



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore - "CARLO URBANI"

Sede Legale ed Amministrativa Via Legnano, 17 - Porto Sant'Elpidio (FM) - C. F. 81012440442 - Cod. Mec. APIS00200G

E-mail: apis00200g@istruzione.it - Pec: apis00200g@pec.istruzione.it - Web: www.polourbani.gov.it

<i>Istituto "Luigi Einaudi"</i>	Via Legnano, 17	63821	Porto Sant'Elpidio	(FM)	Tel. 0734.991431	Fax 0734.993994
<i>Istituto "Ezio Tarantelli"</i>	Corso Baccio, 25	63811	Sant'Elpidio a Mare	(FM)	Tel. 0734.859128	Fax 0734.850027
<i>Istituto "Ennio Medi"</i>	Via Giotto, 5	63833	Montegiogio	(FM)	Tel. 0734.962081	Fax 0734.962621

Prot. n. 6028 / A16a

Porto Sant'Elpidio 11 ottobre 2017

Alla Provincia di Fermo

Viale Trento 113

63900 FERMO -

maurilio.cestarelli@provincia.fm.it

laura.lupi@provincia.fm.it

All'Ufficio Scolastico per le Marche

Via XXV Aprile, 19

60125 ANCONA -

antonella.giannuzzi@istruzione.it

Oggetto: Percorsi di Istruzione e Formazione professionale. Progetti - I.I.S.S. "Carlo Urbani"

Via Legnano snc Porto S. Elpidio FM - a.s. 2017-18, 2018-19, 2019-20,

Facendo riferimento alla delibera n.84 del 30 gennaio 2017 e alla D.A. n. 40 - Programma dell'offerta formativa e della rete scolastica regionale per l'anno 2017/2018, si trasmettono, in allegato, i progetti formativi, corredati di rispettive tabelle, per le seguenti Qualifiche nei rispettivi Istituti di Porto Sant'Elpidio e Sant'Elpidio a Mare:

	Operatore della Ristorazione		Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza	
	Preparazione pasti 1° anno	Sala - Bar 1° anno	Strutture Recettive 1° anno	Servizi del turismo 1° anno
Porto S. Elpidio APRH00201Q	2	1	1	0
S. Elpidio a Mare APRC00201E	1	1	1	0

Totale corsi da attivare 7

In attesa di ogni eventuale richiesta si porgono distinti saluti

All. N. 4 Progetti



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

dott. Roberto Vespasiani

Roberto Vespasiani



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore - "CARLO URBANI"
Sede Legale ed Amministrativa Via Legnano, 17 - Porto Sant'Elpidio (FM) - C. F. 81012440442 - Cod. Mec. APIS00200G
E-mail: apis00200g@istruzione.it - Pec: apis00200g@pec.istruzione.it - Web: www.polourbani.gov.it



<i>Istituto "Luigi Einaudi"</i>	Via Legnano, 17	63821	Porto Sant'Elpidio	(FM)	Tel. 0734.991431	Fax 0734.993994
<i>Istituto "Ezio Tarantelli"</i>	Corso Baccio, 25	63811	Sant'Elpidio a Mare	(FM)	Tel. 0734.859128	Fax 0734.850027
<i>Istituto "Enrico Meda"</i>	Via Giotto, 5	63833	Montegiorgio	(FM)	Tel. 0734.962081	Fax 0734.962621

SCHEDA PROGETTO

QUALIFICA PERCORSO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE DI DURATA TRIENNALE

DATI DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

Sezione A - Scheda del Soggetto Attuatore

A.1 Dati identificativi dell'Istituzione Scolastica

Denominazione Istituzione Scolastica

Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Accoglienza Turistica

Codice meccanografico Istituzione Scolastica **APIS00200G**

Responsabile Istituzione Scolastica **Dott. Vespasiani Roberto**

Referenti del progetto **prof.ssa PACE Rosella** - ruolo **Coordinatore IeFP**

prof. Monaco Marcello - ruolo **Docente Funzione Strumentale al POF**

Comune dell'Istituzione Scolastica **Sant'Elpidio a Mare** Provincia **FM**

Indirizzo **C.so Baccio, 25.** **Sant'Elpidio a Mare (FM)** **63811**

Telefono **0734/859128** Fax **0734/850027** E-mail **apis00200g@istruzione.it**



SEZIONE B - DATI RELATIVI AL PERCORSO

B.1 Denominazione della Qualifica

OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA

Eventuale indirizzo della Qualifica:

