto per l'attività di educazione fisica; detti impianti vengono assegnati alla Scuola dall'Amministrazione locale condizionando fortemente la definizione dell'orario;
- gli sdoppiamenti e gli abbinamenti di classi per la formazione di gruppi omogenei dal punto di vista dell'insegnamento delle lingue straniere;
- la compresenza dei Docenti di materie tecnico-pratiche e di Scienza degli alimenti con la necessità della fruizione dei laboratori per almeno un'ora settimanale;
- la situazione dei Docenti che insegnano anche in altre scuole;
- le classi articolate in orizzontale e in verticale per le lingue straniere;
- la necessità di concentrare le ore dei docenti con part-time verticale, solo in alcuni giorni della settimana.

10. AZIONE DIDATTICA

L'orario settimanale è articolato in cinque giorni con un rientro settimanale per la classi prime, terze, quarte e quinte e uno o due rientri, a settimane alterne, per le classi seconde. La settimana corta e la riduzione oraria discendono dalla presa d'atto che la maggior parte degli alunni il sabato non frequenta le lezioni, perché, per la tipologia della scuola, si impegnano in attività lavorative presso strutture ristorative e/o di accoglienza sperimentando forme di alternanza scuola-lavoro.

Si prende atto delle difficoltà incontrate nell'uniformare i servizi di trasporto alle esigenze didattiche.

Per gli alunni che risiedono in località lontane dall'Istituto funziona il Convitto.

Pertanto l'U.O. viene stabilita in 50 minuti :

Da questa articolazione oraria consegue un monte ore annuale di 945 ore corrispondenti a al 89% del monte orario previsto dal Ministero. Il rimanente 11% verrà recuperato dagli alunni prevalentemente con alternanza scuola-lavoro al fine di potenziare l'area professionalizzante.

Nel dettaglio le classi prime effettuano 25 ore circa nei laboratori di cucina e sala con un prolungamento orario durante la pausa pranzo nel giorno in cui effettuano il blocco di pratica. Altre 30 ore circa sono dedicate alle visite aziendali e allo svolgimento dell'Unità Didattica di Apprendimento. Nelle rimanenti ore viene effettuato un potenziamento nelle materie di indirizzo durante alcuni sabati dell'anno.

Le classi seconde effettuano il recupero mediante i percorsi di Istruzione e Formazione Professionale da effettuarsi nel mese di giugno.

Le classi terze effettuano uno stage di tre settimane; altre ore sono recuperate mediante il prolungamento orario effettuato durante il servizio ristorante; le rimanenti ore sono destinate alle manifestazioni, alla realizzazione dei progetti, ai viaggi di istruzione e alle visite aziendali.

Le classi quarte e quinte recuperano mediante stage, alternanza scuola-lavoro, viaggi di istruzione, partecipazione a manifestazioni e progetti.

Ad anno scolastico 2010/2011 è entrata in vigore la Riforma dei Nuovi Istituti Professionali (D.P.R. 15 Marzo 2010) che prevede un'organizzazione didattica di 32 ore settimanali per tutte le classi ad eccezione delle seconde per le quali, con l'aggiunte di un'ora di geografia, le ore settimanali sono diventate 33.

10.1 L'integrazione scolastica degli alunni diversamente abili

In 22 anni sono costantemente aumentati gli iscritti e allo stesso modo anche gli alunni diversamente abili che chiedono, qui, una risposta ai loro bisogni educativi e formativi. La presenza nel piano di studio di numerose ore di materie pratiche e professionali, infatti, permette a tali alunni di inserirsi positivamente all'interno dell'istituzione scolastica e del contesto classe e ne favorisce l'integrazione. I laboratori di sala-bar, di cucina e di ricevimento sono "ambienti lavorativi protetti" all'interno dei quali ogni studente, secondo le proprie potenzialità, può acquisire, grazie all'esperienza pratica e diretta, conoscenze, competenze, e capacità spendibili dal punto di vista professionale. Il settore alberghiero è uno dei pochi ad offrire ancora possibilità di lavoro e gli enti pubblici, in particolar modo, sono in grado di accogliere i nostri alunni per stages formativi e per progetti di alternanza scuola-lavoro. Tutto il personale della scuola riconosce la propria responsabilità educativa e partecipa per realizzare la

piena integrazione degli alunni con disabilità. Dunque i principi di cooperazione e corresponsabilità trovano dimora nel nostro Istituto che ha sempre valorizzato e apprezzato le “diverse abilità” dei nostri alunni.

Per quanto riguarda l’organizzazione interna legata alle problematiche degli alunni d.a., si garantirà che:

- Tutti gli attori della scuola (docenti, assistenti, personale ATA, collaboratori scolastici, ecc) coopereranno al fine di organizzare al meglio l’integrazione degli alunni d.a.;
- I Consigli di classe avranno un ruolo molto attivo nella programmazione degli interventi didattici

Alla programmazione delle attività degli alunni d.a. partecipano diversi agenti come specificato nella tabella seguente:

| MOMENTI DELLA PROGRAMMAZIONE | AGENTI |
|---|---|
| Programmazione annuale di classe | Consiglio di classe |
| Programmazione curricolare | Insegnante della disciplina |
| Diagnosi funzionale | Operatori socio-sanitari |
| Profilo Dinamico Funzionale | Insegnante di sostegno, coordinatore di classe per il Consiglio di Classe, Operatori socio-sanitari, famiglia |
| Piano Educativo Individualizzato | Insegnante di sostegno, coordinatore di classe per il Consiglio di Classe, Operatori socio-sanitari, famiglia |
| Progetto didattico Individualizzato (programmazione individualizzata) | Consiglio di classe |

Per quanto riguarda gli alunni con programmazione semplificata, il docente di sostegno, di solito, per quanto possibile, segue più alunni in una stessa classe e ciò ha i seguenti vantaggi:

- trascorre molte ore (di solito, più ore di qualsiasi altro docente curricolare) nella classe e quindi diviene punto di riferimento sia per gli alunni d.a. sia per gli altri alunni e ciò gli consente di individuare strategie più adeguate per facilitare i processi di integrazione.
- conosce abbastanza bene tutti gli alunni e coglie le relazioni che si instaurano tra di essi. Promuove atteggiamenti positivi e cerca di contrastare quelli negativi.
- Spesso diviene anche un punto di riferimento per gli altri docenti poiché, trascorrendo molto tempo in classe, ne conosce meglio le dinamiche.

I docenti che lavorano con alunni che seguono una programmazione differenziata, di solito, in accordo con le famiglie, inseriscono gli alunni nei progetti organizzati nell’Istituto al fine di potenziare soprattutto le abilità pratiche e professionali degli stessi nelle varie aree: umanistica, scientifica, tecnica e psicomotoria. I progetti vengono realizzati da insegnanti di sostegno o da insegnanti curricolari.

Gli alunni partecipanti vengono affiancati dai compagni di classe che fungono da tutor al fine di favorire una piena e completa integrazione. Di grande importanza risulta anche la cooperazione che si crea tra alunni, docenti, assistenti, collaboratori scolastici e soggetti esterni. È così che si realizza il processo di integrazione il cui obiettivo fondamentale è lo sviluppo delle competenze

dell'alunno negli apprendimenti, nella comunicazione e nella relazione, nonché nella socializzazione, obiettivi raggiungibili attraverso la collaborazione e il coordinamento di tutte le componenti in questione nonché dalla presenza di una pianificazione puntuale e logica degli interventi educativi, formativi, riabilitativi come previsto dal P.E.I.

Nell'a.s. 2015/2016 il progetto "Sostegno" viene sostenuto da un team di insegnanti denominato "Gruppo di conduzione" così organizzato:

COORDINATORE.....Prof. COMPAGNUCCI GIULIANO

SEGRETARIO.....Prof. ssa PAOLUCCI TANIA

REFERENTE DELLE RELAZIONI CON GLI OPERATORI
SOCIO-SANITARIProf.ssa PESARESI SAMUELA

REFERENTE PER IL GLH D'ISTITUTOProf.ssa PAOLUCCI TANIA

REFERENTE DELLA GESTIONE ASSISTENTI.....Prof.ssa SALOMONI LUCIA

REFERENTE PROGETTI PER PROGRAMMAZIONE
DIFFERENZIATAProf.ssa SALOMONI LUCIA

REFERENTE DEI PROGETTI DI ALTERNANZA
SCUOLA-LAVORO Prof.ssa BATTISTONI MONIA

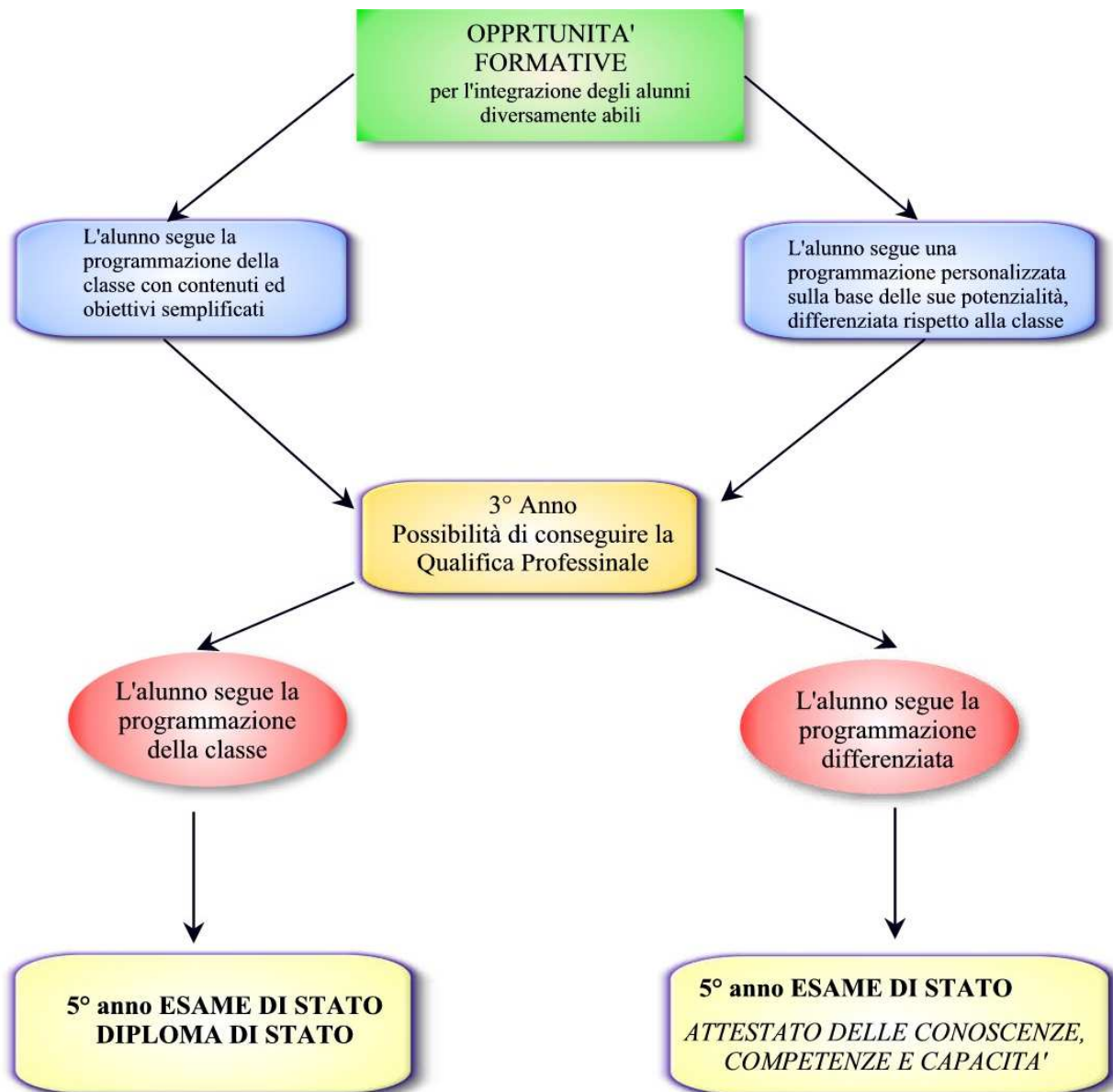
Nella commissione di questa funzione strumentale partecipano anche i seguenti docenti con le rispettive mansioni:

