



I.P.S.S.A.R.

ISTITUTO **P**ROFESSIONALE DI **S**TATO PER I **S**ERVIZI **A**LBERGHIERI E DELLA **R**ISTORAZIONE- CON
CONVITTO ANNESSO

Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 096725642 – Fax 0967521620

codice istituto: CZRH04000Q – corso serale CZRH040505 - C.F. 84000690796 - CZRH02000E@ISTRUZIONE.IT

www.ipssarsoverato.it – dirigente@ipssarsoverato.it - info@ipssarsoverato.it

PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ANNO SCOLASTICO
2008/2009

ORDINE E GRADO DI SCUOLA	ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
DENOMINAZIONE	I.P.S.S.A.R.
VIA	G. LEOPARDI n.4
C.A.P. - CITTA'	SOVERATO -CZ-
TEL. CENTRALINO	0967 – 25642
TEL. PRESIDENZA	0967 – 21369
FAX	0967 – 521620
CODICE FISCALE	84000690796
e-mail	Czrh02000e@istruzione.it
Sito Internet	WWW.IPSSARSOVERATO.IT
ANNO SCOLASTICO	2008/2009
NUMERO CLASSI	37+ 5 CORSO SERALE
NUMERO DOCENTI	133
NUMERO PERSONALE A.T.A.	81
CORSI ORDINARI	1° - 2° BIENNIO 3° MONOENNIO CUCINA 3° MONOENNIO SALA-BAR 3° MONOENNIO RICEVIMENTO 4° - 5° T.S.R. 4° - 5° T.S.T.

-ORGANIGRAMMA-

Ufficio di Presidenza

Dirigente dott. **Paolo RIVERSO**

Ufficio Amministrativo

DSGA dott. **Serafino Reverso**

INCARICHI ATTRIBUITI

- Ufficio del collaboratore Vicario: prof.ssa **Adelina Lazzaro**
- Collaboratore sede centrale: prof.ssa **Silvana Montesano**
- Responsabile della succursale: prof. **Daniele T. Mellace**
- Responsabile del corso serale: prof.ssa **M. Antonia Voci**
- Referenti del Convitto: Ist. prof. **Rocco Nesci**, Ist. prof. **Franco Gentile**
- Responsabile della sicurezza - T.U 81/2008: prof. **Vittorio Nero**
- Referente corsi professionalizzanti di Terza Area: prof. **Domenico Tropea**
- Referente Educazione alla Salute: prof.ssa **Maria Comito**
- Referente orientamento: prof.ssa **Maria Lombardo**
- Referente ambiente: prof.ssa **Giuseppina Polerà**
- Referente viaggi e visite guidate: prof. **Antonio Brescia**
- Referente alternanza Scuola-lavoro: prof. **Raffaele Colosimo**
- Referente giuridico-legale e procedura di accreditamento: prof.ssa **M. Antonia Voci**
- Referente HACCP: prof **Antonio Cantaffa**
- Responsabile coordinamento progetti: prof.ssa **Karine Van Beek**
- Responsabili dei laboratori: prof. **P. Andreacchio**, prof. **A. Aretino**, prof. **G. David**, prof.ssa **M. Dominijanni**, prof.ssa **A.M. Froio**, prof.ssa **M.C. Gatto**, prof. **P. Gualtieri**, prof. **N. Luciano**, prof. **R. Mele**, prof.ssa **I. Mungo**, prof.ssa **G. Pirroncello**, prof. **F. Pitari**, prof. **L. Quintieri**, prof.ssa **C. Savari**, prof. **A. Sinopoli**, prof.ssa **K. Van Beek**
- Responsabile palestra: prof. **G. Saliceti**
- Responsabile divieto di fumo e molestie sessuali: prof.ssa **R. Iannone**

- Responsabile carte magnetiche "Io studio" , tessere di riconoscimento studenti e personale della scuola, referente INVALSI e OCSE-PISA: prof.ssa **A. Ricciardi**
- Addetto stampa per convegni, mostre, giornali e attività culturali: prof.ssa **M. Vatalaro**

FUNZIONI STRUMENTALI

1. Prof. **Pasquale Andreacchio** "Responsabile infrastrutture tecnologiche e multimediali"
2. Prof. **Domenico La Torre** "Interventi e servizi per gli studenti – Orientamento"
3. Prof. **Domenico Tropea** "Coordinamento delle attività di Terza Area – Stages"
4. Prof.ssa **Antonietta Ricciardi** "Coordinamento delle attività del POF – Innovazione didattica e certificazione di qualità"
5. Prof. **Rocco Giuseppe Mele** "Organizzazione esercitazioni interne ed esterne"
6. Prof.ssa **Anna Diaco** "Servizi di biblioteca"
7. Prof. **Raffaele Colosimo** "Attività di collaborazione con enti esterni"
8. Prof.ssa **Karine Van Beek** "Organizzazione delle attività di recupero e di potenziamento – Dispersione scolastica"

STAFF DI GESTIONE

Prof.ssa **M. Dominijanni** - Prof.ssa **R. Iannone** - Prof. **N. Luciano**-Prof.ssa **A.Paone**
 – Prof.ssa **A. Ricciardi** – Prof.ssa **C.Savari**

COMMISSIONI E GRUPPI DI LAVORO COSTITUITI 2008/2009

- Comitato per la valutazione degli insegnanti
- Nucleo di valutazione interna del Piano dell'Offerta Formativa
- Commissione viaggi, visite guidate e visite tecniche
- Commissione redazione orario delle lezioni
- Commissione per il regolamento interno
- Commissione manifestazioni esterne
- Commissione accoglienza ed orientamento
- Commissione ambiente
- Commissione elettorale

- Commissione educazione alla salute
- Organo di Garanzia
- Gruppo di progettazione della formazione professionalizzante
- Gruppo di progettazione per stages estivi
- Gruppo di Studio "Insuccesso e dispersione scolastica"
- Gruppo Interno Operativo (G.I.O).
- Centro Informazione e Consulenza (C.I.C.)
- Consulta degli Studenti

ORARIO LEZIONI a.s. 2008/2009

CORSO DIURNO			
ENTRATA ORE	7.50	INIZIO	FINE
1^ ORA		8.00	8.50
2^ ORA		8.50	9.40
3^ ORA		9.40	10.30
INTERVALLO		10,30	10,45
4^ ORA		10.45	11.35
5^ ORA		11.35	12.25
6^ ORA		12.25	13.15
CORSO SERALE			
ENTRATA ORE	16,50	INIZIO	FINE
1^ ORA		17.00	17.50
2^ ORA		17.50	18.40
3^ ORA		18.40	19.30
4^ ORA		19.30	20.20
5^ ORA		20.20	21.10
6^ ORA		21.10	22.00

INDICE

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	8
2. PATTO EDUCATIVO DI CORRESPONSABILITÀ	9
3. PREMessa	12
4. ORGANIZZAZIONE DEI CORSI DI STUDIO	12
5. CORSI DI STUDIO	14
Quadri orari.....	14
Biennio	14
Monoennio	15
Biennio post qualifica (IV e V anno)	18
6. COMPETENZE DEI DIVERSI SETTORI	21
• OPERATORE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE – SETTORE CUCINA	21
• OPERATORE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE – SETTORE SALA BAR	21
• OPERATORE DEI SERVIZI DI RICEVIMENTO	21
• TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE	21
• TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI	22
7. OBIETTIVI DIDATTICI TRASVERSALI	22
8. METODOLOGIA E TECNICHE D'INSEGNAMENTO	24
9. VERIFICHE	24
10. VALUTAZIONE	25
1. Elementi generali di valutazione.....	25
2. Scala di valutazione.....	25
2.1 Criteri di non ammissione alla classe successiva.....	25
2.2 Criteri di promozione alla classe 2°	26
2.3 Criteri di promozione alla classe 3°	26
2.4 Criteri di ammissione agli esami di qualifica:	26
2.5 Criteri di promozione alle classe 5 ^a	26
2.6 Criteri di ammissione agli esami di Stato:	26
3. Criteri e livelli di valutazione a.s. 2008/2009	26
11. ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI	29
12. INTERVENTI DI RECUPERO / SOSTEGNO E DI APPROFONDIMENTO	29
CRITERI GENERALI	29
INTERVENTI	29
13. AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	31
14. FUNZIONI STRUMENTALI	35
15. ORGANIGRAMMA O.O.C.C.	36
16. DIPARTIMENTI E COMMISSIONI	36
17. SICUREZZA (DLG 626/94 - DLG 81/08 del 09/04/2008)	37

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'I.P.S.S.A.R. di Soverato (CZ), istituito nell'anno 1963 per iniziativa del sindaco Antonino Calabretta, è distribuito dal 1981/82, in due edifici separati territorialmente, di cui la sede centrale sita in Via G. Leopardi N° 4 e la succursale sita, momentaneamente, presso i locali della "Produzione Primaria" sul territorio di Satriano (CZ)

Nella Calabria degli anni sessanta l'avvio dello sviluppo turistico con le prime attività imprenditoriali nel campo alberghiero e la richiesta di operatori specializzati nel settore determinarono subito il successo della Scuola di Soverato; il primo preside fu il prof. Vitaliano Muleo.

Nell'anno scolastico 1981/82, con il Decreto Istitutivo del Convitto, l'Istituto si è dotato di strutture logistiche, attrezzature e personale specializzato, per rispondere alle esigenze degli studenti provenienti dai paesi più lontani del territorio regionale. Il convitto, attualmente ospita 95 studenti/esse (80 maschi e 15 femmine).

Nel convitto gli allievi sono seguiti, in orario pomeridiano, da uno staff qualificato di istitutori che li guidano nello studio e nel proficuo utilizzo del tempo libero. Gli allievi convittori hanno a disposizione ampi spazi di socializzazione e di intrattenimento. Essi alloggiano in camere completamente arredate e dotate, ognuna, di servizi privati. Sono assistiti durante la loro permanenza nei locali convittuali da custodi, guardarobieri, cuochi, infermieri e collaboratori scolastici con mansioni di accudienti. Usufruiscono nel convitto, negli orari stabiliti, della prima colazione, del pranzo e della cena.