- **Strutture ricettive**
- **Servizi del turismo**

Referenziazione della figura:

5 Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi

5213 Addetti all'accogliimento, portieri di albergo ed assimilati

L'Operatore interviene, a livello esecutivo, nel processo di erogazione dei servizi di promozione ed accoglienza con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "**Strutture ricettive**" sono funzionali all'operatività nell'ambito delle strutture ricettive di diversa tipologia; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'erogazione dei servizi di prenotazione, check-in e check-out

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "**Servizi del turismo**" sono funzionali all'operatività nel settore viaggio e turismo; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti vendita di prodotti e servizi turistici

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007) :

79 Attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour operator e servizi di prenotazione e attività connesse

79.90 Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio

Nomenclatura Unità Professionali (NUP/ISTAT 2006):

55 Alloggio

55.10 Alberghi e strutture simili

55.20 Alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni

55.30 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte

B.2 Articolazione del percorso

2.1. Articolazione oraria

	Classe 1a	Classe 2a	Classe 3a
Accoglienza	si	no	no
Competenze di base e trasversali	574	613	402
Competenze tecnico-professionali	392	396	534 di cui 33 in codocenza Sc. Alim
Stage- Alternanza scuola lavoro	20	80	120



Personalizzazione*	Vedi prospetto potenziamento	Vedi prospetto potenziamento	Vedi prospetto potenziamento
Valutazione	**	**	
Totale	1056	1089	1056

*** codocenza con Scienze degli Alimenti**

**Gli apprendimenti e il comportamento degli studenti saranno oggetto di valutazione individuale da parte di ogni docente per la propria disciplina e collegiale e di certificazione al secondo anno di corso finalizzata a documentare il livello di raggiungimento degli obiettivi-competenze nella fase dell'obbligo scolastico. Al terzo anno, a conclusione dei percorsi, previo superamento dell'esame previsto, lo studente consegnerà la qualifica di operatore professionale con riferimento alla relativa figura. L'accesso alla valutazione annuale e all'ammissione agli esami finali è legato alla frequenza di almeno tre quarti della durata del percorso.

***N.B.**

Allo stato attuale a livello di progettazione, soprattutto per il biennio iniziale, non si è dell'idea di attivare una diversificazione ed una personalizzazione dei "curricula" lasciando che essa risulti essere significativa nel monoennio che è inteso, a livello progettuale, il vero momento di specifica personalizzazione e caratterizzazione del profilo professionale.

Prospetto Potenziamento delle competenze tecnico-pratiche

1^ anno	2^ anno	3^ anno
Visite didattiche aziendali	Visite didattiche aziendali	Visite didattiche aziendali
Incontri con esperti	Incontri con esperti	Collaborazione alla realizzazione di progetti interni ed esterni
	Collaborazione alla realizzazione di progetti interni ed esterni	Stage operativi in alternanza scuola-lavoro
	Stage/Alternanza Scuola-lavoro	
Totale ore 20	Totale ore 80	Totale ore 120