ZILIOLI Carlo (Integrazione linguistica)

TEMPESTINI Paola (Disagio)

CIMARELLI Francesca (BES-DSA)

Di seguito sono schematizzate le opportunità formative per l'integrazione degli alunni d.a. che offre il nostro istituto:



11. L'OFFERTA FORMATIVA

Al fine di pervenire alla realizzazione dei profili umani e professionali richiesti dal nostro territorio, l'Istituto elabora la propria Offerta Formativa, il documento cioè che costituisce la sintesi fondamentale di quanto recitano, in modo ben più articolato, le programmazioni dei Coordinamenti dei Docenti per Dipartimenti e per Materia. Da tali programmazioni scaturiscono quelle dei Consigli di Classe e, in ultimo, i dettagliati Piani di Lavoro di ogni singolo Insegnante. Le programmazioni dei Consigli di Classe (con i relativi Progetti) e quelle dei singoli Docenti vengono redatte entro il mese di Novembre al termine d'una prima analisi della situazione di partenza delle Classi.

La programmazione disciplinare indica i livelli minimi richiesti per accedere alla classe successiva ed il Consiglio di classe adatta la programmazione sulla base di particolari difficoltà del singolo studente (dislessia, discalculia, disprassia,...) qualora ci siano certificazioni rilasciate in tal senso dagli organi territoriali competenti elaborando un Piano Didattico personalizzato.

L'Offerta Formativa d'Istituto è il documento che stabilisce idealmente, fra l'Istituzione (i Docenti) e gli "utenti" (Alunni, Genitori), un rapporto di diritti e di doveri all'interno degli obiettivi educativi definiti a livello istituzionale.

L'Istituto (e, in particolare, ogni singolo Docente):

- esprime la propria offerta formativa;
- motiva il proprio intervento didattico;
- spiega le proprie strategie, gli strumenti di verifica, i criteri di valutazione;

L'Allievo ed il Genitore devono conoscere:

- le competenze;
- i percorsi per raggiungerle;
- le fasi di realizzazione.
- le richieste minime disciplinari, che si esprimono in competenze prefissate.

e potranno inoltre esprimere pareri e proposte in un clima di collaborazione e di rispetto, per favorire la continuità del percorso formativo tra scuola e famiglia.

11.1 L'offerta curricolare

Il corso ministeriale secondo la Riforma ha preso avvio dall'anno scolastico 2010/2011 con le classi prime. Dunque dallo scorso anno scolastico è andato a regime.

Con il nuovo ordinamento scolastico il corso quinquennale rilascia, dopo l'esame di Stato conclusivo del ciclo di studi, il titolo di "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

Il corso prevede un biennio orientativo e la successiva articolazione in "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica". In previsione dell'entrata a regime dell'opzione di pasticceria che si attiverà dall'anno scolastico 2016-2017, è stata avviata una sperimentazione del corso opzionale di "Prodotti dolciari artigianali e industriali" che afferisce all'articolazione di Enogastronomia.

L'anno scolastico 2009/2010 è stato interessato dall'introduzione nel nostro sistema scolastico dell'insegnamento "Cittadinanza e Costituzione", come dettato dall'art. 1 della L. n. 169/08 e ribadito nei Regolamenti attuativi della Riforma.

Nel panorama scolastico nazionale, da più parti descritto come "emergenziale", l'insegnamento/apprendimento di Cittadinanza e Costituzione diventa un obiettivo irrinunciabile che ogni singolo Istituto deve assumere e contemplare nel P.O.F.

Con tale insegnamento, affidato ai docenti di diritto ed economia, ma comunque di dimensione trasversale, si mira a promuovere e sviluppare nei giovani una cultura civico-sociale e della cittadinanza.

11.2 Competenze professionali

Di seguito sono elencate le competenze da sviluppare nel corso dei cinque anni della formazione professionale, divisi per le articolazioni dell' Istituto:

| | | |
|-----------------------|--|---|
| Accoglienza Turistica | 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse | Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno |
| | 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. | Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno |
| | 3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. | Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno |
| | 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera | Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno |
| | 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. | Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno |
| | 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. | Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno |
| | 7. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera | Secondo biennio Quinto anno |
| | 8. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela | Secondo biennio Quinto anno |
| | 9. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio | Secondo biennio Quinto anno |
| | 10. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere | Secondo biennio Quinto anno |
| Enogastronomia | 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse | Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno |
| | 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. | Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno |
| | 3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. | Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno |
| | 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera | Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno |
| | 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. | Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno |
| | 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. | Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno |
| | 7. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici | Secondo biennio Quinto anno |
| | 8. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico | Secondo biennio Quinto anno |
| | 9. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. | Secondo biennio Quinto anno |
| | 10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici | Secondo biennio Quinto anno |
| Servizi di | 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse | Primo biennio Secondo biennio Quinto anno |

| | | |
|----------------|--|---|
| sala e vendita | 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. | Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno |
| | 3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. | Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno |
| | 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera | Primo biennio Secondo biennio Quinto anno |
| | 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. | Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno |
| | 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. | Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno |
| | 7. Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici | Secondo biennio Quinto anno |
| | 8. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico | Secondo biennio Quinto anno |
| | 9. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. | Secondo biennio Quinto anno |
| | 10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. | Secondo biennio Quinto anno |

11.3 Primo biennio

11.3.1 Competenze chiave indicate per l'obbligo d'istruzione

L'elevamento dell'obbligo di istruzione a dieci anni intende favorire il pieno sviluppo della persona nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale.

Nel quadro di riferimento sono indicate otto competenze chiave:

1. **Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.
2. **Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.
3. **Comunicare o comprendere messaggi di genere diverso** (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, etc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, etc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, etc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).
4. **Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

5. Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.
6. Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.
7. Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.
8. Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

11.3.2 Finalità disciplinari specifiche

I docenti concorrono a far conseguire allo studente, al termine del primo biennio di istruzione professionale del settore “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di conseguire le seguenti finalità specificate di seguito.

MATERIE DELL'AREA GENERALE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici; riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione; utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

STORIA

valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani; correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento; utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente; riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo; partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

LINGUA INGLESE

padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

DIRITTO ED ECONOMIA

utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; riconoscere nell'evoluzione dei processi produttivi, le componenti scientifiche, economiche, tecnologiche e artistiche che li hanno determinati nel corso della storia, con riferimento sia ai diversi contesti locali e globali sia ai mutamenti delle condizioni di vita; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.”

MATEMATICA

utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)

utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture, demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

L'alunno sarà guidato, tramite un lavoro d'esercitazione particolare, al proprio potenziamento fisiologico ed all'evoluzione quantitativa e qualitativa del proprio patrimonio motorio.

RELIGIONE (Insegnamento opzionale)

agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali e sociali; utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali,

sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale; partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitari(DPR 15 marzo 2010, n. 87, Allegato A, paragrafo 2.1).

MATERIE DELL'AREA DI INDIRIZZO

Le discipline di indirizzo sono presenti nel percorso, fin dal primo biennio, in funzione orientativa e concorrono a far acquisire agli studenti i saperi e le competenze relativi all'obbligo di istruzione.

SCIENZE INTEGRATE (FISICA E CHIMICA)

utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse.

SECONDA LINGUA STRANIERA (tedesco, spagnolo, francese)

padroneggiare una seconda lingua comunitaria, oltre l'inglese, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA/ SETTORE SALA E VENDITA

agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiere; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera; adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela; promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio; sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico- alberghiere; attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Di seguito sono dettagliati gli insegnamenti e il quadro orario per il primo biennio:

| ATTIVITA' E INSEGNAMENTI | 1° | 2° |
|---|-----------|-----------|
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 |
| Storia | 2 | 2 |
| Inglese | 3 | 3 |
| Matematica | 4 | 4 |
| Scienze integrate (biologia) | 2 | - |
| Scienze integrate (scienze della terra) | - | 2 |
| Scienze integrate (fisica) | 2 | - |
| Scienze integrate (chimica) | - | 2 |
| Geografia | - | 1 |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 |
| Religione o attività alternative | 1 | 1 |
| 2 ^a Lingua stran. (Franc. Ted. Spagn.) | 2 | 2 |
| Scienze e cultura dell'alimentazione | 2 | 2 |
| Diritto ed economia | 2 | 2 |
| Lab. Servizi enogastronomici - settore cucina | 2* | 2* |
| Lab. Servizi enogastronomici - settore sala e vendita | 2* | 2* |
| Laboratorio di servizi di accoglienza turistica | 2 | 2 |
| TOTALE | 32 | 33 |

* La classe e' divisa in due squadre (sala e cucina) ciascuna con rispettivo Insegnante Tecnico-Pratico per n. 2 ore.

11.4 Secondo biennio e ultimo anno

Il diplomato ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Utilizza le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici, per l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità e applicando le norme attinenti, organizza attività pertinenti orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.

Comunica in almeno due lingue straniere e sa utilizzare strumenti informatici e programmi applicativi.

Cura, attraverso la progettazione e la programmazione di eventi, la valorizzazione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, artigianale e la tipicità dei prodotti.

Nella articolazione della ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA il Diplomato acquisisce competenze che gli consentono di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali e di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nella articolazione di ENOGASTRONOMIA-SETTORE SALA E VENDITA il Diplomato acquisisce competenze che gli consentono di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici, di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti.

Nella articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA il Diplomato acquisisce competenze che gli consentono di intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, tenendo presente la domanda stagionale e le diverse esigenze della clientela. Uno spazio particolare è riservato alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione dei prodotti enogastronomici utilizzando le nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

In previsione dell'entrata a regime dell'opzione di pasticceria si attiverà dall'anno scolastico 2016-2017 anche una sperimentazione del corso opzionale di "Prodotti dolciari artigianali e industriali" che afferisce all'articolazione di Enogastronomia.

In questa opzione il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha le competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

1.4.1 Competenze chiave indicate dagli organismi europei

L'obiettivo, al termine del percorso quinquennale, è quello di far raggiungere ai nostri studenti le «Competenze chiave per l'apprendimento permanente — Un quadro di riferimento europeo»,

come indicato nella raccomandazione del Parlamento europeo e del consiglio del 18 dicembre 2006.