L'autonomia finanziaria e amministrativa, basata sulla gestione di fondi di bilancio annuale, ha permesso agli organismi della scuola di adeguare i servizi scolastici alle nuove esigenze del cambiamento.

La qualità della preparazione professionale degli allievi, la validità della Scuola nel territorio sono sempre state apprezzate e riconosciute nei momenti qualificanti della vita istituzionale della Calabria.

I Presidenti della Repubblica Saragat, Pertini, Scalfaro, Ciampi, il Sommo Pontefice Giovanni Paolo II, i vari Prefetti, nelle loro visite in Calabria, hanno apprezzato con riconoscimenti ufficiali i servizi di accoglienza e di ristorazione forniti dal nostro Istituto. Alte personalità dello Stato come i ministri degli Interni, della P.I., autorità regionali, hanno onorato il nostro Istituto con visite e banchetti ufficiali.

Nella comunità di Soverato l'Istituto Alberghiero è sempre presente per la disponibilità e l'apertura delle proprie strutture - aule, laboratori, sala convegni, palestra - a varie attività del territorio; la scuola è centro risorse e centro servizi dal 2003.

Ogni anno, con i viaggi di istruzione all'estero, gli alunni delle classi terminali completano il ciclo d'istruzione-formazione con un'esercitazione di cucina calabrese. Attraverso l'appoggio e la collaborazione degli Istituti italiani di cultura all'estero, Enit ed ambasciate la manifestazione gastronomica è un momento di incontro tra il mondo politico e culturale del paese visitato e le tradizioni della cucina calabrese. Vienna, Londra, Parigi, Madrid, Stoccolma, Oslo, Praga, Copenagen, Helsinki, New York, Monaco, Toronto sono state tappe di questa esperienza. A Mosca ha partecipato, come ospite, Giuliano Gramsci e la manifestazione stata preceduta da un incontro culturale sulle tradizioni popolari russe e calabresi per noi rappresentate dall'antropologo Luigi Maria Lombardi Satriani.

Nel 1992 l'Istituto assume la denominazione di I.P.S.S.A.R (Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione). Questa riforma si caratterizza per gli ampliati percorsi di studio e di formazione professionale e per l'apertura ai progetti e alle iniziative dell'Unione Europea nel campo della specializzazione di settore.

I fondi europei hanno promosso l'attuazione di stages, esperienze di lavoro in Italia e all'estero ed inoltre hanno determinato l'acquisizione di strutture tecnologiche avanzate per i laboratori.

2. PATTO EDUCATIVO DI CORRESPONSABILITÀ

SCUOLA - STUDENTI - FAMIGLIA

Vista la Costituzione;

Vista la legge 07-08-1990, n.241;

Visto il DPR 24.06.1998 n.249 "Statuto delle studentesse e degli studenti della scuola secondaria";

Visto il DPR 08.03.1999, n.275"Regolamento recante norme in materia delle istituzioni scolastiche";

Visto il DPR 21 novembre 2007, n.235" Regolamento recante modifiche ed integrazioni al decreto del Presidente della Repubblica 24 Giugno 1998, n. 249, concernente lo statuto delle studentesse e degli studenti della scuola secondaria";

Considerato che l'istituto è una comunità educante alla quale appartengono studenti, docenti, famiglie e tutti gli adulti coinvolti nel processo formativo, si conviene e si stipula, tra tutte le parti interessate, il seguente patto, che viene letto e sottoscritto dalla scuola, attraverso il Dirigente, dallo studente, per la sua parte e dalla famiglia, per gli aspetti che la riguardano. Il rispetto del patto costituisce la condizione indispensabile per costruire un rapporto di fiducia reciproca, per rafforzare le finalità educative del Piano dell'Offerta Formativa e per favorire il successo scolastico degli studenti.

Esso stabilisce che

A) L'ISTITUTO DEVE:

- Fornire indicazioni chiare e complete sul Progetto dell'Offerta Formativa dell'Istituto (POF).
- Comunicare periodicamente alle famiglie la situazione di ogni alunno in merito ai suoi apprendimenti e comportamenti.
- Mettere in atto attività sistematiche di recupero per la soluzione di eventuali problemi di apprendimento soprattutto in favore di alunni in situazione di svantaggio e di disagio.
- Rispettare e valorizzare le diversità di ogni singolo studente.
- Intervenire nel caso di comportamenti non conformi al regolamento, con provvedimenti di carattere disciplinare, a scopo principalmente educativo.

B) GLI INSEGNANTI DEVONO:

- Far conoscere ai discenti con sufficiente chiarezza il lavoro che si svolgerà nel corso dell'anno e le competenze che si acquisiranno a fine percorso.
- Spiegare il compito e il lavoro che lo studente dovrà eseguire a casa e le modalità per verificarne lo svolgimento e l'esito.
- Garantire la massima trasparenza nei voti orali e scritti.
- Illustrare i criteri di misurazione delle prove di verifica.
- Comunicare all'alunno, immediatamente e chiaramente, gli esiti delle prove orali e trascriverli sul registro personale.
- Comunicare all'alunno, in tempi brevi, gli esiti delle prove scritte o pratiche e trascriverli sul registro personale.
- Facilitare la visione dei compiti o dei test validi per l'orale, che saranno corretti tempestivamente e illustrati per discuterne gli esiti con la classe e con il singolo alunno.
- Concordare con i colleghi i tempi delle verifiche orali e/o scritte, onde evitare che nello stesso giorno l'alunno sia sottoposto a più di due verifiche nell'arco di una giornata.
- Avvertire la classe sulla data delle verifiche scritte e pratiche con adeguato anticipo.
- Distribuire il carico di lavoro casalingo, tenendo conto delle esigenze degli alunni, con particolare riferimento ai giorni successivi a quelli con lezioni pomeridiane.
- Informare i genitori delle difficoltà o del disagio che gli alunni eventualmente manifestano nella vita scolastica, sia negli aspetti comportamentali che di apprendimento.
- Rispettare quanto sottoscritto nel patto formativo.

C) GLI STUDENTI DEVONO:

- Rispettare il regolamento d'istituto, il presente patto e ogni altra disposizione comunicata con circolare interna e/o affissa all'albo dell'istituto.
- Impegnarsi a inserirsi costruttivamente nel contesto sociale dell'istituto, nel rispetto delle attività che in esso vengono svolte e delle regole in esso vigenti.
- Impegnarsi a mantenere un comportamento corretto all'entrata e all'uscita, durante l'intervallo, il cambio dei docenti, gli spostamenti nell'edificio e durante le visite didattiche e i viaggi d'istruzione.
- Giustificare puntualmente le assenze.
- Assumere un atteggiamento di collaborazione tra di loro e con il docente.
- Rispettare tutti gli operatori della scuola e i propri compagni di classe e di istituto.
- Impegnarsi ad accettare consapevolmente gli altri e a tollerare e rispettare opinioni e modi di essere.
- Usare un linguaggio consono all'ambiente educativo in cui si vive e si opera.
- Spegner i telefoni cellulari e gli altri dispositivi elettronici per l'intero orario scolastico e in tutti gli ambienti.
- Non fumare nei locali scolastici.
- Perseguire gli obiettivi del percorso di studi presentati dai docenti.
- Svolgere puntualmente i compiti e i lavori affidati per casa.
- Portare il corredo utile per il lavoro scolastico(libro di testo, quaderni, attrezzatura sportiva, altro).
- Essere regolari nella frequenza.
- Non uscire dall'aula senza il permesso del docente ed evitare di chiedere il permesso durante alcuni momenti particolari(spiegazione, esercitazione di recupero/potenziamento, letture circolari e/o quando un compagno ancora non è rientrato).
- Rispettare e usare correttamente le strutture , i macchinari, le attrezzature e i sussidi didattici, in modo da non arrecare danni al patrimonio della scuola.
- Essere responsabili degli arredi dell'aula ed adempiere al risarcimento degli eventuali danni arrecati agli stessi.
- Essere responsabili dell'ordine e della pulizia della propria aula e dei laboratori frequentati.
- Attenersi alle norme di sicurezza ed antinfortunistiche.
- Attenersi scrupolosamente alle indicazioni del docente nelle attività di laboratorio.
- Rispettare quanto sottoscritto nel Patto Formativo.

D) LE FAMIGLIE DEVONO:

- Conoscere l'Offerta Formativa.
- Esprimere pareri e proposte attraverso gli organismi partecipativi e rappresentativi (Consiglio di istituto, Consigli di classe).
- Favorire la continuità del percorso formativo fra scuola e famiglia.
- Partecipare, per quanto possibile, ai colloqui individuali, ai consigli di classe e a tutte le riunioni necessarie indette dall'istituto.
- Vigilare sulla costante frequenza.
- Giustificare tempestivamente le assenze il giorno del rientro.
- Vigilare sulla puntualità di ingresso a scuola.
- Tenersi al corrente delle iniziative della scuola e contribuire alla loro realizzazione.
- Sostenere i figli nel mantenimento degli impegni assunti a scuola.
- Collaborare con l'istituzione scolastica per evitare il succedersi di eventuali episodi di bullismo.
- Collaborare con l'ufficio di Presidenza, con il consiglio di classe nei casi di scarso profitto e/o disciplinari.
- Invitare il proprio figlio a non far uso di cellulari in classe o di altri dispositivi elettronici o audiovisivi, anche in considerazione delle sanzioni previste dal Regolamento d'istituto e da norme di legge vigenti. In particolare, la non osservanza delle norme comporta il sequestro temporaneo del dispositivo.

- Risarcire economicamente i danni o le lesioni al patrimonio scolastico di cui sono responsabili i propri figli . Il pagamento economico del danno verrà ripartito fra tutta la comunità studentesca della scuola ovvero della classe, nel caso non venga individuato il responsabile. L'entità del risarcimento e la quota a carico delle famiglie degli studenti sarà determinata tenendo conto del danno arrecato alla scuola.
- Cooperare con la scuola per condividere atteggiamenti e regole educative.
- Controllare e firmare le comunicazioni con sollecitudine.
- Fornire un recapito telefonico, sia fisso sia mobile, ed eventuali variazioni successive.