2.2. Accoglienza

Il modulo di 16 ore, da realizzarsi nel primo anno di corso, trova la sua giustificazione nel garantire agli allievi provenienti dal ciclo di studi inferiori, un facile inserimento nei processi di formazione e di istruzione superiore. Saranno prospettate agli allievi, seppure in maniera semplificata sia gli aspetti di orientamento professionale sia le linee programmatiche del percorso formativo allo scopo di renderli consapevoli dell'attività e soprattutto partecipi come soggetti attivi del dialogo educativo e formativo. Il modulo sarà comune trasversale dal momento che ogni docente di ogni singola disciplina troverà modo e maniera, nella configurazione del suo modulo disciplinare, di organizzare ore di accoglienza ed orientamento nonché fornire informazioni adeguate sulle principali norme di sicurezza. Si tenterà, nei limiti della situazione oggettiva, di fornire agli allievi gli elementi di collegamento tra gli aspetti squisitamente teorici della disciplina e gli agganci pratici professionali in maniera da instaurare nell'allievo quella sintonia fra pratica e teoria che è appunto uno dei supporti fondamentali su cui si articola la progettazione dei percorsi di formazione. Altro obiettivo precipuo del momento di accoglienza sarà anche quello, seppure in maniera non invasiva né preponderante, di cominciare a far nascere negli allievi la curiosità della caratterizzazione del mondo del lavoro e di una attività imprenditoriale.

2.3. Competenze di base e trasversali

	Competenze dichiarate	Competenze minime per la prosecuzione degli studi
--	-----------------------	---



<p>Classe 1a</p>	<p>Area dei linguaggi: Conoscere gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti familiari; Leggere ,comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; Produrre testi di varia tipologia in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi relativi alla quotidianità e familiari; Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario; Utilizzare e produrre testi multimediali. Area scientifica: osservare e descrivere fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità Area matematica: Conoscere e utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche in forma grafica; Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni; Conoscere le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Area tecnologica: Conoscere e utilizzare strumenti tecnologici e informatici; Raccogliere dati e organizzarli Area storico-sociale: Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali; Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p>	<p>Area dei linguaggi: Comprendere le idee principali di conversazioni formali ed informali; Individuare il punto di vista e le finalità dell'emittente; Svolgere presentazioni chiare e logicamente strutturate; Affrontare situazioni comunicative semplici e familiari utilizzando semplici risorse linguistiche adeguate alla situazione comunicativa; Comprendere globalmente testi di varia tipologia; Identificare le informazioni principali; Produrre semplici testi di contenuto generale e noto adeguati rispetto alla situazione comunicativa; Comprendere i punti principali di messaggi semplici e chiari su argomenti di interesse personale e quotidiano in lingua straniera Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale; Produrre brevi e semplici testi di uso quotidiano riferiti ad ambiti di immediata rilevanza anche se non completamente corretti dal punto di vista strutturale e grammaticale; Utilizzare consapevolmente il mezzo tecnologico Area scientifica: Comprendere la realtà naturale, applicando metodi di osservazione e di indagine propri delle diverse scienze; Esplorare e comprendere gli elementi tipici e le risorse dell'ambiente naturale ed umano inteso come sistema Area matematica: Comprendere le procedure che consentono di esprimere e risolvere le situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati; Comprendere il significato e le proprietà delle operazioni; Utilizzare gli strumenti e le strategie di calcolo fino all'impostazione e risoluzione di equazioni di 1° grado; Riconoscere oggetti nel piano e nello spazio; Calcolare perimetri, aree e volumi di semplici figure geometriche; Costruire semplici modelli utilizzando figure. Area tecnologica: Utilizzare un programma di videoscrittura; Acquisire dati, produrre e stampare semplici testi usando le funzionalità di Word. Area storico-sociale: Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche; Identificare gli elementi maggiormente significativi dei diversi periodi; Comprendere le caratteristiche fondamentali dell'ordinamento giuridico italiano come sistema di regole fondate sulla Costituzione; Orientarsi nella struttura dello Stato, delle Regioni e degli Enti locali; Conoscere a grandi linee il territorio e le opportunità occupazionali che esso può offrire.</p>
<p>Classe 2a</p>	<p>Area dei linguaggi: Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa; Possedere proprietà di linguaggio adeguata alla situazione comunicativa; Affrontare situazioni comunicative diverse, impreviste, anche in situazioni non note; esprimere il proprio punto di vista; Leggere per comprendere ed interpretare; Attivare strategie di comprensione diversificate; Conoscere testi appartenenti alla produzione letteraria italiana e straniera di epoche e autori diversi; Produrre testi di differenti formati, tipologie e complessità; Interagire in conversazioni brevi su temi di carattere generale e professionale in lingua straniera; Comprendere e localizzare informazioni all'interno di testi brevi riferiti al quotidiano, al generale e all'ambito professionale; Produrre semplici testi corretti ed</p>	<p>Area dei linguaggi: Comprendere le idee principali e secondarie di conversazioni, formali ed informali; Riconoscere differenti codici comunicativi anche attraverso trasmissioni radio, video ecc.; Utilizzare un lessico pertinente, anche se semplice, e strutture morfosintattiche semplici, adeguati a situazioni riferibili a fatti di vita quotidiana e professionale; Scambiare informazioni e idee ed esprimere il proprio punto di vista; Distinguere le diverse tipologie testuali cogliendone le caratteristiche salienti; Conoscere a grandi linee testi significativi appartenenti alla produzione letteraria italiana e straniera; Acquisire e selezionare le informazioni utili da una congrua tipologia testuale; Produrre testi semplici di contenuto familiare, generale e tecnico adeguati rispetto alla situazione comunicativa utilizzando un lessico e strutture morfosintattiche semplici ma sostanzialmente corretti; Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di carattere personale, familiare e professionale; Produrre testi semplici abbastanza corretti riferiti ad ambiti di immediata rilevanza e di carattere tecnico nell'ambito professionale studiato; Cogliere gli strumenti che caratterizzano i vari tipi di linguaggi non verbali; Riconoscere i diversi codici e strumenti comunicativi propri delle comunicazioni non verbali.</p>