Come si legge sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea (L 394/ 10 del 30/12/2006) "Dato che la globalizzazione continua a porre l'Unione europea di fronte a nuove sfide, ciascun cittadino dovrà disporre di un'ampia gamma di competenze chiave per adattarsi in modo flessibile a un mondo in rapido mutamento e caratterizzato da forte interconnessione.

L'istruzione nel suo duplice ruolo — sociale ed economico — è un elemento determinante per assicurare che i cittadini europei acquisiscano le competenze chiave necessarie per adattarsi con flessibilità a siffatti cambiamenti [...] In particolare, muovendo dalle diverse competenze individuali, occorre rispondere alle diverse esigenze dei discenti assicurando la parità e l'accesso a quei gruppi che, a causa di svantaggi educativi determinati da circostanze personali, sociali, culturali o economiche, hanno bisogno di un sostegno particolare per realizzare le loro potenzialità educative. Esempi di tali gruppi includono le persone con scarse competenze di base, in particolare con esigue capacità di scrittura, i giovani che abbandonano prematuramente la scuola, i disoccupati di lunga durata e coloro che tornano al lavoro dopo un lungo periodo di assenza, gli anziani, i migranti e le persone disabili [...] Le competenze chiave sono quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione."

Il quadro di riferimento delinea otto competenze chiave:

1. Comunicazione nella madrelingua: possedere le abilità per comunicare sia oralmente sia per iscritto in tutta una serie di situazioni comunicative e per sorvegliare e adattare la propria comunicazione a seconda di come lo richieda la situazione. Questa competenza comprende anche l'abilità di distinguere e di utilizzare diversi tipi di testi, di cercare, raccogliere ed elaborare informazioni, di usare sussidi e di formulare ed esprimere le argomentazioni in modo convincente e appropriato al contesto, sia oralmente sia per iscritto.
2. Comunicazione nelle lingue straniere: capacità di comprendere messaggi di iniziare, sostenere e concludere conversazioni e di leggere, comprendere e produrre testi appropriati alle esigenze individuali. Le persone dovrebbero essere anche in grado di usare adeguatamente i sussidi e di imparare le lingue anche in modo informale nel contesto dell'apprendimento permanente.
3. Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia: applicare i principi e processi matematici di base nel contesto quotidiano nella sfera domestica e sul lavoro nonché per seguire e vagliare concatenazioni di argomenti. Una persona dovrebbe essere in grado di svolgere un ragionamento matematico, di cogliere le prove matematiche e di comunicare in linguaggio matematico oltre a saper usare i sussidi appropriati. Inoltre utilizzare e maneggiare strumenti e macchinari tecnologici nonché dati scientifici per raggiungere un obiettivo o per formulare una decisione o conclusione sulla base di dati probanti. Le persone dovrebbero essere anche in grado di riconoscere gli aspetti essenziali dell'indagine scientifica ed essere capaci di comunicare le conclusioni e i ragionamenti afferenti.
4. Competenza digitale: capacità di cercare, raccogliere e trattare le informazioni e di usarle in modo critico e sistematico, accertandone la pertinenza e distinguendo il reale dal virtuale pur riconoscendone le correlazioni. Le persone dovrebbero anche essere capaci di usare strumenti per produrre, presentare e comprendere informazioni complesse ed essere in grado di accedere ai servizi basati su Internet, farvi ricerche e usarli. Le persone

dovrebbero anche essere capaci di usare le TSI a sostegno del pensiero critico, della creatività e dell'innovazione.

5. **Imparare a imparare:** acquisizione delle abilità di base come la lettura, la scrittura e il calcolo e l'uso delle competenze TIC necessarie per un apprendimento ulteriore. A partire da tali competenze una persona dovrebbe essere in grado di acquisire, procurarsi, elaborare e assimilare nuove conoscenze e abilità. Ciò comporta una gestione efficace del proprio apprendimento, della propria carriera e dei propri schemi lavorativi e, in particolare, la capacità di perseverare nell'apprendimento, di concentrarsi per periodi prolungati e di riflettere in modo critico sugli obiettivi e le finalità dell'apprendimento. Una persona dovrebbe essere in grado di consacrare del tempo per apprendere autonomamente e con autodisciplina, ma anche per lavorare in modo collaborativo quale parte del processo di apprendimento, di cogliere i vantaggi che possono derivare da un gruppo eterogeneo e di condividere ciò che ha appreso. Le persone dovrebbero inoltre essere in grado di organizzare il proprio apprendimento, di valutare il proprio lavoro e di cercare consigli, informazioni e sostegno, ove necessario.
6. **Competenze sociali e civiche:** capacità di comunicare in modo costruttivo in ambienti diversi, di mostrare tolleranza, di esprimere e di comprendere diversi punti di vista, di negoziare con la capacità di creare fiducia e di essere in consonanza con gli altri. Le persone dovrebbero essere in grado di venire a capo di stress e frustrazioni e di esprimere questi ultimi in modo costruttivo e dovrebbero anche distinguere tra la sfera personale e quella professionale. Inoltre capacità di impegnarsi in modo efficace con gli altri nella sfera pubblica nonché di mostrare solidarietà e interesse per risolvere i problemi che riguardano la collettività locale e la comunità allargata. Ciò comporta una riflessione critica e creativa e la partecipazione costruttiva alle attività della collettività o del vicinato, come anche la presa di decisioni a tutti i livelli, da quello locale a quello nazionale ed europeo, in particolare mediante il voto.
7. **Spirito di iniziativa e imprenditorialità:** gestione progettuale proattiva (che comprende ad esempio la capacità di pianificazione, di organizzazione, di gestione, di leadership e di delega, di analisi, di comunicazione, di rendicontazione, di valutazione e di registrazione), la capacità di rappresentanza e negoziazione efficaci e la capacità di lavorare sia individualmente sia in collaborazione all'interno di gruppi. Occorre anche la capacità di discernimento e di identificare i propri punti di forza e i propri punti deboli e di soppesare e assumersi rischi all'occorrenza.
8. **Consapevolezza ed espressione culturale:** valutazione e l'apprezzamento delle opere d'arte e delle esibizioni artistiche nonché l'autoespressione mediante un'ampia gamma di mezzi di comunicazione facendo uso delle capacità innate degli individui; capacità di correlare i propri punti di vista creativi ed espressivi ai pareri degli altri e di identificare e realizzare opportunità sociali ed economiche nel contesto dell'attività culturale. L'espressione culturale è essenziale nello sviluppo delle abilità creative, che possono essere trasferite in molti contesti professionali.

11.4.2 Finalità disciplinari specifiche

In base alle Linee Guida del nuovo ordinamento, i docenti concorrono a far conseguire allo studente, al termine del secondo biennio e quinto anno di istruzione professionale del settore

“Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di conseguire le finalità specificate di seguito.

MATERIE DELL’AREA GENERALE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell’apprendimento permanente; utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell’esercizio del proprio ruolo; comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell’innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali, artigianali e artistiche.

STORIA

agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali; utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell’apprendimento permanente; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all’economia, all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

LINGUA INGLESE

utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell’esercizio del proprio ruolo.

MATEMATICA

padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica; possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate; collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

L'alunno sarà guidato, tramite un lavoro d'esercitazione particolare, al proprio potenziamento fisiologico ed all'evoluzione quantitativa e qualitativa del proprio patrimonio motorio.

RELIGIONE (Insegnamento opzionale)

agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali e sociali; utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale; partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitari(DPR 15 marzo 2010, n. 87, Allegato A, paragrafo 2.1).

PER CHI NON SI AVVALE DELL'IRC

Vista la Legge n. 449 dell'11 agosto 1984;
Vista la legge n. 121 del 25 marzo 1985;
Vista la Legge n. 281 del 18 giugno 1986
Vista la Circolare ministeriale n. 368 del 20 dicembre 1985
Vista la Circolare Ministeriale n. 211 del 24 luglio 1986
Vista la Circolare Ministeriale n. 302 del 29 ottobre 1986;
Vista la Circolare Ministeriale n. 131 del 3 maggio 1986;
Vista la Circolare Ministeriale n. 284 18 settembre 1987;
Vista la Circolare Ministeriale n. 316 del 28 ottobre 1987;
Vista la Circolare Ministeriale n. 9 del 18 gennaio 1991
Visto il D.P.R. n. 751 del 16 dicembre 1985;
Vista la Sentenza Corte Costituzionale n. 203 del 12 aprile 1989;
Vista la Sentenza Corte Costituzionale n. 13, 14 gennaio 1991;
Vista la Sentenza TAR dell'Emilia-Romagna n. 250 del 17 giugno 1993;
Visto il Decreto legislativo n. 297 del 16 aprile 1994 Articolo 310;
Vista la Sentenza del Consiglio di Stato n. 2749 del 7 maggio 2010,

considerate le richieste dei genitori, acquisite le disponibilità dei docenti, viene data l'opportunità di scegliere tra le seguenti opportunità:

- Entrare alle 9.00 in caso di IRC coincidente con la prima ora di lezione
- Uscire alle 12.30 in caso di IRC coincidente con la sesta ora di lezione
- Entrare alle 15.00 in caso di IRC coincidente con la prima ora del rientro
- Uscire alle 15.00 in caso di IRC coincidente con l'ultima ora del rientro
- Restare in classe sotto la supervisione del docente di IRC, pur non avvalendosi di tale insegnamento
- Scegliere lo studio assistito con un docente.

MATERIE DELL'AREA DI INDIRIZZO

Le discipline di indirizzo si sviluppano, nel secondo biennio e quinto anno, con gli approfondimenti necessari per sostenere gli studenti nelle loro successive scelte di studio e di lavoro.

MATERIE COMUNI AI TRE INDIRIZZI:

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

SECONDA LINGUA STRANIERA (tedesco, spagnolo, francese)

stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per

la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

MATERIE COMUNI ALLE ARTICOLAZIONI ENOGASTRONOMIA E SERVIZI DI SALA E VENDITA:

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

MATERIE PER LA SOLA ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA:

TECNICHE DI COMUNICAZIONE

riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono

sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

11.4.3 Terzo, quarto e quinto anno (nuovo ordinamento)

Nel corso del terzo, quarto e quinto anno vengono rinforzate e potenziate le competenze chiave indicate per l'obbligo d'istruzione acquisite nel primo biennio.

Al terzo anno gli studenti iniziano a frequentare l'articolazione scelta al termine dell'anno precedente di studi, come specificate nel par. 11.4.2.

Inoltre, come specificato al cap.2 di questo documento, i nostri studenti al termine del terzo anno conseguono la qualifica professionale regionale che non preclude in alcun modo la possibilità di proseguire gli studi come previsto dal corso ministeriale quinquennale.