IPSSAR, _____ Il Dirigente Dott. Paolo Rivero

 Il sottoscritto _____ padre/madre dell'alunno/a _____
 frequentante la classe _____ sez. _____ di codesto istituto

DICHIARA

di aver preso visione di quanto riportato nel presente patto formativo e di condividerlo in pieno.

IPSSAR, _____ Firma del genitore _____

Firma dell'allievo _____

3. PREMESSA

Il Piano dell'Offerta Formativa (POF), predisposto dalla Legge 59/97, con l'entrata in vigore del D.P.R. n.275 dell'8/03/21999 (Regolamento sull'autonomia) diventa il documento fondamentale che esplicita la progettazione curricolare, extra-curricolare, educativa ed organizzativa di una Istituzione Scolastica. Esso viene elaborato dal Collegio dei docenti e tiene conto dei bisogni dell'utenza che vanno poi tradotti e considerati nell'adeguamento dell'offerta formativa alle esigenze espresse dal contesto socio-culturale. E' infatti nella fase di predisposizione del POF che si dà spazio alla ricerca e alla raccolta di dati e informazioni che, opportunamente elaborati, consentono l'identificazione e l'analisi dei bisogni formativi, al fine di stabilire delle direttive che caratterizzano il profilo pedagogico e curricolare della scuola, impegnata specificatamente a sviluppare l'azione formativa in un determinato territorio. Esso, inoltre, rappresenta la risultante della ricerca progettuale di una scuola che interagisce, risponde e negozia con le istituzioni del territorio di competenza.

-Indicatori per la rilevazione dei bisogni formativi -

- **Età degli alunni in entrata : compresa nella fascia 14 - 16 anni.**
- **Il 23% ha ripetuto qualche anno nel corso della propria carriera scolastica.**
- **Ambiente socio-culturale di livello medio/basso con genitori muniti di licenza elementare o media (72% per la figura paterna e 76% per la figura materna). Pochi i genitori muniti di diploma di scuola secondaria di 2° grado (24% per la figura paterna e 22% per la figura materna).**
- **Poca consapevolezza nella scelta della scuola (il 62% si è iscritto per suggerimento di genitori, amici o per consiglio di docenti della scuola media superiore di 1° grado).**
- **Circa la metà (48%) ammette di avere difficoltà ad interloquire.**
- **Scarsa propensione alla lettura (43%) ed all'ascolto dei notiziari informativi (76%).**
- **Prevalenza di famiglie con un'unica fonte di reddito.**
- **Nell'ambito del gruppo classe alcuni assumono atteggiamenti (negativi) da "leader".**
- **Molti evidenziano disinteresse per le attività scolastiche.**
- **Molti tendono a seguire "il gruppo" mostrando scarsa autonomia decisionale.**
- **La maggior parte sa utilizzare il computer ed è attratto dal suo uso.**

Il C.D. DEL 13/06/2008, con DELIBERA N.63, accoglie la proposta del DS di lasciare invariato il POF in termini di struttura e organizzazione e di apportare le dovute modifiche relativamente alle scelte ed alle decisioni assunte dal corpo docente.

A riguardo, il C..I. approva, con delibera N.11 nella seduta del 12/12/2008 il nuovo **regolamento** di Istituto che tiene conto dello Statuto degli studenti e delle studentesse, nonché delle ultime modifiche apportate alle disposizioni ministeriali.

4. ORGANIZZAZIONE DEI CORSI DI STUDIO

Il quinquennio è così suddiviso: -Biennio comune -Monoennio -Biennio Post qualifica-
Biennio Comune comprendente *Area Comune ed Area di indirizzo*

- *Area Comune* che contempla discipline uguali per tutti i tipi di istruzione professionale (Italiano, Storia, Lingua straniera, Diritto ed Economia, Scienza della Terra, Biologia, Religione o alternativa, Matematica/inform., Educazione fisica)

- *Area di indirizzo* che contempla discipline mirate a conseguire gli obiettivi professionalizzanti (2° lingua straniera, Principi di alimentazione, Lab. Serv. Rist.cucina, Lab.serv.rist.sala-bar, Lab. Serv. Ricevimento).

Il biennio ha prevalentemente caratteristiche di propedeuticità (in quanto costituisce di fatto il completamento della scuola secondaria di primo grado) e di orientamento (in quanto prepara l'alunno ad una scelta di settore).

Monoennio in cui le discipline dell'area di indirizzo prevalgono su quelle dell'area Comune

- *Area Comune* (Italiano, Storia, Lingua straniera, Matematica/Inform., Religione, Educ. Fisica)

- *Area di indirizzo: Operatore servizi Ristorazione (Cucina- Sala/Bar- Ricevimento)*

(2^a lingua straniera, Alimenti ed alimentazione, Elementi di gestione aziendale, Approfondimento, Lab. Serv. Cucina per gli operatori di cucina, Lab. Serv. Sala-Bar per gli operatori di Sala/bar, Lab. Serv. Ricevimento per gli operatori dei servizi di ricevimento).

N.B. Il terzo anno prevede gli esami di qualifica, con il conseguimento dei seguenti titoli:

- *Operatore dei servizi di ristorazione – settore cucina*
- *Operatore dei servizi di ristorazione – settore sala bar*
- *Operatore dei servizi di ricevimento*

Biennio post-qualifica

Area Comune (Italiano, Storia, Matematica, 1^a lingua straniera, Religione, Ed. Fisica)

Area di indirizzo: Tecnico dei servizi Turistici (T.S.T.)

Tecnico dei servizi Ristorativi (T.S.R.)

T.S.T. (2^a lingua straniera, Econ. e tecn. dell' Azienda turistica, Geografia turistica, Storia dell' Arte e dei beni culturali, Tecniche di comunic. e relazione, Area professionalizzante).

T.S.R. (2^a lingua straniera, Econ. e gest. delle aziende ristorat., Legislazione, Alimenti ed Alimentaz., Lab. di organ. e gest. dei serv.Rist., Area professionalizzante).

Il biennio post-qualifica permette di raggiungere traguardi formativi ben definiti per ognuno degli indirizzi, con uno specifico profilo professionale; con il superamento degli esami di stato, si conseguono i seguenti titoli:

- *Tecnico dei servizi di ristorazione*
- *Tecnico dei servizi turistici*

5. CORSI DI STUDIO

Quadri orari

Biennio

Area comune

Materie di insegnamento	Classe I	Classe II	Prove di esame
Italiano	5	5	S.O.
Storia	2	2	O.
Lingua Straniera	3	3	S.O.
Diritto ed economia	2	2	O.
Matematica ed informatica	4	4	S.O.
Scienze della terra e biologia	3	3	O.
Educazione fisica	2	2	P.
Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	O.
Totale ore area comune	22	22	

Area di indirizzo

Materie di insegnamento	Classe I	Classe II	Prove di esame
Lingua straniera*	3	3	S.O.
Principi di alimentazione	2	2	O.
Laboratorio dei servizi di ristorazione - settore cucina	3**	3**	P.
Laboratorio servizi di ristorazione - settore sala e bar	3**	3**	P.
Laboratorio servizi di ricevimento	3	3	P.
Totale ore area indirizzo	14	14	
Totale ore	36	36	

* Diversa da quella insegnata in area comune

** Per queste ore la classe è divisa in due squadre, cucina e sala-bar, ciascuna con il rispettivo I.T.P.

Monoennio

TERZO ANNO – Qualifica -

Operatore ai servizi di Ristorazione: settore CUCINA

AREA COMUNE - Materie	III	
Italiano	3	s.o.
Storia	2	o.
I ^a Lingua Straniera	3	s.o.
Matematica ed Informatica	2	o.
Educazione Fisica	2	p.
Religione	1	
	=====	
	13	
AREA di INDIRIZZO		
II ^a Lingua Straniera	2	s.o.
Alimenti e Alimentazione	3(b)	o.
Elementi di Gestione Aziendale	2	o.
Laboratorio serv. rist. cucina	16	p.
	=====	
	23	
Area di Approfondimento (*)	4	
	=====	
Totale Ore	40	
<p>(a) La classe si sdoppia nelle ore di laboratorio di cucina e di sala-bar (b) Di cui 2 ore in compresenza con ITP di Pratica Operativa del settore (*) La frequenza degli insegnamenti dell'area di approfondimento e' obbligatoria per tutti gli alunni, raggruppati per mete formative. Contenuti e metodi sono oggetto di autonomia e programmazione da parte dei docenti.</p>		

TERZO Anno di Qualifica

Operatore ai servizi di Ristorazione: settore SALA-BAR

AREA COMUNE - Materie	III	
Italiano	3	s.o.
Storia	2	o.
I ^a Lingua Straniera	3	s.o.
Matematica ed Informatica	2	o.
Educazione Fisica	2	p.
Religione	1	
	=====	
	13	
AREA di INDIRIZZO		
II ^a Lingua Straniera	2	s.o.
Alimenti e Alimentazione	3(b)	o.
Elementi di Gestione Aziendale	2	o.
Laboratorio serv. rist. sala-bar	16	p.
	=====	
	23	
Area di Approfondimento (*)	4	
	=====	
Totale Ore	40	

TERZO Anno di Qualifica

Operatore ai servizi di RICEVIMENTO

AREA COMUNE - Materie	III	
Italiano	3	s.o.
Storia	2	o.
I ^a Lingua Straniera	3	s.o.
Matematica ed Informatica	2	o.
Educazione Fisica	2	p.
Religione	1	
	=====	
	13	
AREA di INDIRIZZO		
II ^a Lingua Straniera	3	s.o.
Amministrazione Alberghiera	3	o.
Laboratorio Trattamento Testi	2	p.
Geografia risorse culturali e turistiche	3	o.
Laboratorio servizi di ricevimento	12	p.
	=====	
	23	
Area di Approfondimento (*)	4	
	=====	
Totale Ore	40	
(b) Di cui 2 ore in compresenza con ITP di Pratica Operativa del settore (*) La frequenza degli insegnamenti dell'area di approfondimento e' obbligatoria per tutti gli alunni, raggruppati per mete formative. Contenuti e metodi sono oggetto di autonomia e programmazione da parte dei docenti.		