	<p>organizzati sia di carattere generale sia di carattere tecnico nell'ambito professionale studiato; Utilizzare strumenti espressivi diversi dalla parola, tra loro integrati o autonomi.</p> <p><u>Area scientifica:</u> Comprendere la realtà naturale, applicando metodi di osservazione, di indagine e le procedure sperimentali proprie delle diverse scienze; Esplorare e comprendere gli elementi tipici e le risorse dell'ambiente naturale ed umano inteso come sistema; Riconoscere il ruolo degli elementi di un sistema e le loro interrelazioni; Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni fisici e trasformazioni di energia; Analizzare fenomeni chimici, comprendendo le caratteristiche degli elementi e la struttura delle soluzioni chimiche legate al contesto della vita quotidiana.</p> <p><u>Area matematica:</u> Comprendere le procedure che consentono di esprimere e risolvere le situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati; Costruire modelli utilizzando figure; Individuare le strategie matematiche appropriate per la soluzione di problemi inerenti la vita quotidiana e professionale; Motivare le risposte prodotte; Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di strumenti statistici e di rappresentazioni grafiche.</p> <p><u>Area tecnologica:</u> utilizzare strumenti tecnologici e informatici per consultare archivi e banche dati, gestire informazioni, analizzare dati; Utilizzare consapevolmente le tecnologie tenendo presente sia il contesto culturale sociale nel quale esse fanno agire e comunicare, sia il loro ruolo per l'attuazione di una cittadinanza attiva.</p> <p><u>Area storico-sociale-economica:</u> Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sulla tutela e sul reciproco riconoscimento dei diritti per il pieno esercizio della cittadinanza; Conoscere il funzionamento del sistema economico e orientarsi nel mercato del lavoro; Comprendere la dimensione storica dei sistemi di organizzazione sociale; Confrontare modelli diversi tenendo conto del contesto storico/culturale di riferimento; Riconoscere ed applicare concretamente in fatti e vicende della vita quotidiana e professionale i fondamentali concetti economici e giuridici; Essere consapevole dei comportamenti adeguati per assicurare il benessere e la sicurezza</p>	<p><u>Area scientifica:</u> Analizzare fenomeni fisici; Individuare le grandezze fisiche e le relative modalità di misura; Conoscere le relazioni tra le grandezze fisiche; Riconoscere il ruolo degli elementi di un sistema; Conoscere i diversi stati della materia; Conoscere le definizioni Comprendere le caratteristiche degli elementi e la struttura delle soluzioni chimiche legate al contesto della vita quotidiana.</p> <p><u>Area matematica:</u> Utilizzare strumenti, tecniche e strategie di calcolo fino all'impostazione e risoluzione di equazioni di 2° grado; Costruire semplici modelli utilizzando figure geometriche; Individuare le strategie matematiche appropriate per la soluzione di problemi semplici inerenti la vita quotidiana e professionale; Utilizzare diverse tipologie di rappresentazione grafica per la rappresentazione di dati.</p> <p><u>Area tecnologica:</u> Acquisire, leggere, creare, gestire e stampare testi usando le funzionalità di un programma di videoscrittura; Conoscere ed usare le potenzialità offerte da applicazioni specifiche per creare un foglio elettronico utilizzando le normali funzionalità di trattamento dei testi e la rappresentazione dei dati in forma grafica; Conoscere potenzialità e rischi nell'uso delle tic</p> <p><u>Area storico-sociale-economica:</u> Conoscere gli organismi di cooperazione internazionale e il ruolo dell'Unione Europea; Comprendere la dimensione storica dei sistemi di organizzazione sociale; Riconoscere il significato e il valore della diversità all'interno di una società basata su un sistema di regole che tutelano i diritti di tutti; Conoscere i fondamentali concetti economici e giuridici; Conoscere le principali caratteristiche del mondo del lavoro locale, nazionale e transnazionale; Conoscere le norme vigenti sulle condizioni di sicurezza e salubrità degli ambienti di lavoro; Individuare i comportamenti da adottare in situazioni di emergenza; Comprendere la necessità di adottare nella vita quotidiana e professionale comportamenti volti a rispettare l'ambiente;</p>
<p>Classe 3_a</p>	<p>Nella classe terza si procederà al potenziamento ed approfondimento degli obiettivi-competenze sviluppati nel biennio precedente procedendo sempre per aree disciplinari. Tale azione permetterà di acquisire una</p>	