Di seguito vengono esposte le finalità per ogni indirizzo di qualifica:

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: PREPARAZIONE PASTI

L'Operatore dei servizi della Ristorazione al conseguimento del diploma di qualifica:

- è capace di eseguire con discreta autonomia la preparazione di piatti caldi e freddi;
- è in grado di valutare le merci all'entrata e soprattutto i prodotti in uscita;
- è capace di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro (specie in relazione alle richieste della sala);
- dispone di una buona formazione culturale ed una preparazione professionale flessibile e polivalente;

- possiede una valida educazione linguistica in due lingue straniere, con conoscenza della microlingua di settore;
- conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti, oltre alle principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura;
- è in grado di partecipare al calcolo dei costi dei singoli piatti e dei menù;
- è in grado di partecipare all'elaborazione dei menù giornalieri e rotativi;
- partecipa alle operazioni di manutenzione degli utensili e del materiale di cucina sa situarsi con disponibilità e correttezza all'interno della brigata di cucina.

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: SERVIZI DI SALA E BAR

L'operatore di Servizi di sala e bar al conseguimento del diploma di qualifica:

- è capace di accogliere i clienti e di assisterli durante il consumo dei pasti e di eseguire con discreta autonomia tutte le fasi riguardanti il servizio in ristorante o altre strutture ristorative, nonché le principali attività inerenti al servizio di Bar;
- dispone di una buona formazione culturale e di una preparazione professionale flessibile e polivalente;
- si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore ed alle situazioni;
- possiede una valida preparazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore;
- conosce gli impianti delle strutture ristorative e degli addetti ai reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione e di integrazione;
- è in grado di partecipare alle operazioni relative al conto;
- sa utilizzare le attrezzature di cui cura e controlla anche la pulizia;
- è responsabile dell'aspetto e delle dotazioni delle sale;
- conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti;
- è in grado di partecipare alla preparazione ed allo svolgimento di feste, banchetti, buffet, etc.;
- conosce i centri di attrazione turistica esistenti nella Regione.

OPERATORE DEI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA

L'operatore dei Servizi di promozione e accoglienza al conseguimento del diploma di qualifica:

- è capace di accogliere i clienti ed assisterli durante il soggiorno, in modo responsabile e con discreta autonomia, secondo le istruzioni ricevute e nel rispetto delle norme vigenti;
- dispone di una buona formazione culturale e di una preparazione professionale flessibile e polivalente;
- si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore ed alle situazioni;
- possiede una valida preparazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore;
- sa comunicare informazioni sulle risorse culturali e turistiche del territorio ed è in grado di consigliare spettacoli ed itinerari ai clienti;
- ha buona conoscenza degli impianti e delle strutture ricettive e dei vari reparti con gli addetti dei quali è in grado di stabilire rapporti di integrazione e di collaborazione;
- sa espletare le mansioni relative ai servizi di ricevimento, portineria, cassa e maincourante;

- sa usare le attrezzature di settore offerte dalla moderna tecnologia ed i sistemi informatizzati per la gestione delle strutture ricettive.

Per ognuno di questi indirizzi sono previsti degli stages aziendali che ogni studente deve svolgere, nel corso dell'anno scolastico, in strutture turistico-alberghiere italiane o europee.

Di seguito sono indicate le materie e il quadro orario per ogni articolazione:

ENOGASTRONOMIA:

| ATTIVITA' E INSEGNAMENTI | 3° | 4° | 5° |
|--|-----------|-----------|-----------|
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 |
| Storia | 2 | 2 | 2 |
| Inglese | 3 | 3 | 3 |
| Matematica | 3 | 3 | 3 |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 |
| Religione o attività alternative | 1 | 1 | 1 |
| 2 ^a Lingua stran. (Franc. Ted. Spagn.) | 3 | 3 | 3 |
| Scienze e cultura dell'alimentazione | 4* | 3* | 3 |
| Diritto e tecniche amministr. della struttura ricettiva | 4 | 5 | 5 |
| Lab. Servizi enogastronomici - settore cucina | 7 | 5 | 4 |
| Lab. Servizi enogastronomici - settore sala e vendita | | 2 | 2 |
| TOTALE | 32 | 32 | 32 |

* di cui 1 ora con il docente ITP

SERVIZI DI SALA E VENDITA:

| ATTIVITA' E INSEGNAMENTI | 3° | 4° | 5° |
|--|-----------|-----------|-----------|
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 |
| Storia | 2 | 2 | 2 |
| Inglese | 3 | 3 | 3 |
| Matematica | 3 | 3 | 3 |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 |
| Religione o attività alternative | 1 | 1 | 1 |
| 2 ^a Lingua stran. (Franc. Ted. Spagn.) | 3 | 3 | 3 |
| Scienze e cultura dell'alimentazione | 4* | 3* | 3 |
| Diritto e tecniche amministr. della struttura ricettiva | 4 | 5 | 5 |
| Lab. Servizi enogastronomici - settore cucina | | 2 | 2 |
| Lab. Servizi enogastronomici - settore sala e vendita | 7 | 5 | 4 |
| TOTALE | 32 | 32 | 32 |

* di cui 1 ora con il docente ITP

ACCOGLIENZA TURISTICA:

| ATTIVITA' E INSEGNAMENTI | 3° | 4° | 5° |
|--|-----------|-----------|-----------|
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 |
| Storia | 2 | 2 | 2 |
| Inglese | 3 | 3 | 3 |
| Matematica | 3 | 3 | 3 |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 |
| Religione o attività alternative | 1 | 1 | 1 |
| 2 ^a Lingua stran. (Franc. Ted. Spagn.) | 3 | 3 | 3 |
| Scienze e cultura dell'alimentazione | 4* | 2* | 2 |
| Diritto e tecniche amministr. della struttura ricettiva | 4 | 6 | 6 |
| Tecniche di comunicazione | | 2 | 2 |
| Laboratorio di servizi di accoglienza turistica | 7 | 5 | 4 |
| TOTALE | 32 | 32 | 32 |

* di cui 1 ora con il docente ITP

12. METODOLOGIE E TECNICHE DI LAVORO

Per quanto riguarda la rilevazione dei livelli di partenza nei vari ambiti disciplinari, i Consigli di classe predispongono test d'ingresso o altre modalità adatte a delineare il quadro della situazione iniziale; nella determinazione degli strumenti idonei a rilevare i livelli di partenza e nella programmazione di attività trasversali si tiene conto delle indicazioni pervenute dai coordinamenti disciplinari. Rilevati i livelli di partenza ed individuate le strutture e gli strumenti disponibili, il Consiglio di Classe articola le finalità trasformandole in obiettivi graduati e verificabili a seconda dei ritmi d'apprendimento; in funzione di ciò sono poi determinate le strategie educative, il metodo di lavoro e gli strumenti più opportuni, verificando in itinere l'attività svolta ed eventualmente ridefinendo gli obiettivi.

Per quanto riguarda le modalità operative, i Consigli di classe privilegiano in particolare:

- moduli ed Unità Didattiche di Apprendimento
- lavoro di gruppo
- lezione interattiva
- stage
- attività pluridisciplinari
- avviamento all'autovalutazione
- lavoro di ricerca
- uso di programmi informatici.

L'Istituto tende ad adottare, compatibilmente con le esigenze organizzative e didattiche, soluzioni idonee ad un'equilibrata distribuzione degli impegni di lavoro nell'arco della settimana.

Nella scelta del libro di testo e delle strumentazioni didattiche l'Istituto assume come criteri di riferimento la validità, la funzionalità educativa ed i costi contenuti.

13. STRATEGIE, STRUMENTI DI VERIFICA, CRITERI DI VALUTAZIONE

13.1 Programmazione delle attività

- I Consigli di classe, su indicazione dei singoli insegnanti delle materie oggetto di recupero, mantengono la responsabilità didattica nell'individuare la natura delle carenze, nell'indicare gli obiettivi dell'azione di recupero e nel certificarne gli esiti ai fini del saldo del debito formativo.
- Il Collegio dei docenti definisce i criteri per la composizione dei gruppi di studenti destinatari degli interventi didattico-educativi di sostegno e recupero, adottando tutti i modelli didattici e organizzativi suggeriti dall'esercizio dell'autonomia.
- Il Collegio dei docenti definisce altresì i criteri per l'assegnazione dei docenti ai gruppi di studenti così costituiti.
- Il Collegio dei docenti, nel deliberare la programmazione delle attività di sostegno e di recupero, può individuare, sulla base della complessità organizzativa, uno o più docenti relativamente alle diverse aree disciplinari cui affidare il coordinamento di tali attività. Per dette attività il relativo compenso è stabilito dalla contrattazione d'istituto, anche con riferimento a quanto previsto dall'articolo 30 del CCNL del 24 luglio 2003.
- Nel rispetto delle prerogative degli organi collegiali della scuola, il Dirigente scolastico è tenuto a promuovere e sostenere gli adempimenti necessari per assicurare lo svolgimento delle attività programmate. Tenendo conto delle disposizioni impartite, pertanto, il Dirigente convoca i Consigli di classe invitandoli ad esprimere proposte e successivamente il Collegio dei docenti per l'adozione dei provvedimenti di competenza.

13.2 L'attestazioni di abilità e competenze

L'Istituto rilascia agli alunni che, terminato l'obbligo scolastico intendono lasciare l'Istituto, un Certificato di Credito Formativo che attesta:

- Contenuti del percorso scolastico e formativo
- Stage e tirocini pratici seguiti
- Altre eventuali esperienze formative
- Competenze acquisite: di base e trasversali
- Annotazioni integrative
- Attestazione dell'assolvimento dell'obbligo scolastico e del credito formativo.

13.3 La valutazione

L'ampia ricerca degli inglesi Paul Black e Dylan William, raccolta e sintetizzata nel testo "Dentro la scatola nera" ha dimostrato che la valutazione per l'apprendimento è uno dei mezzi più potenti per migliorare i risultati e innalzarne il livello.

Ricerche in corso stanno aggiungendo ulteriori prove a sostegno di questa tesi, sostenuta anche dalla psicologia dell'apprendimento e dagli studi sulla motivazione ad apprendere.

La valutazione per l'apprendimento è distinta dalla valutazione dell'apprendimento, la prima ha valore formativo, la seconda certificativo.

Mentre la valutazione dell'apprendimento è regolarmente svolta da tutti gli insegnanti, la valutazione per l'apprendimento è poco diffusa e non è praticata sistematicamente.

13.3.1 La valutazione per l'apprendimento

La valutazione per l'apprendimento riguarda "tutte quelle attività intraprese dagli insegnanti e/o dagli alunni che forniscono informazioni da utilizzare come feedback per modificare le attività di insegnamento/apprendimento in cui sono impegnati" (Black and Wiliam 1998).

Gli alunni apprendono meglio quando:

capiscono chiaramente che cosa stanno tentando di imparare e che cosa ci si aspetta da loro;

ricevono feedback sulla qualità del loro lavoro e su cosa devono ancora apprendere per raggiungere i traguardi condivisi;

ricevono consigli su come procedere per migliorare;

sono complessivamente coinvolti, in un clima di fiducia, nelle decisioni su ogni fase successiva, e sanno di poter chiedere aiuto se hanno bisogno.