Biennio post qualifica (IV e V anno)

		MATERIE	cl. IV-V Tecnico Servizi Turistici	cl. IV-V Tecnico Servizi Ristoraz.
Area Comune	Italiano		4	4
	Storia		2	2
	Lingua Straniera (Francese)		3	3
	Matematica		3	3
	Educazione Fisica		2	2
	Religione		1	1
Area di Indirizzo	Lingua straniera (Inglese)		3	3
	Economia e tecnica dell'azienda turistiche		6	-
	Economia e gestione delle aziende ristorative		-	4
	Geografia turistica		2	-
	Legislazione		-	2
	Storia dell'arte e dei beni culturali		2	-
	Alimenti ed Alimentazione		-	3
	Tecnica di comunicazione e relazione		2	-
	Lab. di organizzazione e gestione dei servizi Ristorativi		-	3
ore di copresenza		2	2	
TOTALE		30	30	

N.B.

◇ **Prima lingua inglese (obbligatoria) – seconda lingua a scelta (francese – tedesco – spagnolo)**

◇ **Gli studenti che optano per l'attività alternativa all'I.R.C. effettueranno attività didattico-educative in biblioteca. Gli studenti che hanno scelto di allontanarsi dall'Istituto dovranno essere autorizzati dai rispettivi genitori.**

L'area professionalizzante o Terza Area, obbligatoria, si espleta sulla base dei profili professionali e dei progetti definiti dal Collegio dei Docenti.

Al 4° e 5° anno si ha la terza area, identificata come Area professionalizzante, atta a fornire le competenze di tecnico per i servizi ristorativi (sala/bar) e di Tecnico per i servizi turistici, per le quali sono previste rispettivamente 300 ore, di cui 150 di pratica e 150 di teoria. Le 300 ore vengono espletate in regime di surroga, con l'intervento e la partecipazione di aziende esterne alla scuola ma dislocate sul territorio locale e/o nazionale. Lo stage, reso obbligatorio per la scuola superiore, nelle classi post-qualifica, raccorda e integra l'istituzione scolastica con il mondo del lavoro senza finalità di produzione, ma solo formative. Tali finalità formative si identificano:

- Nell'apertura all'esterno del sistema scolastico, ampliando le possibilità di confronto;

- Nel concretizzare un momento educativo formativo rivolto a consolidare e /o limare le competenze professionali.
- Nel verificare praticamente, nello studente, le abilità acquisite e la loro spendibilità pratica.
- Nel superare le metodologie della simulazione a favore del problem-solving.

L'azienda coinvolta in attività di stage si impegna

- A favorire l'inserimento degli allievi nei diversi settori lavorativi consentendo loro di realizzare una valida esperienza formativa;
- Ad occupare gli studenti solo per le ore previste dal CCNL relativamente alle esigenze dall'azienda senza mai utilizzare nessun alunno in sostituzione di qualche dipendente assente;
- Ad indicare il Tutor aziendale che avrà la responsabilità di affiancare lo stagista, orientandolo e aiutandolo nei momenti di difficoltà e consentendogli di superare i punti critici.

L'attività di stage degli studenti è inoltre monitorata da un tutor scolastico che indirizza l'allievo nelle diverse attività organizzate dall'azienda e controllate dal tutor aziendale; al tutor scolastico è assegnato il compito di far traslare (a livello scolastico), nella sua globalità, la valutazione conferita dal tutor aziendale all'allievo. Tale valutazione terrà conto delle capacità relazionali e pratiche dell'alunno considerando i singoli aspetti dell'attività professionale, quali ad esempio la puntualità, la capacità di adattamento ai ritmi di lavoro, l'autonomia nell'eseguire i lavori, la facilità di comunicazione, la propensione ai rapporti con la clientela, nonché con i colleghi e la reale progressione nelle abilità professionali.

N.B. Per gli studenti del biennio comune è prevista, senza condizione di obbligatorietà, la partecipazione ad attività di tirocinio estivo presso strutture turistiche dislocate su territorio nazionale, al fine di promuovere sin dal primo anno del percorso scolastico, una formazione professionale particolarmente apprezzabile nei settori di competenza.

QUADRO ORARIO SERALE a.s. 2008/2009

IPSSAR SOVERATO

Materie	Classi biennio		Qualifica			Diploma di Tecnico della Ristorazione			Totale ore
	I	II	III Ricevimento(*)	III Cucina	III Sala Bar(*)	Turis. IVA	Ristor. IVB	Rist. VB	
Italiano (A050)	3	3	3	3		4	4	4	36
Storia (A050)	2	2	1	1		2	2	2	
Inglese (A346)	2	2	2	3		3	3	3	18
Geografia (A039)			2			2			4
Francese (A246)	2		2		2	2			8
Tedesco (A546)		2		2			2	2	8
Diritto ed economia e legislazione (A019)	2	2					2	2	8
Matematica (A047)	3	3	2	2		2	3	3	18
Scienze (A060)	2	2							4
Alimentazione (A057)	2	2		3 (2)	3 (2)		3	3	16
Cucina + lab.serv.rist. (C500)	3	3		12			3	3	18
Sala Bar (C510)	3	3			12				18
Ricevimento (C520)	3	3	12			3***			18***
Tecniche di comunicazione (A036)						2***			2
Storia dell'arte (A061)						2			2
Trattamento Testi (A075)			2						2
Economia Aziendale (A017)				2	2				4
Amministrazione Alberghiera (A017)			2						2
Econ. E Gest. Azienda Ristorativa (A017)						4***	4	4	12
TOTALE	27	27	28	27	27	26	26	26	

(*) Classe Articolata ricevimento e sala/bar

(***) codocenza con lab. Ricevimento

Nelle classi III Cucina e Sala Bar nella materia Alimentazione 2 ore di codocenza.

6. COMPETENZE DEI DIVERSI SETTORI

- **OPERATORE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE – SETTORE CUCINA**
 - Conoscenze: conosce i principi nutritivi ed i metodi di conservazione degli alimenti; conosce i limiti degli ambiti di espletamento della sua professione, ma è capace di gestirsi anche in altri, in caso di necessità.
 - Competenze: ha una buona formazione culturale ed una preparazione professionale flessibile e polivalente; ha una valida educazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore; valuta i tempi di esecuzione delle portate ed organizza il lavoro per ben rispondere alle richieste della sala.
 - Capacità: è capace di eseguire con discreta autonomia la preparazione di portate calde e fredde; sa valutare la merce all'entrata ed i prodotti in uscita; partecipa alle operazioni di manutenzione degli utensili e del materiale di cucina; sa situarsi con disponibilità e correttezza all'interno della brigata di cucina; sa partecipare al calcolo dei costi dei singoli pasti e dell'intero menu.
- **OPERATORE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE – SETTORE SALA BAR**
 - Conoscenze: conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti; conosce i diversi stili alimentari; conosce gli impianti delle strutture ristorative e dei reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione ed integrazione; conosce i centri di attrazione turistica esistenti nella regione.
 - Competenze: ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente; si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di dialogare in almeno due lingue straniere, con particolare riferimento alla microlingua di settore; è responsabile delle attrezzature e dell'aspetto della sala.
 - Capacità: sa analizzare i piatti ed abbinare i vini; è capace di accogliere i clienti e di assisterli; sa eseguire tutte le fasi del servizio in ristorante e nelle altre aziende ristorative; sa organizzare e svolgere tutte le attività inerenti il servizio bar; sa utilizzare tutte le attrezzature di settore, di cui ha cura e ne effettua la pulizia; è in grado di partecipare alla preparazione ed allo svolgimento di feste, banchetti, buffet; è in grado di partecipare alle operazioni relative al conto.
- **OPERATORE DEI SERVIZI DI RICEVIMENTO**
 - Conoscenze: ha una buona conoscenza degli impianti presenti nelle strutture ricettive e dei diversi reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione e di integrazione.
 - Competenze: ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente; è in grado di interloquire, anche in due lingue straniere, adeguandosi alle diverse situazioni.
 - Capacità: è capace di accogliere i clienti e di assisterli durante il soggiorno, secondo le istruzioni ricevute e nel rispetto delle norme vigenti; sa espletare le mansioni relative ai servizi di ricevimento, portineria, cassa e main-courante; sa usare le attrezzature di settore offerte dalla moderna tecnologia e di sistemi informatizzati per la gestione delle strutture ricettive; sa dare informazioni sulle risorse culturali e turistiche ed è in grado di consigliare spettacoli e itinerari al cliente.
- **TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**
 - Conoscenze: conosce il mercato ristorativo e i principali aspetti giuridici che interessano la vita dell'azienda di settore; conosce l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali; conosce le condizioni igienico – sanitarie dei locali di lavoro e nell'espletamento della professione; conosce gli aspetti merceologici degli alimenti e le modificazioni scaturenti dalle diverse modalità di cottura, nonché le tecniche di lavorazione e di conservazione degli stessi; conosce i moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio; conosce l'antinfortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto.

- Competenze: nei campi dell'approvvigionamento delle derrate / nel controllo qualità – quantità – costi della produzione e distribuzione dei pasti / nell'allestimento di buffet e di banchetti / nell'organizzazione del lavoro / nella guida di un gruppo e nelle relazioni con gruppi di altri servizi /nel campo linguistico, con l'utilizzo, a livello medio, di due lingue straniere / nella programmazione, controllo e coordinamento delle attività dei singoli reparti.
- Capacità: sa comunicare, sa comprendere le esigenze del personale e della clientela e sa rappresentare le finalità dell'azienda; è in grado di assolvere funzioni dirigenziali e di curare l'aspetto amministrativo dell'impresa.