	<p>solida base di istruzione generale e la cultura professionale che possa consentire agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie ad assumere ruoli qualificati e operativi nei settori di servizio di riferimento.</p> <p>Si consoliderà inoltre l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza che consentano di arricchire la cultura di base dello studente e di accrescere il suo valore anche in termini di occupabilità.</p>	
--	---	--

2.4. Competenze tecnico-professionali

	Competenze dichiarate	Competenze minime per la prosecuzione degli studi
Classe 1a	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Conoscere comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale Conoscere e identificare i simboli e la segnaletica di rischio e/o pericolo</p> <p><u>Area di indirizzo:</u> Conoscere l'evoluzione e le dinamiche dell'industria turistica, le particolarità del settore e le problematiche connesse al turismo ed accoglienza. Conoscere le normative nazionali ed internazionali che regolano il turismo e le sue tipologie. Conoscere le tradizioni locali e cenni su quelle nazionali. Conoscere il territorio dal punto di vista turistico e dell'accoglienza</p>	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Conoscere comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale Conoscere e identificare i simboli e la segnaletica di rischio e/o pericolo</p> <p><u>Area di indirizzo:</u> il turismo: tipologia ed industria Il turismo e l'accoglienza secondo specifici target e secondo un preciso segmento di utenza Le Marche dal punto di vista turistico, cognizioni generali Conoscere le varie tipologie per l'accoglienza dall'hotel al bed & breakfast all'ostello Conoscere la dinamica dell'impresa turistica dal punto di vista legale</p>
Classe 2a	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione;</p> <p><u>Area di indirizzo:</u> Conoscere in dettaglio la normativa di riferimento sull'accoglienza e ricezione turistica Conoscere i documenti e i contratti di lavoro del settore Conoscere il contratto ATOI il contratto operator e le convenzioni alberghiere e la loro classificazione nazionale ed internazionale Predisporre e realizzare itinerari turistici di breve durata all'interno di un centro cittadino La psicologia di gruppo e le tecniche di interesse e motivazionali</p>	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti</p> <p><u>Area di indirizzo:</u> La normativa nazionale sull'impresa turistica e sulle strutture di ricevimento. Principali software per la gestione dei flussi informatici Lettura integrale di un contratto ATOI e di un franchising di specifica competenza turistica Predisporre e realizzare facili escursioni ed itinerari a piedi di un centro storico Conoscere le elementari competenze di una guida turistica terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria</p>
Classe 3a	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno ed esterno alla struttura/funzione organizzativa Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia</p>	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza</p>