La valutazione per l'apprendimento si realizza attraverso:

condivisione di criteri: tutti gli insegnanti, gli alunni e i genitori devono condividere, in un linguaggio comprensibile a tutti, le mete che si vogliono raggiungere e i criteri che ne indicano il raggiungimento;

discussione: gli alunni devono avere l'opportunità di discutere del proprio apprendimento, singolarmente con l'insegnante e con i propri pari;

feedback: gli alunni devono avere un efficace feedback che da un lato valorizzi gli aspetti positivi del loro lavoro e dall'altro li aiuti a capire che cosa devono fare per progredire verso il traguardo stabilito. Questo significa spendere tempo a discutere con loro gli obiettivi e i criteri di riuscita, portarli a riflettere sul loro lavoro, farli pensare con la propria testa, fino a metterli in grado di chiedere da soli aiuto quando ne hanno bisogno;

autovalutazione, valutazione tra pari: gli alunni devono essere pienamente coinvolti nella valutazione e ricevere indicazioni e insegnamenti per autovalutarsi e per condurre con rigore la valutazione tra pari:

La valutazione dell'apprendimento si ispira ai seguenti criteri:

obiettivi a valenza formativo/orientativa

oggettività attraverso strumenti adeguati in modo che ci sia corrispondenza tra valutazione, contenuti e metodi

rispondenza ai criteri fissati dal Collegio dei docenti

La valutazione dell'apprendimento si avvale dei seguenti interventi:

valutazione diagnostica (test di ingresso), formativa e finale

attuazione di iniziative capaci di fornire agli alunni gli strumenti necessari per operare in modo responsabile le scelte successive (incontri con esperti del mondo del lavoro, raccordo con università)

simulazioni di prove di esame

prende in considerazione i seguenti elementi:

situazione di partenza

progressi nella maturazione complessiva

livello di approfondimento delle competenze

continuità e intensità dell'impegno e della partecipazione

curriculum scolastico e simulazione di prove di esame per l'esame di stato

13.3.2 Criteri per l'attribuzione dei voti

| VOTO | Conoscenza | Possesso di abilità a carattere applicativo | capacità elaborative, logiche e critiche | | | |
|------|--------------------------------------|---|--|---|---|---|
| | Conoscenza | Comprensione | Applicazione | Analisi | Sintesi | Valutazione |
| 9-10 | Ampia e approfondita | Non commette errori nell'esecuzione | Applica le procedure e le conoscenze anche in problemi nuovi senza commettere errore | Coglie gli elementi di un insieme e stabilisce relazioni tra essi | Sa organizzare in modo autonomo le conoscenze | E' capace di valutazioni autonome ed approfondite |
| 7-8 | Corretta e ordinata | Lievi errori nell'esecuzione di prove un po' complesse | Applica con qualche imprecisione i contenuti e le procedure acquisite | Abbastanza approfondite ma con qualche aiuto | Ha acquisito autonomia nella sintesi ma restano alcune incertezze | E' capace di effettuare valutazioni anche se parziali e non troppo approfondite |
| 6 | Ha acquisito informazioni essenziali | Commette lievi errori nell'esecuzione di prove semplici | Si orienta nelle linee generali nell'applicazione nelle conoscenze senza commettere gravi errori | Sa effettuare analisi anche se non in modo approfondito | Sa sintetizzare se guidato | Se sollecitato e guidato è in grado di effettuare valutazioni |
| 5 | Frammentaria e superficiale | Commette errori anche in prove semplici | Applica le conoscenze in situazioni semplici ma commette alcuni errori | E' in grado di effettuare analisi limitate e parziali | E' in grado di effettuare una sintesi parziale ed imprecisa | E' in grado di effettuare una valutazione parziale ed imprecisa |

| | | | | | | |
|-----|--------------------------------------|-----------------------|---|---------|-----------------------------------|---|
| 3-4 | Non ha acquisito concetti essenziali | Commette gravi errori | Non si orienta nell'applicazione delle conoscenze | Confusa | Non sa sintetizzare le conoscenze | Non è in grado di effettuare qualsiasi tipo di giudizio |
| <3 | Nulla | Nulla | Nulla | Nulla | Nulla | Nulla |

13.3.3 Criteri per l'attribuzione del voto di condotta

Il voto di condotta viene attribuito dall'intero consiglio di classe riunito per le operazioni di scrutinio relativamente al comportamento dello studente in ogni momento della vita scolastica, sia all'interno che all'esterno delle strutture scolastiche (e quindi le uscite didattiche, le esercitazioni, i viaggi di istruzione, gli stage e tirocini presso le aziende, ecc.).

| | |
|----|---|
| 10 | comportamento: sempre corretto, puntuale, propositivo ed esemplare; punto di riferimento ed esempio per la classe. partecipazione: molto attiva e costruttiva alle attività curricolari ed extracurricolari frequenza (n° giorni di assenza): molto assidua (max. 3 per quadrimestre giustificate con puntualità) numero ritardi/ uscite anticipate: fino ad un max. di 3 per quadrimestre (giustificati) note disciplinari: nessuna |
| 9 | comportamento: corretto e buona collaborazione con i docenti e con il gruppo classe, buona partecipazione all'attività scolastica; partecipazione: Attiva e costruttiva alle attività curricolari ed extracurricolari frequenza (n° giorni di assenza): Assiduo (da 4 a 6 per quadrimestre) numero ritardi/ uscite anticipate: Fino ad un max. di 4 per quadrimestre (giustificati) note disciplinari: Nessuna |
| 8 | comportamento: esuberante ma sostanzialmente corretto (es: distrazioni che comportano richiami durante le lezioni); mostra interesse all'attività didattica. un impegno: costante partecipazione: Adeguata, non sempre collaborativa frequenza (n° giorni di assenza): Regolare (da 6 a 8 per quadrimestre) numero ritardi/ uscite anticipate: Fino ad un max. di 5 per quadrimestre (giustificati) note disciplinari: Nessuna |
| 7 | comportamento: non sempre rispettoso delle regole dell'istituto e non sempre corretto nel rapporto con i compagni, con gli insegnanti e con le altre figure operanti nella scuola. Impegno scolastico e partecipazione: non sempre costanti frequenza (n° giorni di assenza): da 9 a 10 assenze per quadrimestre non sempre legate a motivi di salute certificati e non giustificate se non con ripetuto sollecito. numero ritardi/ uscite anticipate: Fino ad un max. di 6 per quadrimestre note disciplinari: Una/due che non comportino la sospensione |
| 6 | comportamento e atteggiamento a volte polemico o arrogante nei confronti di insegnanti e compagni; talvolta non rispettoso nei confronti delle regole dell'istituto, es. sorpreso a usare il telefono cellulare a scuola o sorpreso a fumare nei locali scolastici. impegno: Discontinuo partecipazione: Mancanza di partecipazione e/o azioni di disturbo. frequenza (n° giorni di assenza): Saltuaria (da 11 a 15 quadrimestre) con assenze giustificate in ritardo. numero ritardi/ uscite anticipate: Fino ad un max. di 7 per quadrimestre note disciplinari: Fino a tre con provvedimento di sospensione in conseguenza del quale venga mostrato un ravvedimento |

| | |
|---|---|
| 5 | comportamento: Gravemente e ripetutamente scorretto verso le persone e /o gli ambienti, senza dimostrare segni di comprensione della gravità delle proprie azioni. (es. gravi intimidazioni nei confronti dei compagni, dei docenti, degli educatori o del personale); impegno: Carente partecipazione: Assoluta mancanza di interesse e continue azioni di disturbo frequenza (n° giorni di assenza): Del tutto discontinua (oltre 16 per quadrimestre) e non giustificata. numero ritardi/ uscite anticipate: Oltre 8 per quadrimestre note disciplinari: Oltre tre con sospensione dalla frequenza e mancanza di ravvedimento; espulsione dal convitto |
|---|---|

Spetta, comunque al Consiglio di Classe, d'intesa con il Dirigente, stabilire la gravità delle note.

Le assenze, i ritardi e le uscite anticipate non giustificati entro 5 giorni sono considerati ingiustificati.

Per i convittori il comportamento tenuto in convitto condiziona fortemente la valutazione della condotta e in caso di:

- grave insubordinazione
- comportamento che possa mettere in situazione di rischio la propria o l'altrui persona
- grave danneggiamento della struttura e/o degli arredi in essa contenuti
- ripetuti episodi di bullismo nei confronti dei compagni

Il C. d C. potrà assegnare valutazioni insufficienti.

Gli educatori sono dunque tenuti a riferire puntualmente al C. d C. quanto si verifica in convitto.

Per i voti inferiori all'otto, ognuno degli indicatori riportati nella griglia di valutazione è sufficiente, da solo, per determinare l'assegnazione del voto relativo.

Va ricordato, inoltre, che la sospensione dopo le tre note non è sempre automatica; la determina il Consiglio di Classe in accordo con il Dirigente Scolastico.

In caso di gravi comportamenti, soprattutto se ritenuti rischiosi per sé o per gli altri, gli studenti possono essere allontanati da uno a quattro giorni con provvedimento assunto direttamente dal Dirigente Scolastico.

13.4 Debiti formativi (D.M. n° 80 del 3.10.2007)

Il 3 ottobre 2007 il Ministro della pubblica Istruzione, ha firmato il decreto che introduce le nuove modalità di recupero dei debiti formativi nelle scuole secondarie superiori.

Il decreto prevede che:

- ◆ Le scuole dovranno organizzare, subito dopo gli scrutini intermedi, interventi didattico-educativi di recupero per gli studenti che abbiano presentato insufficienze;
- ◆ I Consigli di classe decideranno come organizzare i corsi di recupero, che potranno essere tenuti dagli insegnanti della scuola o con la collaborazione di soggetti esterni.
- ◆ Dopo i corsi di recupero, che si terranno nel corso dell'anno scolastico, gli studenti dovranno affrontare delle verifiche intermedie per dimostrare di aver superato il debito.
- ◆ Alla fine dell'anno scolastico, il Consiglio di classe avviserà le famiglie degli studenti che prenderanno voti insufficienti in una o più materie, e rimanderà la decisione di promuoverli a dopo il 31 agosto, quando ci sarà la verifica finale del superamento dei debiti.

- ◆ Dopo lo scrutinio finale la scuola organizzerà ulteriori corsi di recupero, che si terranno durante l'estate, per gli studenti che non hanno ottenuto la sufficienza in una o più discipline.
- ◆ Entro il 31 agosto di ogni anno si dovranno concludere le iniziative di recupero e subito dopo, ma non oltre la data di inizio delle lezioni dell'anno successivo, si effettueranno le verifiche finali sulla base delle quali si conclude lo scrutinio con giudizio definitivo: promozione o bocciatura. All'inizio delle lezioni tutti entreranno in classe senza debiti e i docenti potranno sviluppare il programma dell'anno regolarmente.
- ◆ I genitori potranno decidere se far seguire ai propri figli i corsi di recupero, sia quelli intermedi che quelli estivi, oppure se avvalersi di altre modalità di recupero comunicandolo sempre alla scuola. Anche in quest'ultimo caso i docenti della classe mantengono la responsabilità didattica nell'individuare la natura delle carenze, nell'indicare gli obiettivi del recupero e nel verificare l'esito. L'importante è che alla fine i ragazzi affrontino con successo le verifiche e dimostrino quindi di aver superato il debito (art. 3).
- ◆ Per i candidati all'esame di maturità per quest'anno si continuano ad applicare le disposizioni vigenti.
- ◆ Alla fine del terz'ultimo e del penultimo anno di corso agli studenti che supereranno la verifica finale saranno attribuiti crediti scolastici.