• **TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI**

- Conoscenze: ha un'ampia ed essenziale cultura di base storica, geografica, giuridico – economica, artistica, ecc; conosce gli elementi fondamentali della struttura organizzativa delle varie imprese turistiche; conosce approfonditamente i prodotti turistici della possibile utenza ed i modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto senza snaturarlo; conosce i canali di commercializzazione e del marketing; ha consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore turistico.
- Competenze: sa utilizzare correttamente due lingue straniere; ha padronanza delle tecniche operative di base, con particolare attenzione all'utilizzo di strumenti informatici; ha padronanza dei mezzi espressivi e di comunicazione parlati, scritti, telematici.
- Capacità: ha buone capacità comunicative, non solo in termini di espressione linguistica ma anche di comunicazione non verbale; ha capacità di impegno approfondito per conseguire un obiettivo, grazie alle adeguate doti di precisione, attenzione e concentrazione; ha consapevolezza del proprio ruolo, unita a doti di affidabilità; è in grado di assolvere funzioni dirigenziali.

Il Diploma di Stato è:

- ✓ Titolo valido per le iscrizioni a tutte le facoltà universitarie.
- ✓ Titolo valido per la partecipazione ai concorsi statali e parastatali ai sensi dell'art. 3 legge 27 10/69 n°754.
- ✓ Consente di essere iscritti senza obbligo di esami al registro speciale previsto per la gestione di una struttura ristorativo-alberghiera
- ✓ Consente di accedere all'insegnamento di materie tecnico-pratiche presso gli I.P.S.S.A.R.

7. OBIETTIVI DIDATTICI TRASVERSALI

L'Istituto è, altresì, luogo di valorizzazione della persona umana, poiché opera con l'obiettivo di formare personalità pienamente consapevoli della realtà sociale, professionale, ambientale, politica, economica e giuridica cui si appartiene e nella quale si vive.

La preparazione dello studente viene, quindi, articolata, arricchita e potenziata in modo da poter fornire l'acquisizione di competenze, flessibili e trasversali, che rendano più agevole l'introduzione nel mondo del lavoro o la prosecuzione degli studi.

A tal proposito devono considerarsi obiettivi trasversali all'insegnamento delle singole discipline:

- l'educazione linguistica (linguaggi verbali e non, processi di comprensione e produzione, specificità terminologiche)
- l'istruzione (conoscenze, il sapere),
- l'educazione (competenze e capacità)

- la formazione (capacità di integrazione in gruppi sociali o di lavoro, senso di responsabilità, capacità di ascolto e analisi)
- l'orientamento (capacità di attuare scelte responsabili per il mondo del lavoro e per gli studi universitari).

Ad essi vanno aggiunti il consolidamento dell'interazione tra gli aspetti teorici (sapere) e quelli operativi ed applicativi (saper fare), e lo sviluppo, in ciascuno, di capacità critiche e creative. E' comunque necessario far emergere anche nella pratica interdisciplinare, le specificità di ciascun indirizzo.

L'istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione è centro di istruzione, che si realizza attraverso lo sviluppo delle conoscenze, dell'informazione e delle specifiche competenze, in coerenza alle esigenze di apprendimento degli allievi.

Tutte le discipline, dell'area comune e dell'area di indirizzo, tendono agli stessi obiettivi: consolidare, riorganizzare ed accrescere le capacità e le competenze acquisite nei precedenti anni di studio; arricchire la formazione culturale, umana e civile degli studenti; offrire conoscenze adeguate all'inserimento nella vita sociale e professionale; promuovere la capacità di rapportarsi agli altri, nel rispetto delle identità e delle differenze di ciascuno; favorire lo sviluppo delle potenzialità di autonomia degli allievi.

Il piano didattico generale è approvato dal Collegio dei Docenti all'inizio dell'anno scolastico.

Il Consiglio di classe determina la verifica formativa interdisciplinare alla fine del periodo di tempo considerato; i risultati vanno considerati come criteri di orientamento per eventuali correzioni da apportare alla programmazione del successivo blocco tematico e come informazione, aggiuntiva, rispetto a quella personale del docente, per individuare gli alunni che necessitano di interventi di recupero curricolari. I risultati della verifica, le eventuali variazioni della programmazione e le azioni di recupero programmate devono essere verbalizzati nel corso della relativa seduta.

Il Consiglio di Classe, sulla base di verifiche formative interdisciplinari, individua gli alunni che necessitano di interventi di recupero curricolari e determinano le attività di approfondimento.

La Programmazione Individuale del docente è lo strumento analitico-operativo del P.O.F.. (nel cui ambito si definisce la progettualità complessiva) calato nelle singole e specifiche realtà dove l'efficacia professionale di ciascun docente si misura con i bisogni emergenti. Essa va compilata, di norma, entro il primo mese di scuola, preceduta da una serie di riunioni (collegi, consigli di classe, coordinamenti disciplinari, gruppi di lavoro) finalizzate a discutere, progettare e definire, in una dimensione collegiale, i vari aspetti dei processi didattico-educativi.

Tali programmazioni prendono in esame i seguenti aspetti operativi.

- analisi del livello di partenza della classe, in relazione allo stato culturale, alle capacità e alle potenzialità individuate;
- formulazione ed analisi degli obiettivi formativi (conoscenza, comprensione, applicazione, analisi, sintesi, valutazione);
- contenuti culturali, obiettivi specifici, definizione dei metodi, delle tecniche e degli strumenti.
- tempi e strumenti di verifica e valutazione (secondo la scala: gravemente insufficiente, lievemente insufficiente, sufficiente, buono, distinto, ottimo, eccellente). In presenza di situazioni particolari di classe, di gruppi o di singoli studenti (diversamente abili), ciascun docente presenterà una progettualità mirata, debitamente descritta e motivata.
- visite di istruzione ed altre attività extracurricolari interne ed esterne all'istituto.

La programmazione didattica-disciplinare della classe, coerente e concreta, scaturisce dall'integrazione delle programmazioni didattiche-disciplinari dei singoli docenti della classe, fa riferimento specifico alla classe, alle sue caratteristiche psicologiche, alle capacità intellettuali del gruppo classe, ai limiti di apprendimento e di impegno dei singoli, ai bisogni reali, ai vincoli e alle risorse, allo sviluppo e al potenziamento delle abilità e delle attitudini, al recupero e alla integrazione nei casi di insuccesso e di disagio, senza disattendere i programmi ministeriali. La programmazione sintetizza l'impegno comune dei vari docenti che affrontano la complessità della situazione formativa da visuali culturali differenziate, ma integrate

La programmazione didattica-disciplinare di classe riprende criticamente quella dell'anno precedente (eccetto che per le prime classi, per le quali fa riferimento al fascicolo personale sulla scolarità pregressa degli alunni in ingresso) e la verifica valutativa di giugno, in relazione agli obiettivi raggiunti ed agli insuccessi riscontrati.

Essa si sviluppa secondo la sequenza indicata:

- 1) analisi della situazione in ingresso con riferimento ai livelli di partenza (positività, carenza, potenzialità, limite, ecc.) , composizione numerica e grado di socializzazione, aspetti socio-familiari e socio culturali predominanti, attitudini e qualità (intellettuali, volitive, morali) degli studenti, ritmi di apprendimento, grado di impegno e tipo di comportamento;
- 2) definizione degli obiettivi specifici di classe (cognitivi, comportamentali, didattici) definiti anche nei loro standard minimali;
- 3) individuazione dei contenuti di svolgimento, indicati sulla base del programma ministeriale, opportunamente calibrato e calato nel contesto dell'istituto e della classe e aggiornato secondo i più recenti sviluppi disciplinari e d'attualità;
- 4) verifica dell'apprendimento con confronto tra risultati ottenuti e obiettivi programmati;
- 5) definizione delle modalità per il recupero o sostegno dei soggetti in situazioni carenti o di difficoltà, in maniera da permettere a ciascuno di essere condotto sulla base dei propri ritmi di apprendimento, su un percorso formativo individualizzato che renda possibile l'acquisizione di conoscenze, competenze e capacità al più alto livello raggiungibile;
- 6) valutazione globale, con l'individuazione degli elementi di cui tener conto per formulare la valutazione periodica e i criteri per decidere la promozione/non promozione, in armonia con i parametri determinati dal collegio dei docenti;
- 7) modalità e tempi per la valutazione periodica dell'azione educativa;
- 8) inserimento di attività integrative, integrate nel discorso culturale scolastico senza carattere di episodicità.

N.B. La programmazione di classe (globale) viene approvata in seduta collegiale.

8. METODOLOGIA E TECNICHE D'INSEGNAMENTO

Le metodologie sono rapportate alla realtà media della classe espressa nei ritmi di apprendimento, nei livelli cognitivi e nelle competenze raggiunte; sono coerenti con gli obiettivi generali e con quelli specifici disciplinari. Le tecniche utilizzate nell'insegnamento sono molteplici ed intenzionali, sia di tipo tradizionale (lezione ex cathedra) che innovativo (lezione dialogata, lavoro per gruppi, con l'uso di strumenti di visualizzazione, di registrazione, in compresenza o con esperti ecc.); utilizzano, come opportuno strumento di scambio di informazione e di esperienze in questo settore, le riunioni di coordinamento disciplinare ed i consigli di classe; si avvalgono di registrazioni video ed audio delle lezioni da mettere a disposizione degli studenti, anche per il lavoro domestico.

9. VERIFICHE

Hanno lo scopo di appurare in termini complessivi o parziali, in fase conclusiva o in itinere, il raggiungimento di obiettivi, l'assimilazione di contenuti, l'acquisizione di abilità e perciò sono

- 1) continue
- 2) variate.

Relativamente alla continuità le prove scritte sono svolte in numero non inferiore a due/tre per

- a. almeno due per verifiche parziali e a breve termine;
- b. almeno una alla fine del **quadrimestre** per verifiche complessive e a lungo termine.
- c. La correzione degli elaborati scritti deve avvenire immediatamente e i risultati vanno comunicati entro 15 giorni agli interessati e alla classe intera.

10. VALUTAZIONE

La valutazione sarà sia sommativa che formativa e tenderà ad accertare l'acquisizione di determinate competenze ed il conseguimento di prestabiliti obiettivi formativi, atti ad identificare un soggetto quale civile cittadino inserito in una società che accoglie giovani efficientemente proiettati nel mondo del lavoro.