	<p>ambientale identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente</p> <p><u>Area tecnico-professionale:</u> Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto/servizio offerto effettuare procedure di prenotazione check in e out rendere fruibili le opportunità ed i servizi turistici disponibili Confezionare un pacchetto turistico con convenzioni esterne L'itinerario turistico, punti salienti, la determinazione del prezzo e la caratterizzazione dell'itinerario Il turismo culturale, di piacere, di lavoro, il turismo della terza età le sistemazioni problematiche. Il sistema anglosassone Realizzazione di itinerari turistici, crociere in lingua straniera il trasporto, il contratto di trasporto, i vettori.</p> <p>Il punto di info turistiche. Lessico in lingua per la drammatizzazione di una situazione professionale. La caratterizzazione turistica del distretto del fermano.</p> <p>Un itinerario in lingua straniera Marc-Monti del fermano Drammatizzazione in stage di situazioni professionali</p> <p>La conduzione familiare di una struttura di accoglienza e/o turistica.</p>	<p><u>Area tecnico-professionale:</u> La proposta del tour operator; l'offerta promozionale; il trasporto e i trasferimenti; la sistemazione, la definizione del prezzo. Le convenzioni esterne ed interne al tour operator; la conflittualità contrattuale. Servizio Internet- elementi di contabilità</p> <p>La tipologia del turista, il suo grado di soddisfazione, il turista business e il turista culturale. I vantaggi e gli svantaggi di una località fortemente impegnata nel settore turistico.</p> <p>La crociera, sistemazione, i vantaggi e gli svantaggi di una vacanza in crociera. Definizione degli standard di una crociera, drammatizzazione lessicale in lingua straniera di comunicazioni turistiche</p> <p>lo stage formativo. Definizione degli standard, concertazione con il tutor aziendale. Programmazione degli step dello stage con il comitato tecnico scientifico.</p> <p>Le competenze caratterizzanti l'indirizzo. Strutture ricettive funzionali all'operatività nell'ambito delle strutture ricettive di diversa tipologia e che nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'erogazione dei servizi di prenotazione, check in e out.</p>
--	--	---

2.5. Quadro orario annuale

Discipline	Cl. concorso	Ore classe 1a	Ore classe 2a	Ore classe 3a
Italiano-Storia	A 12	198	198	198
Diritto	A 46	66	66	
Ed. Fisica	A 48	66	66	66
Religione		33	33	33
Matematica	A 26	132	132	99
Scienze Naturali	A 50	66	99	
Lingua e civiltà Inglese	AB24	99	99	99
Scienze integrate(Fisica* 1° anno- Chimica** 2° anno)	A 20 A34	66*	66**	
Scienza degli alimenti	A 31	66	66	132
Laboratorio di Servizi di Accoglienza turistica	B19	66	66	198 di cui 33 in codocenza Sc. Alim
Economia Aziendale	A 45			132
Laboratorio Cucina e Sala	B20-B21	132	132	
Seconda lingua straniera	AA24 / AC24	66	66	99
Geografia	A21		33	
TOTALE ANNUO		1056	1089	1056
TOTALE ore complessive settimanali		32	33	32

B.3 Metodologie didattiche per competenze

In un'ottica di obiettivo-competenza le metodiche didattiche sono in particolare orientate a favorire



L'acquisizione di schemi di apprendimento utili ai fini del miglior utilizzo dei saperi e dei contenuti in ragione delle caratteristiche del contesto d'uso reale. Ciò implica l'uso di strategie che coinvolgono l'attività degli allievi nell'affrontare questioni e problemi di natura applicativa, alla vita personale, alla vita sociale e lavorativa e alle altre discipline. Si tratta quindi di indirizzarsi verso una metodica laboratoriale e progettuale. Essa implica un costante utilizzo del mezzo tecnologico che aiuti a realizzare interventi formativi centrati sull'esperienza.