13.4.1 Attività di recupero

Successivamente con O.M. n° 92 del 5.11.2007 Il Ministro ha impartito disposizioni per il recupero dei debiti che sinteticamente vengono riportate:

1. Le attività di recupero costituiscono parte ordinaria e permanente del piano dell'offerta formativa che ogni istituzione scolastica predispone annualmente.
2. Esse sono programmate ed attuate dai Consigli di classe sulla base di criteri didattico-metodologici definiti dal Collegio docenti e dalle indicazioni organizzative approvate dal consiglio di istituto.
3. Nelle attività di recupero rientrano gli interventi di sostegno che hanno lo scopo fondamentale di prevenire l'insuccesso scolastico e si realizzano, pertanto, in ogni periodo dell'anno scolastico, a cominciare dalle fasi iniziali. Esse sono tendenzialmente finalizzate alla progressiva riduzione di quelle di recupero dei debiti e si concentrano sulle discipline o sulle aree disciplinari per le quali si registri nella scuola un più elevato numero di valutazioni insufficienti.
4. Le scuole promuovono e favoriscono la partecipazione attiva degli studenti alle iniziative di sostegno programmate, dandone altresì periodicamente notizia alle famiglie.
5. Le attività di recupero, realizzate per gli studenti che riportano voti di insufficienza negli scrutini intermedi e per coloro per i quali i consigli di classe deliberino di sospendere il giudizio di ammissione alla classe successiva negli scrutini finali, sono finalizzate al tempestivo recupero delle carenze rilevate per tali studenti negli scrutini suddetti.
6. Le istituzioni scolastiche hanno l'obbligo di attivare gli interventi di recupero e, nell'ambito della propria autonomia, individuano le discipline e/o le aree disciplinari che necessitano degli interventi. Esse determinano altresì le modalità di organizzazione e realizzazione precisandone tempi, durata, modelli didattico-metodologici, forme di verifica dei risultati conseguiti dagli studenti, criteri di valutazione, nonché modalità di comunicazione alle famiglie. In particolare, nella determinazione del numero degli interventi e della consistenza

oraria da assegnare a ciascuno di essi, si avrà cura di commisurarne la definizione in modo coerente rispetto al numero degli studenti ed alla diversa natura dei relativi fabbisogni, nonché all'articolazione dei moduli prescelti ed alla disponibilità delle risorse.

7. Gli studenti di cui al comma 5 sono tenuti alla frequenza degli interventi suddetti, salvo quanto previsto dai commi 3 e 4 dell'art. 4 e dal comma 3 dell'art. 7. Al termine di tali attività sono effettuate verifiche volte ad accertare l'avvenuto recupero, del cui risultato si dà puntuale notizia alle famiglie.
8. Nella organizzazione delle attività di sostegno e di recupero può essere adottata una articolazione diversa da quella per classe, che tenga conto degli obiettivi formativi che devono essere raggiunti dagli studenti. Possono essere determinati calendari delle lezioni che prevedano soluzioni flessibili e differenziate nella composizione delle classi per far fronte sia alle necessità di sostegno e recupero che a quelle di valorizzazione ed incremento delle eccellenze. Le attività così organizzate rientrano nella normale attività didattica e sono, conseguentemente, computabili ai fini del raggiungimento del monte ore annuale di lezioni previsto dal vigente ordinamento; possono essere previsti interventi per gruppi di studenti, omogenei per le carenze dimostrate nelle stesse discipline, provenienti da classi parallele. Il docente incaricato di svolgere attività di recupero, nei confronti di alunni provenienti da classi diverse e con carenze non omogenee, si raccorda con i docenti della disciplina degli alunni del gruppo affidatogli, al fine di orientare contenuti e metodi dell'attività di recupero agli specifici bisogni formativi di ciascun alunno.
9. Sulla base delle modalità organizzative sopra indicate, le azioni in cui è articolata l'attività di recupero scolastico dovranno avere, di norma, una durata non inferiore a 8 ore, non comprensive di quelle utilizzate per gli interventi didattici di cui al comma successivo.
10. Nel caso in cui gli interventi didattici siano realizzati nell'ambito della utilizzazione della quota del 20% prevista dal D.M. n. 47 del 13 giugno 2006, le istituzioni scolastiche sono tenute ad organizzare azioni specifiche, commisurate anche ai fabbisogni formativi degli studenti, che non hanno necessità di interventi finalizzati al recupero, e di quelli che, sempre nell'ambito della medesima attività ordinaria, attraverso approfondimenti specifici, possono raggiungere traguardi di eccellenza.
11. Ulteriori modalità di supporto potranno essere realizzate mediante azioni di tutoraggio. Tali attività mirano alla riduzione del tasso di dispersione scolastica, che nella compilazione del RAV è risultato essere un dato importante soprattutto nelle classi seconde e quarte.
12. Le istituzioni scolastiche, nel rispetto delle specifiche competenze degli organi collegiali, possono individuare anche modalità diverse ed innovative di attività di recupero attraverso la utilizzazione dei docenti della scuola, ai sensi della vigente disciplina contrattuale, e/o la collaborazione con soggetti esterni, con l'esclusione di Enti "profit", in relazione agli specifici bisogni formativi di ciascuno studente.

13.5 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico agli alunni delle classi del secondo biennio e ultimo anno

La nuova legge sull'Esame di Stato ha modificato il punteggio del credito scolastico, portandone il massimo da 20 a 25 punti, per valorizzare la carriera scolastica dello studente. L'aumento di punti è stato attribuito in misura maggiore alla fascia corrispondente alla media dei voti da 8 a 10, con l'intento di premiare il merito e in particolare l'eccellenza dello studente nel percorso scolastico.

Ciascun allievo viene collocato in una delle fasce di cui alla Tab. E del Regolamento degli Esami di Stato (Sostituisce la tabella prevista dal D.P.R. 23 luglio 1998, n. 323, art. 11, comma 2), a seconda della media dei voti conseguita nello scrutinio finale dell'anno in corso.

Tab. A

| MEDIA DEI VOTI | CREDITO SCOLASTICO CLASSE TERZA PUNTI | CREDITO SCOLASTICO CLASSE QUARTA PUNTI | CREDITO SCOLASTICO CLASSE QUINTA PUNTI |
|----------------|---------------------------------------|--|--|
| M = 6 | 3-4 | 3-4 | 4 - 5 |
| Da 6,1 a 7 | 4-5 | 4-5 | 5 - 6 |
| Da 7,1 a 8 | 5-6 | 5-6 | 6 - 7 |
| Da 8,1 a 9 | 6-7 | 6-7 | 7 - 8 |
| Da 9,1 a 10 | 7-8 | 7-8 | 8 - 9 |

Per definire il punteggio da attribuire, nell'ambito della banda di oscillazione di ogni fascia, il Consiglio di classe tiene conto dei seguenti elementi (come indicato nel Regolamento):

- a. media dei voti
- b. assiduità della frequenza, interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- c. interesse ed impegno nella partecipazione alle attività complementari ed integrative.
- d. eventuali crediti formativi
- e. ora di Religione (ordinanza Ministeriale n°128 Prot n°6582 – 1999 art.3)

Il Consiglio di Classe può attribuire 1 punto di oscillazione (v. Tab. ministeriale) tenendo conto dei fattori già indicati alle lettere b), c), d), così come segue:

| | |
|---|--|
| - FREQUENZA ASSIDUA | SI / NO (fino a 30 gg. di assenza) * |
| - INTERESSE / IMPEGNO NELLA PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO | SI / NO (a maggioranza del CdC) |
| - PARTECIPAZIONE A: ·attività complementari/integrative ·Progetti | SI / NO (se debitamente frequentate e certificate) |
| - CREDITI FORMATIVI | SI / NO (**) |

SI ATTRIBUISCE IL PUNTO SE DUE VOCI SU QUATTRO SONO POSITIVE.

* Vengono scalati i giorni giustificati con certificato medico.

** Si ricorda che le esperienze che danno luogo a “credito formativo” sono acquisite, al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana e culturale, quali quelli relativi, in particolare, alle attività

artistiche, ricreative e culturali, alla formazione professionale, al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport.

La documentazione relativa all'esperienza che dà luogo a credito formativo deve comprendere, in ogni caso, un'attestazione proveniente dagli enti, associazioni, istituzioni, datori di lavoro presso cui lo studente ha realizzato l'esperienza stessa.

Le certificazioni dei crediti formativi acquisite all'estero devono essere convalidate dall'autorità diplomatica o consolare.

Le certificazioni comprovanti attività lavorativa devono indicare l'ente cui sono stati versati i contributi di assistenza e previdenza ovvero le disposizioni normative che escludano l'obbligo dell'adempimento contributivo.

Alcuni N.B. :

Per la classe terza:

M (rif. Tab A) è rappresentato dal voto conseguito agli esami di qualifica, espresso in decimi.

Per la classe quarta:

All'alunno che è stato promosso all'ultima classe del corso di studi con un debito formativo, va attribuito il punteggio minimo previsto nella relativa banda di oscillazione della Tab. A., senza ulteriori aggiunte.

In caso di accertato superamento del debito formativo riscontrato, il Consiglio di classe può integrare, in sede di scrutinio finale dell'anno scolastico successivo, il punteggio minimo assegnato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione cui appartiene tale punteggio.

Per l'assegnazione del valore intermedio della fascia alta (7 punti di credito nella classe terza e nella quarta , 8 punti in quinta) , è sufficiente la sola presenza della media dei voti uguale o superiore al voto 8.5 , oppure la presenza di due altri indicatori dell'elenco sottoindicato :

- voto di condotta non inferiore a 9
- numero di assenze giustificate non superiore a 20
- partecipazione attiva alle iniziative promosse dalla scuola.

La certificazione relativa ai crediti formativi deve essere presentata in Segreteria didattica, a cura dello studente interessato, entro il 13 maggio per gli studenti delle classi terze e quarte ed entro il 15 maggio per gli studenti delle classi quinte

13.6 Livelli minimi per l'ammissione agli esami di stato

Si fa riferimento alla seguente tabella:

| VOTI | x % | | | VOTI | x % |
|------|-------------------|-------------------|-------------------|------|-------------------|
| | 10 | 15 | 30 | | 30 |
| 1 | $0 \leq x \leq 5$ | $0 \leq x \leq 2$ | $0 \leq x \leq 1$ | 16 | $36 < x \leq 39$ |
| 2 | $5 < x \leq 16$ | $2 < x \leq 7$ | $1 < x \leq 3$ | 17 | $39 < x \leq 42$ |
| 3 | $16 < x \leq 27$ | $7 < x \leq 12$ | $3 < x \leq 5$ | 18 | $42 < x \leq 45$ |
| 4 | $27 < x \leq 38$ | $12 < x \leq 18$ | $5 < x \leq 7$ | 19 | $45 < x \leq 49$ |
| 5 | $38 < x \leq 49$ | $18 < x \leq 23$ | $7 < x \leq 10$ | 20 | $49 < x \leq 52$ |
| 6 | $49 < x \leq 60$ | $23 < x \leq 29$ | $10 < x \leq 12$ | 21 | $52 < x \leq 56$ |
| 7 | $60 < x \leq 71$ | $29 < x \leq 35$ | $12 < x \leq 15$ | 22 | $56 < x \leq 60$ |
| 8 | $71 < x \leq 83$ | $35 < x \leq 42$ | $15 < x \leq 17$ | 23 | $60 < x \leq 63$ |
| 9 | $83 < x \leq 94$ | $42 < x \leq 49$ | $17 < x \leq 20$ | 24 | $63 < x \leq 68$ |
| 10 | $94 < x \leq 100$ | $49 < x \leq 56$ | $20 < x \leq 22$ | 25 | $68 < x \leq 73$ |
| 11 | | $56 < x \leq 64$ | $22 < x \leq 25$ | 26 | $73 < x \leq 77$ |
| 12 | | $64 < x \leq 73$ | $25 < x \leq 27$ | 27 | $77 < x \leq 83$ |
| 13 | | $73 < x \leq 82$ | $27 < x \leq 30$ | 28 | $83 < x \leq 89$ |
| 14 | | $82 < x \leq 93$ | $30 < x \leq 33$ | 29 | $89 < x \leq 96$ |
| 15 | | $93 < x \leq 100$ | $33 < x \leq 36$ | 30 | $96 < x \leq 100$ |

N.B.: I voti corrispondenti ad una determinata percentuale di punteggio grezzo, anche se fortemente orientativi, non sono tassativi.