Tenuto conto dei profili di indirizzo professionale e nel rispetto delle specificità dei singoli Consigli di classe, il Collegio dei docenti ha deliberato i seguenti criteri di valutazione:

N.B. Per gli alunni in situazioni di svantaggio culturale l'Istituto mette a disposizione lo "SPORTELLO HELP" a cui gli studenti possono rivolgersi, previa richiesta scritta, per colmare eventuali lacune relative alle diverse discipline.

1. Elementi generali di valutazione.

- ❖ Accertamento dei livelli di partenza;
- ❖ Risultati delle prove di verifica in itinere (accertamento del raggiungimento degli obiettivi minimi);
- ❖ Progressi in itinere;
- ❖ Impegno e capacità di recupero;
- ❖ Risposte alle sollecitazioni culturali (senso di responsabilità);
- ❖ Metodo ed autonomia di studio, competenze, capacità di rielaborazione personale;
- ❖ Qualità espressive, coerenza e consequenzialità logica, intuizione;
- ❖ **Frequenza regolare delle lezioni (qualora le assenze superino il 30 % del calendario scolastico, salvo certificate assenze per malattia, e compromettano il raggiungimento degli obiettivi cognitivi-formativi, non è consentita l'ammissione alla classe successiva)**
- ❖ Rispetto delle norme disciplinari, partecipazione al dialogo scolastico;
- ❖ Eventuali situazioni di svantaggio e loro superamento.

2. Scala di valutazione.

In merito alla quantificazione dei valori terminologici di corrispondenza voto-giudizio, si fa riferimento allo schema di valutazione, di seguito riportato, proposto dal Dirigente Scolastico per le valutazioni intermedie e gli scrutini.

N.B.: Si intende gravemente insufficiente una valutazione numericamente quantificabile con meno di "**quattro**". Si individua come standard minimo per ottenere la promozione il raggiungimento di livelli di prestazione sufficiente, quantificabili con "sei"; i singoli Docenti riterranno raggiunti tali livelli in base ai criteri presentati nella propria programmazione e porteranno in Consiglio di Classe proposte ben definite, **senza frazioni di voto**.

2.1 Criteri di non ammissione alla classe successiva.

In linea di massima *non si ritengono sanabili* situazioni che evidenziano:

- **Tre materie insufficienti**

- (fanno **eccezione** gli studenti delle **classi prime** per i quali il CdC potrà consentire la promozione alla classe successiva **anche con quattro insufficienze**);

- Si terrà conto altresì della discontinuità nella frequenza e nella partecipazione alle attività scolastiche.

2.2 Criteri di promozione alla classe 2°

Nel valutare gli esiti negativi fatti registrare da uno studente della classe **prima**, oltre che alla valutazione dell'appreso, si farà particolare attenzione alla valutazione delle attitudini ed alla capacità di recupero nell'arco del biennio, nonché alla frequenza ed al comportamento.

2.3 Criteri di promozione alla classe 3°

Occorrerà valutare:

- ❖ Acquisizione di contenuti di base indispensabili per ciascuna disciplina;
- ❖ Acquisizione di adeguate competenze linguistiche, con particolare riferimento alle discipline di indirizzo;
- ❖ Capacità di organizzare dati rilevando i nessi logici delle singole discipline;
- ❖ Capacità di lavoro autonomo;
- ❖ Responsabilità e partecipazione.

2.4 Criteri di ammissione agli esami di qualifica:

Lo studente potrà essere ammesso a sostenere gli esami di qualifica **se non avrà riportato più di due insufficienze** ovvero una valutazione non inferiore a 56/100.

2.5 Criteri di promozione alle classe 5^a

Verrà valutata l'acquisizione progressiva dei seguenti elementi:

- ❖ Conoscenza dei contenuti;
- ❖ Capacità di interpretazione di testi e di attualizzazione delle tematiche.
- ❖ Abilità analitica e sintetica;
- ❖ Capacità di rielaborazione personale dei contenuti;
- ❖ Responsabilità e partecipazione.

2.6 Criteri di ammissione agli esami di Stato:

Lo studente potrà essere ammesso a sostenere gli esami di Stato **se non avrà riportato alcuna insufficienza**.

Criteri di ammissione agli esami di Stato O.M. 11 gennaio 2007 n.1

3. Criteri e livelli di valutazione a.s. 2008/2009

CRITERI: obiettivi trasversali cognitivi

1. **conoscenze:** conoscenza specifica degli argomenti richiesti;
2. **capacità/competenze:** capacità di discutere sotto vari profili i diversi argomenti; capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle nell'argomentazione e nella realizzazione tecnico-pratica;
3. **espressione/esposizione:** padronanza della lingua e proprietà di linguaggio disciplinare

ULTERIORI ELEMENTI: obiettivi trasversali cognitivi e formativi

1. **partecipazione**: intesa come presenza attiva, capacità di creare proficue relazioni sia tra gli allievi sia con i docenti, di assumersi responsabilità e di fornire contributi al dialogo educativo **attiva, discontinua, scarsa**;
2. **impegno**: capacità di adempiere con costanza, precisione e puntualità gli obblighi connessi **buono, accettabile, carente**;
3. **percorso rispetto ai livelli di partenza**: esperienza scolastica come processo **progressivo, irrilevante, regressivo**.

LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI

Punteggio in decimi:

Punteggio Esame di Stato:

prove scritte

prove orali

10 = ECCELLENTE (E)

PUNTI/15: **15**

PUNTI/30: **29-30**

1. conoscenza completa e profonda;
2. rielaborazione critica e personale con spunti significativi ed originali;
3. realizzazione creativa a livello tecnico - pratico;
4. esposizione brillante, ricca di efficacia espressiva.

9 = OTTIMO (O)

PUNTI/15: **14**

PUNTI/30: **27-28**

1. conoscenza organica ed esauriente;
2. spiccate capacità di interpretazione e giudizio; collegamenti efficaci;
3. realizzazione accurata a livello tecnico - pratico;
4. esposizione fluida e ricca.

8 = BUONO (B)

PUNTI/15: **13**

PUNTI/30: **25-26**

1. conoscenza ampia e sicura;
2. rielaborazione precisa dei contenuti; interesse per alcuni argomenti;
3. esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico;
4. esposizione sciolta e sicura.

7 = DISCRETO (D)

PUNTI/15: **11-12**

PUNTI/30: **21-24**

1. conoscenza abbastanza articolata dei contenuti;
2. rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti;
3. esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico;
4. esposizione abbastanza appropriata.

6 = SUFFICIENTE (S)

PUNTI/15: **10**

PUNTI/30: **20**

1. conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina;
2. comprensione/considerazione semplice dei contenuti;
3. esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico-pratico;
4. esposizione semplice ma sostanzialmente corretta.

5 = INSUFFICIENTE (I)

PUNTI/15: **8-9**

PUNTI/30: **16-19**

1. conoscenza incompleta o imprecisa /superficiale degli argomenti trattati;
2. limitata autonomia nella rielaborazione correlazione dei contenuti;
3. esecuzione talvolta imprecisa a livello tecnico-pratico;
4. esposizione incerta/imprecisa e poco lineare.

LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI

Punteggio in decimi:

Punteggio Esame di Stato:

prove scritte

prove orali

4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)

PUNTI/15: **6-7**

PUNTI/30: **10-15**

1. conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali;
2. limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento;
3. esecuzione imprecisa ed approssimativa a livello tecnico-pratico;
4. esposizione scorretta e stentata.

3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)

PUNTI/15: **3-5**

PUNTI/30: **5-9**

1. esposizione gravemente scorretta e confusa.

1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)

PUNTI/15: **1-2**

PUNTI/30: **1-4**

1. preparazione nulla, sino al rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica;
2. incomprensione dei contenuti e del linguaggio;
3. esecuzione del tutto mancante dei fondamenti a livello tecnico-pratico.

- Gli studenti meritevoli, che avranno riportato una valutazione non inferiore a otto in tutte le discipline, nonché in condotta, potranno percepire la borsa di studio erogata dalla scuola con i fondi per il diritto allo studio

In riferimento al Nuovo Esame di Stato previsto per le quinte classi (tipologia – simulazioni – documento del 15 maggio), relativamente alla formulazione della terza prova, all'unanimità il CD del 21/10/2008 con delibera N. 22, approva quanto segue:

- **TIPOLOGIA MISTA (B e C)** con quattro discipline, con numero di quesiti 8+16 e sarà analoga alle simulazioni ed esercitazioni effettuate durante l'anno scolastico,
- Le simulazioni che si svolgeranno in due ore di lezione, dopo il primo quadrimestre.

Tipologia	Numero quesiti
a) trattazione sintetica	non più di 5 argomenti
b) quesiti a risposta singola	da 10 a 15
c) quesiti a risposta multipla	da 30 a 40
d) problemi scientifici a soluzione rapida	non più di 2
e) casi pratici e professionali	non più di 2
f) progetto	1
Se le tipologie b) e c) vengono utilizzate cumulativamente:	
b) quesiti a risposta singola	minimo 8
c) quesiti a risposta multipla	minimo 16

11. ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

In ottemperanza alla normativa vigente, e nel rispetto della legge quadro n.104/92, la responsabilità dell'integrazione dell'alunno diversamente abile è del Consiglio di classe, titolare dell'azione formativa, che da esso viene esercitata dal momento della programmazione fino alla valutazione finale, attraverso i docenti curricolari e specializzati. Sulla base del Profilo Dinamico Funzionale il Consiglio di classe, con il supporto del G.I.O. e d'intesa con la famiglia, stila la Programmazione didattico-disciplinare che l'alunno seguirà, completa di finalità, obiettivi, metodologie d'insegnamento, contenuti e criteri valutativi. Se dalle indicazioni emerse dai Consigli di classe si ritiene che l'alunno sia in grado di conseguire obiettivi didattici contemplati nei programmi ministeriali, o comunque ad essi globalmente riconducibili, secondo l'O.M. marzo 1995, la programmazione sarà la stessa del gruppo degli allievi normodotati. Nel caso in cui, invece, l'alunno non è in grado di conseguire i suddetti obiettivi, il Consiglio di classe predisporrà un Piano Educativo Individualizzato (P.E.I.), con obiettivi commisurati alla situazione di partenza, con prioritarie finalità di integrazione del soggetto nel gruppo classe nonché della massima valorizzazione delle capacità individuali del soggetto. Per quanto sopra esposto, si stabilisce pertanto, in base all'O.M. del 21/04/1997 n. 266, che se l'alunno segue la programmazione di classe, con attività opportunamente calibrate alle sue capacità, consegue il titolo di studio; se l'alunno segue un PEI è garantita l'ammissione alla classe successiva ed il conseguimento di un attestato di frequenza al fine del corso di studi.