14. I PROGETTI

I progetti sono stati da sempre, insieme alla partecipazione a manifestazione, gare e concorsi, il “fiore all’occhiello” del nostro Istituto vedendo la partecipazione di quasi tutti gli studenti e di buona parte dei docenti.

Attraverso la proposta di attività alternative e integrative alla didattica si intende potenziare le abilità e le conoscenze degli alunni, la loro integrazione, sensibilizzarli in alcuni casi a stili di vita più sani, introdurli a situazioni molto simili a quelle che incontreranno nel mondo del lavoro e non da ultimo farli diventare consapevoli di loro stessi attraverso l'approccio a nuove persone, situazioni e difficoltà ancor più che attraverso la creazione di lavori meravigliosi.

Ciascun progetto contiene obiettivi, metodologia, contenuti, modalità di valutazione, soggetti coinvolti e piano finanziario.

Di seguito vengono elencati i progetti presentati a oggi, suddivisi in tre grandi aree, con una breve descrizione e il docente referente:

PROGETTI AMPLIAMENTO FORMATIVO

| NOME PROGETTO | FINALITA' | DOCENTE RESPONSABILE |
|--|---|----------------------|
| Costruiamo facendo | Sviluppare le capacità creative degli alunni attraverso attività manipolative, senso percettive ed espressive; Sviluppare attività verbali e mimico gestuali; Potenziare l'autostima. | Salomoni Lucia |
| Mani in pasta | Affinare le capacità tecniche | Salomoni Lucia |
| Cocktail motorio: linguaggio del corpo e della mente | Favorire l'integrazione, socializzare con i pari, prendere coscienza del proprio corpo | Carlo Sparapassi |
| Il break delle 11 | Offrire agli alunni d.a. l'opportunità di operare in un ambiente diverso da quello scolastico, sperimentando forme di alternanza scuola-lavoro | Stefano Marcello |
| Le mani sul computer | Potenziare le abilità nell'uso del pc; aiuto per gli studenti che dovranno affrontare l'esame di maturità | Cimarelli Francesca |
| English 4U | Conseguimento di certificazione Pet | Tobaldi Anna Laura |

| | | |
|---|--|--|
| Manifestazioni, gare gastronomiche ed eventi esterni | Distinguere le personalità di ogni studente attraverso il modo di approcciarsi alle persone, alle situazioni e alle difficoltà ancora più che attraverso la creazione di piatti meravigliosi per ristorante interno e catering | Stefano Marcello |
| 17° concorso:La ricetta della nonna- L'arca di Noè "una Colomba e un ramoscello d'ulivo". | Valorizzazione del ruolo sociale e culturale del cibo attraverso la natura del territorio. | Stefano Marcello |
| Il quotidiano in classe | Avvicinare gli studenti alla lettura del quotidiano per farli interessare ed interagire nella società in cui vivono | Becattini Carla |
| Progetto Cinema | Aiutare gli allievi, attraverso il variegato "gioco" della critica cinematografica , ad osservare criticamente la realtà esterna e nel contempo a prendere coscienza di se stessi. | Pasquinelli Chiara |
| Recupero settore ristorativo classi prime e una classe seconda | Potenziare le abilità degli alunni e fornire una maggiore preparazione laboratoriale | ITP cucina e sala classi prime e seconde |
| Recupero settore ristorativo classi terze | Formazione di personale di cucina preparato allo svolgimento del servizio alla carta e menu fissi anche verso clienti esterni | ITP cucina e sala e vendita classi III |
| Alternanza scuola-lavoro | Favorire l'inserimento dei ragazzi nel mondo del lavoro mettendoli in contatto con realtà esterne nelle quali possano fare esperienze di stage | Montesi Alessia |
| A lezione di palla tamburello | Sperimentare nuove attività formative | Ottaviani Rosella |
| Centro sportivo scolastico | Favorire le relazioni sociali, potenziare i contenuti della disciplina, valorizzare le attitudini personali | Marchegiani Patrizia |
| L'orto tipico e l'accoglienza a tavola | Sviluppare le abilità operative, organizzative e sociali all'interno di una situazione reale | Napoli Paolo |
| "Il cappuccino dell'anno" concorso/orientamento interno | Stimolare l'attività di laboratorio. Competizione tra gli alunni della scuola per un maggior impegno e partecipazione dell'attività scolastica. | Napoli Paolo |

| | | |
|---|--|-------------------|
| La piccola colazione | Sviluppare le abilità operative, organizzative e sociali all'interno di una situazione reale. | Napoli Paolo |
| Educazione sicurezza stradale | Presenza di coscienza dei deficit funzionali in condizioni visive alterate per una maggiore comprensione del senso di percezione del rischio. Consapevolezza dell'importanza dell'efficienza fisica come competenza verticale e migliore comprensione del significato di benessere. Indurre un cambiamento negli atteggiamenti e nelle convinzioni personali rispetto alle consuetudini abituali di molti adolescenti di oggi. | Nuccelli Alberto |
| ADOC Marche "Tutti a bordo.....in sicurezza" | Presenza di coscienza dei deficit funzionali in condizioni visive alterate per una maggiore comprensione del senso di percezione e del rischio. Indurre un cambiamento negli atteggiamenti e nelle convinzioni personali rispetto alle consuetudini abituali di molti adolescenti di oggi. | Ottaviani Rosella |
| Merende in arte bianca | Attivazione di un servizio merende con prodotti sani e controllati, affinché gli studenti possano didatticamente conoscere aspetti economici e nutrizionali della gestione di un esercizio ristorativo. | Stefano Marcello |
| Registro on-line, scrutinio on-line, servizio sms famiglie, bacheca elettronica | Migliorare la comunicazione con le famiglie e agevolare lo svolgimento degli scrutini; agevolare il passaggio delle informazioni, implementare il passaggio dal registro cartaceo al registro on-line | Ottaviani Rosella |

| | | |
|-----------------------|---|-------------------|
| Upgrade rete wireless | <p>L'obiettivo del progetto è quello di trasformare una rete unmanaged in una basata su controller di rete, potenziando ed ottimizzando in tal senso la rete stessa in termini di:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Controllo dei contenuti e delle applicazioni -Filtraggio dei contenuti (a livello di WEB URL e di indirizzi IP) -Blocco del traffico vs determinate direttrici -Controllo e ottimizzazione dell'utilizzo della banda -Sistema di autenticazione degli utenti -Gestione centralizzata della rete WiFi, con sistemi di cifratura (WPA/WPA2) e creazione di SSID per gli ospiti -Creazione e conservazione di session log -Creazione e utilizzo di sistemi di reporting con frequente refresh | Ottaviani Rosella |
|-----------------------|---|-------------------|

PROGETTI DISPERSIONE SCOLASTICA

| NOME PROGETTO | FINALITA' | DOCENTE RESPONSABILE |
|-----------------------|---|----------------------|
| Orientamento | Costruire una scelta motivata e consapevole degli alunni delle medie inferiori, e degli alunni di secondo grado verso le università e il mondo del lavoro | Piccinini Oscar |
| Ascoltiamo il disagio | Prevenire il disagio scolastico dell'alunno adolescente, permettendogli di essere ascoltato, esprimendo emozioni, sentimenti, stati d'animo. | Tempestini Paola |
| Accoglienza | Accoglienza degli alunni delle prime classi e delle loro famiglie nell'Istituto | Ippoliti Paola |

| | | |
|--|---|---------------------|
| Italiano L2: Parole e cibo | Favorire il successo scolastico degli studenti di madrelingua non italiana. Favorire l'integrazione degli allievi stranieri. Far acquisire ai ragazzi maggior consapevolezza di sé e della propria cultura gastronomica. Contrastare la dispersione scolastica. | Zilioli Carlo |
| Volontariato come dono | Il progetto ha lo scopo di sensibilizzare i giovani alla solidarietà e all'impegno sociale, facendo dono di sé per superare l'egoismo e l'indifferenza individuali e farsi carico in prima persona, di alcune problematiche sociali. Emergono così i valori positivi di cui ognuno di noi può fare esperienza dentro di sé quali amore, altruismo, generosità e rispetto. Tali valori sono gli unici a rendere possibile la convivenza tra individui diversi per scoprire l'identità e la differenza propria di ogni uomo, di ogni cultura e tradizione religiosa e rendere ciascuno costruttore di pace. | Rossetti Cinzia |
| Volontariamente | Favorire l'incontro tra le associazioni di volontariato del territorio ed i giovani. Il progetto, in sinergia con la scuola, propone ai ragazzi percorsi di educazione ai valori della solidarietà, gratuità, volontariato, cittadinanza attiva e legalità. | Rossetti Cinzia |
| Una sola famiglia, umana, cibo per tutti: è compito nostro | Promuovere la consapevolezza sui gravi squilibri che caratterizzano il pianeta e che costringono milioni di persone a condizioni di vita inumane precludendo loro il godimento di diritti fondamentali. | Vincenzetti Michele |
| Multiculturalità | Stimolare la riflessione e l'analisi; sviluppare il senso critico nei ragionamenti; aiutare alla piena integrazione come cittadini. | Mollaretti Giuseppa |

| | | |
|---|--|--------------------------|
| Laboratorio di dizione e recitazione 2015-16 | Aiutare gli allievi attraverso al teatro al osservare criticamente la realtà esterna e prendere coscienza di se stessi | Borsini Enrico |
| IeFP | Realizzazione di percorsi per il conseguimento di titoli di qualifica professionale di validità europea al terzo anno di studi. | Santoni Serenella |
| Biblioteca scolastica | Promuovere la biblioteca scolastica come centro propulsore dell'attività didattica | Serenella Santoni |
| Rossetto e cioccolato | Comporre una didattica motivazionale tra adulti e studenti. | Lupinelli Leonardo |
| Sportivamente | Dare ai ragazzi una valida alternativa, attraverso lo sport, alla normale routine quotidiana del convitto. | Pelletta Maura |
| Giornalino del convitto | Stimolare la curiosità, la creatività ed il pensiero critico. | Otelli Montanari Ornella |
| DSA e BES | Sostegno e consulenza ai docenti per promuovere la piena integrazione degli alunni con DSA e BES; diffondere buone prassi della didattica in classi con alunni DSA e BES | Cimarelli Francesca |
| La rete: una risorsa per la scuola innovativa | Il progetto si pone come obiettivo principale lo "star bene a scuola", garantendo agli studenti dotazioni tecnologiche ed ambienti di apprendimento interessanti e motivanti ed insegnando ad essi ad usare quei mezzi a loro tanto familiari non solo per scopi comunicativi ma anche per migliorare la loro formazione. Si tratta di realizzare la classe 2.0, di creare delle postazioni per l'accesso ai dati per l'utenza, di avere a disposizione una LIM portatile e un laboratorio per lo studio delle lingue straniere. | Rosella Ottaviani |

PROGETTO MONITORAGGIO IN USCITA

| NOME PROGETTO | FINALITA' | DOCENTE RESPONSABILE |
|------------------------|---|----------------------|
| Monitoraggio in uscita | Il progetto ha lo scopo di monitorare l'efficacia dell'Offerta formativa per individuare possibili miglioramenti. | Leoni Cristiana |

Ulteriori progetti potranno essere inseriti nel corso dell'anno se compatibili con le risorse economiche.