All'unanimità con **DELIBERA N. 5 del CD del 01/09/2008** viene così costituito il G.I.O.:

- Dirigente
- Docenti specializzati
- Coordinatori delle classi nelle quali è iscritto lo studente DA
- Rappresentanti dei genitori
- Rappresentanti degli studenti
- ASL

12. INTERVENTI DI RECUPERO / SOSTEGNO E DI APPROFONDIMENTO

CRITERI GENERALI

biennio e monoennio: 4 discipline

biennio post - qualifica: 3 discipline

- **Per la scelta delle discipline** si opererà in base allo schema di seguito riportato:

Biennio - Priorità alle discipline che hanno scritto e orale

Monoennio - discipline d'esame : Italiano, Lingue, Discipline di settore, Scienza degli alimenti

Biennio post qualifica -

- discipline che prevedono prove scritte e orali per le classi **quarte**

- discipline d'esame per le classi **quinte**; la scelta delle tre discipline sarà operata dal consiglio di classe.

- Ogni consiglio di classe avrà a disposizione 50 ore da dividere secondo le esigenze.
- Ogni gruppo di recupero sarà costituito da 10 studenti al massimo, salvo casi particolari adeguatamente motivati.

INTERVENTI

A) Gli **interventi di sostegno**, prevengono l'insuccesso scolastico e si realizzano in ogni periodo dell'anno scolastico; hanno lo scopo di ridurre le attività di recupero dei debiti e si concentrano sulle aree disciplinari per le quali si è registrato un elevato numero di insufficienze.

Essi vengono deliberati dal Collegio Docenti, programmati dal consiglio di classe ed inseriti nel POF e nel piano annuale.

B) Gli **interventi di recupero** si effettueranno due volte l'anno: la prima entro/alla fine del primo quadrimestre, la seconda al termine dell'anno scolastico.

I Corsi di recupero, volti a sanare le valutazioni sospese dell'A.S. 2007/2008 sono stati attivati nella prima settimana di settembre, con **DELIBERA N. 62** nel CD del 13/06/2008.

I corsi di cui sopra sono stati svolti dall'1 al 6 settembre 2008;

- Si sono conclusi con una prova di tipologia mista: 16 quesiti a scelta multipla con 3 distrattori e 4 a risposte aperte, della durata di 90 minuti per ogni disciplina .

In base alla delibera N. 20 del CD del 21/10/2008 gli interventi contro la dispersione o insuccesso scolastico saranno così organizzati:

1. Coaching e mentoring (recupero in itinere)

- **Coaching**

- Individua le lacune dello studente
- Il docente funge da allenatore o guida
- Interviene con esercizi mirati o compiti a casa

- **Mentoring:**

Uno studente con preparazione lacunosa (mentee) viene affiancato da un altro studente in situazione culturale più avanzata (il mentore).

N.B. Per gli studenti di nazionalità estera verrà istituito un corso di lingua italiana da effettuarsi in orario pomeridiano senza costi aggiuntivi.

2. Sportello help

Attivabile in qualsiasi periodo dell'anno scolastico. Prevede interventi pomeridiani con un massimo di tre studenti

3. Corsi di recupero / approfondimento

Sono previsti corsi di recupero per le classi prime, seconde e quarte e corsi di approfondimento per le terze e le quinte, attivabili:

- dopo il 1°interperiodo per il biennio comune ed il monoennio ,
- dopo il 1° quadrimestre per biennio post – qualifica.

C) Gli **interventi di approfondimento** mirano ad ampliare le conoscenze e le competenze degli studenti, stimolandoli a migliorare l'organizzazione dei contenuti trattati, incitandoli ad una più produttiva attualizzazione delle tematiche affrontate, dopo attenta osservazione e discussione degli stessi nei diversi profili di inquadramento.

Gli interventi di approfondimento, **per le classi III e V**, si effettueranno con le modalità di seguito indicate:

- Coaching ovvero approfondimento in itinere (sempre possibile e attivabile)
- corso di approfondimento per classi parallele (attivabile solo nel caso di disponibilità finanziarie)

13. AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

a) Iniziative culturali: visite guidate e viaggi d'istruzione

Le visite guidate, che avranno una valenza didattica e interdisciplinare, saranno programmate da ciascun consiglio di classe, compatibilmente con la disponibilità finanziaria.

b) Attività di formazione e aggiornamento per i docenti

Riguardo al piano annuale delle attività di formazione e aggiornamento il C D del 01/09/2008 ha approvato , con DELIBERA N.04, le seguenti proposte:

- Corso sulla Sicurezza
- Corso di aggiornamento di lingua inglese per i docenti del corso diurno e serale
- Corso sulle tecnologie informatiche PON D1
- Corso H.A.C.C.P.

e con DELIBERA N.13 del 12/09/2008 :

- Corso sulla valutazione –Progetto qualità-
- Counseling e dinamiche relazionali
- Corso di aggiornamento docenti sulle novità in materia pensionistica
- Corso di aggiornamento docenti tecno-pratici
- Corso di aggiornamento docenti sull'utilizzo delle LIM

c) Progetti

1) **Progetto orientamento:**

Terza media

- Partecipazione agli incontri con genitori e studenti organizzati dalle scuole medie
- OPEN DAY: giornata di apertura dell'istituto per permettere a studenti e genitori di visitare i locali e di conoscere i percorsi formativi

Biennio

Classi prime:

- Attività di sostegno alla motivazione e di ri-orientamento (progetto “passerella”)
- Uscite presso aziende del territorio del settore turistico-alberghiero
- Attività in collaborazione con gli enti locali
- Esercitazione pratica e di osservazione presso strutture ricettive alberghiere

Classi seconde

- Autoanalisi volta alla conoscenza di sé e delle proprie attitudini
- Attività di simulazione: cene a tema aperte ai genitori e a docenti del Consiglio di Classe
- Informazione, anche con l'intervento di esperti del mondo del lavoro, sulle caratteristiche di un'azienda alberghiera e ristorativa e sui possibili sbocchi occupazionali
- Stage/Esercitazione pratica e di osservazione presso strutture ricettive alberghiere di osservazione
- Ri-orientamento guidato in caso di cambiamento della scelta di indirizzo
- Alternanza scuola-lavoro

Classi Terze

- Informazione circa le opportunità dopo il conseguimento della qualifica: presentazione del percorso formativo del biennio post-qualifica, sbocchi professionali
- Autoanalisi per fare il punto su se stessi e sui propri atteggiamenti nei confronti dell'istruzione e del lavoro
- Stages su territorio nazionale ed internazionale
- Alternanza scuola-lavoro estiva

Biennio post-qualifica

- Incontri con esperti del mondo del lavoro
- Incontri di orientamento universitario
- Partecipazione al Salone dell'orientamento di Cosenza – Catanzaro

- 2) **Formazione trasversale: Comprendere per meglio apprendere**
- 3) **Stage/esercitazione**
- 4) **Storia e archeologia**
- 5) **Almanacco gastronomico**
- 6) **Giornale d'Istituto**
- 7) **Accoglienza**
- 8) **Patentino a scuola "Educazione stradale"**
- 9) **Cineforum (proiezioni in lingua madre e in lingua straniera)**
- 10) **Teatrando.....in calabrese!**
- 11) **Impara l'arte per non stare in disparte**
- 12) **Alfabetizzazione informatica di base**
- 13) **Creare e decorare oggetti artistici con le tecniche del Decoupage e del Patchwork**
- 14) **L'ambiente in rete**
- 15) **Sulle orme del compasso**
- 16) **La filosofia degli umili – la riscoperta dei proverbi**
- 17) **Attività sportiva**
- 18) **Quotidiano in classe**
- 19) **Autonomia didattica**
- 20) **"Calabria 2009 – Un anno di storia, sapori e tradizioni culturali"**
- 21) **Presepe**
- 22) **Comprendere per meglio apprendere**
- 23) **Beni artistici :A.Gagini"**
- 24) **Danza creativa (convitto)**
- 25) **Guardando il futuro**
- 26) **Viaggio nel tempo e nello spazio in Calabria**
- 27) **Educazione alla legalità**
- 28) **Giochi sportivi**
- 29) **ARFA scuole**
- 30) **Socrates**
- 31) **Leonardo**
- 32) **CIC**
- 33) **Progetti diversamente abili**
- 34) **Solidarietà**
- 35) **"Minori in difficoltà" finalizzato al recupero degli allievi e alla diminuzione della dispersione scolastica, nonché all'inserimento degli allievi diversamente abili nel contesto scolastico. Diritto allo studio L. 97/85**
- 36) **"Scuole aperte", progetto per l'inserimento degli alunni stranieri nella scuola per una cittadinanza pluralitaria".**

Il C. I. con **DELIBERA N. 8, all'unanimità**, aderisce al progetto “rete di scuole Magna Graecia”, come previsto dalla normativa.

Considerata la numerosità dei progetti e l'eventuale difficoltà per la copertura finanziaria degli stessi, il Collegio individua i criteri che il Consiglio d'Istituto farà suoi per la approvazione di parte di essi.