Giorni di attività alternative auto gestiti dagli studenti con la collaborazione degli insegnanti.

1° giorno. gli alunni parteciperanno a due attività a scelta fra le seguenti:

corso accoglienza turistica, proiezione film, corso di primo soccorso, yoga della risata, corso di disegno, corso di scrittura creativa, corso di cucina molecolare, corso di chimica, corso di fisica, freestyle/cocktail, breakdance, corso di autodifesa, corso di preparazione tesina esami di stato, panetteria, elementi base di educazione cinofila: dalla leadership alla gestione del "branco". E l'uomo?, corso allestimento tavoli, corso cappuccini, corso lingua cinese, corso lingua araba, Guccini: i suoi testi e poetica, storia del cinema, corso graffiti, corso malattie sessualmente trasmissibili, hip hop.

2° e 3° giorno. attività ludico motoria assistiti dai loro docenti di educazione fisica

15. MANIFESTAZIONI DI VITA DELLA SCUOLA

15.1 Alternanza scuola-lavoro

Responsabili-coordinatori del progetto: 2 Tutor per ogni classe terza, quarta e quinta e referente

Destinatari: studenti delle classi terze, quarte e quinte.

Finalità: L'Istituto propone un periodo di Stage Aziendale finalizzato a contribuire alla formazione professionale degli alunni. Il periodo di Stage è un momento di forte motivazione per lo studente, che ha la possibilità di entrare in reale contatto con il mondo del lavoro ed applicare quanto appreso durante le lezioni delle varie discipline nel corso del primo triennio di studio. Si ritiene altresì che tale momento sia molto importante in quanto, dopo il conseguimento della Qualifica, lo studente può inserirsi direttamente nel mondo del lavoro.

Obiettivi: Acquisizione di conoscenze finalizzate ad un inserimento autonomo negli staff di Cucina, Sala e vendita o Accoglienza turistica; comprensione del ruolo assunto.

Tempi:

Classi III: in generale dal 3 al 23 marzo 2016 per un totale di 120 ore

Classi IV: dal 20 maggio al 9 giugno 2016 per un totale di 120 ore

Classi V: incontri con esperti del settore nel corso dell'anno scolastico per un totale di 20 ore circa

Modalità: La realizzazione del progetto avverrà secondo i dettami sanciti dalla Legge Treu (L. 196/97, art. 1, art. 18). I tirocinanti, durante il monte ore dello stage, saranno assistiti dagli insegnanti del Consiglio di classe (secondo le rispettive scansioni orarie) e da un tutor interno all'azienda. Ciò sarà definito e controfirmato nella convenzione stipulata fra l'Istituto e l'azienda.

15.2 Partecipazione a gare e concorsi

L'Istituto partecipa a gare e concorsi nazionali ed internazionali perseguendo i seguenti obiettivi:

- Saper affrontare una competizione con spirito sereno;
- Saper trarre stimoli dalle attività effettuate per migliorare e migliorarsi;
- Saper simulare una situazione professionale.

L'Istituto inoltre organizza concorsi, soprattutto su tematiche enogastronomiche, rivolti agli studenti degli altri istituti alberghieri e delle scuole di primo grado.

16. CONVENZIONI

Al fine di migliorare l'offerta formativa l'IPSEOA ha creato collegamenti con varie università e associazioni sottoscrivendo convenzioni già approvate dal Collegio dei docenti e dal Consiglio di Istituto i cui contenuti si intendono riportati.

Le convenzioni attivate sono le seguenti:

- Scuola Partner del network - club ALMA Maestro
- Università della Terza Età
- Università di Camerino Facoltà di Farmacia
- Università di Macerata
- Centro per l'impiego della Provincia di Macerata
- Comune di Cingoli

Tramite l'associazione locale Associazione cuochi "A. Nebbia" il nostro Istituto si inserisce nella convenzione nazionale tra il MIUR e la Fondazione Italiana Cuochi.

17. L'IP.S.E.O.A. IN RETE

L'Istituto fa parte di un Consorzio di Istituti Professionali che si occupa dell'istruzione professionale:

- dall'integrazione degli alunni diversamente abili ai progetti integrati con il mondo del lavoro;
- dall'inserimento degli alunni stranieri alla progettazione generale di IFTS e ITS;
- dalla formazione in servizio di Dirigenti, Docenti e Personale Amministrativo all'elaborazione di progetti europei;
- dai rapporti con gli Organismi Istituzionali (Direzioni Regionali, MIUR, INVALSI, INDIRE) e gli Enti (Amministrazioni Provinciali, Regionali, etc.) ai tavoli di confronto con gli stessi.

Una seconda rete di cui fa parte l'istituto è la RENAIA, un'associazione di Istituti Alberghieri.

Obiettivo principale della RENAIA è quello di socializzare le problematiche, individuare comuni soluzioni, scambiare esperienze didattiche e professionali. Da quest'anno i sette Istituti alberghieri delle Marche si sono uniti per diventare, tra le altre, un interlocutore unitario con la Regione.

Anche quest'anno si è costituita una rete fra l'Istituto Professionale Bonifazi di Civitanova Marche e la sede coordinata di Recanati (Istituto capofila) e l'IPSEOA "Varnelli" per il progetto "English 4U" mirato all'acquisizione della certificazione Pet.

L'Istituto fa parte della rete A.U.M.I.R.E per l'autovalutazione.

Relativamente all'Alternanza scuola-lavoro si è costituita una rete avente come scuola capofila il "Volterra" di Ancona.

E' funzionante la rete "Biblioteche in rete" (Resp. Prof.ssa Serenella Santoni).

L'Istituto aderisce all'A.E.H.T., Association Européenne des Écoles d'Hôtellerie et de Tourisme, che riunisce attualmente 700 Istituti di formazione alberghiera e turistica di 27 paesi membri del Consiglio d'Europa e, grazie all'allargamento dell'associazione ai paesi dell'Est, questo numero è destinato ad aumentare. Si tratta pertanto di una rete di Scuole a pieno titolo europea che permette un autentico scambio interculturale e interprofessionale avvalendosi di esperienze così vaste e differenziate. Le attività dell'associazione sono molteplici:

- organizzazione di seminari rivolti ai docenti e agli studenti;
- congressi annuali in una delle città europee sede di un Istituto membro;
- organizzazione di periodi di osservazione in imprese alberghiere del gruppo ACCOR riservato ai docenti;
- incontri annuali fra dirigenti scolastici, docenti e studenti in uno degli stati membri dell'associazione.

18.CORSI DI FORMAZIONE PER DOCENTI ED ATA

1) In adempimento al Decreto n° 81 del 09/04/2008 avranno luogo corsi volti ad assicurare informazioni di carattere generale in relazione a:

- ❖ figure sensibili a tutela S.P.P.
- ❖ rischi per la sicurezza e la salute connessi all'attività espletate nell'Istituto;
- ❖ misure di prevenzione e di protezione adottate nell'Istituto;
- ❖ rischi specifici a cui è soggetto una parte del personale scolastico;
- ❖ aspetti chimici fisici e biologici e gestione legate alla sorveglianza sanitaria;
- ❖ procedure riguardanti l'emergenza sanitaria in genere, il pronto soccorso e il B.L.S. (Basic Life Support);
- ❖ procedure riguardanti la gestione di un'emergenza incendio: utilizzo di estintori e conoscenza delle varie tipologie;
- ❖ procedura riguardante evacuazioni provocate da allagamento, incendio, ecc.;
- ❖ corretto uso e adeguata manutenzione delle macchine messe a disposizione nell'Istituto, in particolare nelle aule speciali (informatica, cucine, ecc.);
- ❖ procedure da adottare in caso di intrusione di estranei;

Attività di formazione specifiche riguarderanno:

- ❖ il personale preposto dal Dirigente scolastico;
- ❖ il responsabile dei lavoratori per la sicurezza;
- ❖ le squadre antincendio;
- ❖ le squadre di pronto soccorso.

2) Corso residenziale per la formazione dei docenti di 8 ore di cui 4 di relazione a cura di Esperti e 4 di lavori di gruppo con studio di casi.

Le tematiche trattate saranno le seguenti:

- Aspetti della docenza in considerazione anche della legge 107/15;
- Cultura della qualità intesa come cultura della progettazione, dell'organizzazione, della gestione, del controllo, della valorizzazione delle risorse esistenti;
- Percorsi di modellazione didattica;
- Cultura e tecniche della valutazione;
- Sistemi di autovalutazione di Istituto, di standard di qualità;
- Nuovi scenari pedagogici, didattici e organizzativi anche in relazione alle indicazioni per il curricolo.

ACCOGLIENZA E INFORMAZIONE PER NUOVI DOCENTI

Rivolti non esclusivamente ai nuovi docenti dell'Istituto su tematiche di varia natura relative agli aspetti didattici ed organizzativi.

L'attività di accoglienza dei nuovi docenti è stata inserita come delega specifica in ogni funzione strumentale.

CORSI DI AGGIORNAMENTO PER INSEGNANTI TECNICO PRATICI

L'Istituto promuove la partecipazione degli insegnanti tecnico pratici a specifici corsi di formazione organizzati da o con istituzioni culturali e associazioni formative riconosciute.

CORSI DI FORMAZIONE TECNICO-ORGANIZZATIVA

Rivolti al personale A.T.A., saranno svolti a livelli diversificati, di base e specialistico, a secondo delle specifiche esigenze.

19. PIANO DI SICUREZZA DELL'ISTITUTO

Sono stati nominati il sig. Dignani Giancarlo come RSPP ed il dott. Giampaolletti Claudio in qualità di medico competente.

Il Piano dell'Offerta Formativa è stato approvato dal Collegio dei docenti e dal Consiglio di Istituto in data 30 ottobre 2015 con deliberazione n° 2 .

per Il Presidente del Consiglio d'Istituto
f.to Sig.ra Norma Calderon

Il Dirigente Scolastico
f.to Prof.ssa Sabrina Fondato