All'unanimità, vengono approvati i seguenti criteri:

1. Ultimazione progetti in itinere
2. Estendibilità dei progetti a più classi
3. Progetti che coinvolgono le materie professionalizzanti
4. Progetti che facilitano il contatto dello studente con il mondo del lavoro
5. Progetti che coinvolgono gli alunni diversamente abili
6. Almeno un progetto per gli alunni del Corso serale

Di tutte le attività progettate dalla scuola, per gli studenti che vi parteciperanno, si terrà conto in sede di valutazione finale e per gli alunni del III, IV, V saranno riconosciuti dei crediti scolastici.

Proposte progetti terza area (post qualifica IV e V a.s. 2008/2009)

Il CD del 01/09/2008 approva con **DELIBERA N. 7** l'inserimento delle nuove figure professionali di seguito elencate

TERZA AREA PROFESSIONALIZZANTE A.S. 2008-2009

	Figure professionali
1	Tecnico di catering e banqueting
2	Tecnico di sala e sommelier
3	Tecnico di gestione bar e wine bar
4	Tecnico di cucina mediterranea creativa
5	Tecnico di cucina regionale
6	Tecnico della ristorazione moderna
7	Tecnico promotore dei prodotti del territorio
8	Tecnico di pasticceria e gelateria
9	Tecnico in agriturismo e prodotti biologici
10	Tecnico di ricevimento, accoglienza turistica e P.T.
11	Tecnico di azienda turistica-alberghiera
12	Tecnico di banchetti e ricevimenti
13	Tecnico della lavorazione del pane, della scultura e intaglio ortaggi

- La scuola, vista la peculiarità degli indirizzi, attribuisce particolare attenzione alle esercitazioni pratiche speciali e/o esercitazioni straordinarie e/o manifestazioni interne ed esterne, che rientrano nell'ambito delle attività didattico-formative alle quali essa è istituzionalmente preposta. Tali attività, svolte con la partecipazione di docenti, studenti e personale ATA, si propongono come strumento di motivazione allo studio e contribuiscono alla formazione della personalità e professionalità degli studenti, dando all'Istituto un'immagine significativa in seno al tessuto sociale della Regione. Costituiscono, inoltre, espressione e veicolo pubblicitario a livello Nazionale ed Internazionale, in quanto si svolgono sia all'interno che all'esterno dell'Istituto.
- Il collegio, al fine di semplificare l'organizzazione e l'attuazione delle suddette attività, demanda al Dirigente la valutazione delle manifestazioni e/o esercitazioni con valenza educativa, da realizzare nel corso dell'anno.
- Il C.I. approva, all'unanimità, con DELIBERA N.10 del 12/12/2008 tutte le esercitazioni straordinarie e/o manifestazioni interne ed esterne già effettuate e quelle da svolgersi nel corso dell'anno scolastico 2008/2009.

PROGETTI POR:

- **“Matematica e multimedialità. POR Calabria mis. 3.15 (FESR) Adeguamento e potenziamento delle dotazioni tecnologiche ed informatiche per la creazione di laboratori multimediali.**

PROGETTI PON 2007/2013 PIANO INTEGRATO (FSE)

Per quel che concerne i **Programmi di Operatività Nazionale 2007/2013** il CD, all'unanimità, approva il Piano Integrato d'Istituto, codice AOODGAI 8124 2008 – finanziamenti 2009 (**Allegato N. 1**) con **DELIBERA N. 31** - che viene così inserito nelle attività programmatiche dell'Istituto, come ampliamento dell'offerta formativa.

1. Piano Integrato d'Istituto codice AOODGAI 8124 2008 – finanziamenti 2009

€24.607,15	Azione C1	formazione alunni n. 3 progetti		
	Il problema non è un problema	(matematica)	€5892,86	ore 30
	Can I help you	(inglese) con certificazione	€12821,43	ore 50
	Università del Rock	(Musica)	€5892,86	ore 30

€57.857,14 Azione C5 Stage all'estero ore 120
Oltre i confini tra il gusto e l'ospitalità (ore 40 nel territorio + 80 all'estero)

€23.214,29 Azione G1 formazione Adulti,
Documentaristi... per caso (ore 120)

2. Individuazione figure

- a. Facilitatore
- b. Referente per la valutazione
- c. Pubblicità (definire gli interventi pubblicitari: locandine, manifesti, sito, brochure, giornali, televisione ecc.)
- d. numero di tutor e criteri di individuazione dietro presentazione domanda e con allegato il curriculum formato europeo. (C1 - 3 tutor) (C5 – 1 tutor interno 120 ore 1 tutor aziendale 40 1 tutor aziendale 80 ore) (G1 - 1 o più tutor)
- e. Numero di esperti (matematica – inglese – musica – italiano – dizione – pratica operativa - pubblicità)
- f. Numero di personale della scuola (amministrativo – tecnico – coll. Scolastico)

PON PREGRESSO FESR €50.000,00

palmaria - variazione matrice acquisti laboratorio di cucina (self-service)
predisposizione gara individuazione 3 ditte

POR 3.15B – matematica e multimedialità – annualità 2008
€ 50.000,00 in fase di completamento.

14. FUNZIONI STRUMENTALI

In riferimento al dimensionamento, alla complessità ed alla specificità dell'Istituto il CD del 12/09/2008 così come stabilito dal nuovo CCNL individua, con **DELIBERA N. 10**, le seguenti aree funzionali al P.O.F.

FUNZIONE 1: Responsabile infrastrutture tecnologiche e multimediali

Aggiornamento sito WEB con pubblicazione documenti ed attività
Partecipare a progetti d'Istituto
Aggiornare il sito www.ipssarsoverato.it
Attività di supporto e formazione interna con conoscenza dei softwares
Linux e Open Office
Migliorare la dotazione informatica dell'Istituto
Informatizzazione degli scrutini

FUNZIONE 2: Interventi e servizi per gli studenti – Orientamento e continuità in ingresso - Orientamento in uscita – Dispersione scolastica

Coordinare le attività di accoglienza ed orientamento
Pianificare ed organizzare la presentazione dell'Istituto presso le Scuole medie
Organizzare le attività "un giorno all'IPSSAR" e "Scuola aperta"
Organizzare incontri di orientamento
Collaborare con l'Università per l'orientamento in uscita (classi 4^e e 5^e)
Interventi sulla dispersione scolastica

FUNZIONE 3: Coordinamento dell'attività di Terza Area - Stages

Organizzare le attività di terza area - stage
Tenere contatti con Aziende di ristorazione ed alberghiere
Coordinare i tutor di classe e monitorarne gli interventi
Raccogliere eventuali reclami da presentare in Dirigenza

FUNZIONE 4: Coordinamento delle attività annuali del POF -Innovazione didattica e certificazione di qualità

Monitorare le situazioni didatticamente difficili
Aggiornare e fornire materiale informativo
Piano delle attività di sperimentazione e aggiornamento
Valutazione e coordinamento delle attività del piano

FUNZIONE 5: Rapporti con il territorio – Organizzazione gestione esercitazioni interne ed esterne

Promuovere i rapporti col territorio
Coordinare le richieste di collaborazione e partecipazione ad attività esterne e con il mondo del lavoro
Organizzare i lavori delle manifestazioni speciali

FUNZIONE 6: Servizi di biblioteca

Catalogare il materiale video e cartaceo con gli appositi software
Assicurare il prestito in via continuativa
Insegnare cenni di biblioteconomia agli studenti interessati
Fornire consulenza agli alunni sulla modalità da seguire per fare ricerca

FUNZIONE 7: Attività di collaborazione con enti esterni

Coordinare i rapporti con enti pubblici, aziende e associazioni
Collegare le attività dell'Istituto con enti e organismi territoriali ed esteri
Programmare progetti europei

FUNZIONE 8: Organizzazione delle attività di recupero e di potenziamento.

Coordinare, su indicazioni del C.D. e dei C. di C., le iniziative di recupero e potenziamento
Pianificare i modi ed i tempi dell'intervento-
Raccogliere i risultati ai fini della valutazione e dell'autovalutazione

15. ORGANIGRAMMA O.O.C.C.

Consigli di classe	Docenti della classe	
Coordinatori del Consiglio di classe	Docenti della classe	
Segretari del Consiglio di classe	Docenti della classe	
Collegio dei docenti	Tutti i docenti	
Consiglio d'Istituto	Dirigente Scolastico	
	Componente Docenti	N° 8
	Componente Studenti	N° 4
	Componente Genitori	N° 4
	Componente Personale ATA	N° 2
Collegio degli Istitutori	Tutti gli Istitutori	

16. DIPARTIMENTI E COMMISSIONI

Tutti i docenti fanno parte del dipartimento relativo alla propria disciplina di insegnamento. Molti docenti, inoltre, possono rientrare a far parte (in seguito a richiesta) delle seguenti commissioni:

1. Educazione alla salute – C.I.C.
2. Educazione all'ambiente
3. Orientamento
4. Alternanza scuola/lavoro, Stage estivo
5. Viaggi, visite guidate e visite tecniche

17. SICUREZZA (DLG 626/94 - DLG 81/08 del 09/04/2008)

OBIETTIVI PRIMARI:

- Percezione, valutazione e controllo del rischio
- Far acquisire la consapevolezza dei rischi attraverso: informazione, prevenzione e formazione.
- Addestrare tutti al corretto comportamento nelle situazioni d'emergenza.
- Mantenere e controllare l'ambiente di lavoro in modo che sia sicuro per sé e per gli allievi, segnalando tempestivamente ogni situazione ritenuta pericolosa;
- Predisporre un piano d'evacuazione, abbinando allo stesso un fascicolo di informazione e formazione per tutto il personale;
- Effettuare delle prove d'evacuazione dell'Istituto, con la partecipazione di tutto il personale;
- Designare in modo omogeneo un certo numero di addetti (aspp) motivandoli e organizzandoli, fornendo loro tutti gli strumenti necessari e riconoscendo un onere accessorio. Prevedendo, inoltre, in sinergia con la Scuola polo un percorso formativo e di aggiornamento, come per legge.
- Monitorare costantemente tutte le Sedi della Scuola dove sono in funzione le attività didattiche, segnalando a chi di dovere e rimuovere nell'ambito delle proprie competenze le situazioni di pericolo.
- Sospendere, in caso di pericolo immediato, in sintonia con i principi del TUS, ogni attività.