B.4 Metodologie di valutazione degli apprendimenti per competenze

Una valutazione per obiettivi-competenze implica l'accertamento non tanto delle conoscenze ma di ciò che lo studente sa effettivamente, concretamente e consapevolmente fare con quelle conoscenze. Le modalità di valutazione pertanto coinvolgeranno lo studente singolo o il gruppo di lavoro nell'affrontare situazioni, nel portare a termine compiti, nel realizzare prodotti e nel risolvere problemi. La loro tipologia risulta essere molto varia, sempre adeguata all'anno di corso e di natura basicamente partecipativa. Nel dettaglio si somministreranno prove come: sintesi scritte di testi studiati arricchite da riflessioni personali o risultati di discussioni di gruppo; applicazione delle conoscenze e delle abilità possedute in contesto nuovo; individuazione di fondamenti concettuali che fanno da supporto a procedure e tecniche presentate nelle attività di indirizzo; impostazione e realizzazione di piccoli progetti che implicano l'applicazione di quanto studiato; progettazione di semplici ricerche sperimentali; analisi di brevi testi di varia tipologia con riconoscimento delle funzioni comunicative di base; rielaborazione autonoma di materiale presentato nel corso delle diverse fasi dell'unità di apprendimento; verifiche scritte miste e strutturate o semistrutturate; colloqui orali singoli e discussioni di gruppo; elaborazione di schemi e grafici.

L'analisi valutativa verrà effettuata a due livelli: *livello qualitativo*: abilità di usare nozioni in un contesto noto, comprensione dei concetti fondamentali, capacità di correlare concetti diversi, abilità di transfer a situazioni nuove; *livello quantitativo*: saper usare una corretta formalizzazione, saper risolvere problemi. Per rendere il discente sempre più responsabile e in grado di seguire il proprio progetto di vita, sarà previsto un libretto formativo o portfolio in cui saranno via via annotate e registrate le competenze raggiunte e l'eventuale valutazione conseguita.

B.5 Descrizione attività in Alternanza Scuola Lavoro

Lo "stage" formativo è senz'altro un momento di particolare importanza nel processo di formazione. Esso rappresenta l'incunabolo diretto con cui il discente affronta, magari per la prima volta, le dinamiche del mondo lavorativo. Lo stage in altre parole è il campo operativo laddove l'alunno mette in uso le abilità e le competenze acquisite in campo teorico o tramite lezioni laboratoriali. Lo stage altro non è che il momento in cui saranno sviluppate le destinazioni d'uso delle competenze realizzate. Esso è progettato attraverso una gradualità in linea con il processo di apprendimento per cui, mentre nel primo anno, anche per la minore età del corsista, lo stage è limitato ad una mera presa di visione dei processi lavorativi del settore, attraverso visite aziendali e incontri con esperti del settore stesso, negli anni successivi invece assumerà anche una caratterizzazione precipua e fondamentale del settore. Attraverso lo stage non solo l'allievo è messo di fronte a reali situazioni lavorative, precedentemente solo simulate, ma avrà di fronte l'intera problematica del profilo professionale anche allo scopo di stimolare in lui non solo la consapevolezza del proprio compito ma anche una visione imprenditoriale del sistema. L'esperienza di stage e di alternanza prevede varie fasi di preparazione:

1. scelta delle aziende ospitanti sulla base delle caratteristiche lavorative condivise (data-base in continuo aggiornamento in possesso dell'Istituto) e acquisizione disponibilità
2. azione propedeutica rivolta ai discenti sulla sicurezza nel posto di lavoro
3. condivisione del progetto di stage /ASL con le aziende ospitanti
4. sopralluogo in azienda
5. predisposizione modulistica per la valutazione dello stage/ ASL.
6. Relazione finale a cura dello studente
7. valutazione collegiale del percorso di alternanza



B.6 Misure di accompagnamento

La struttura formativa ha la possibilità di poter garantire alcuni servizi a supporto dell'azione formativa che potrebbero rendere meno stressante e magari più facile il percorso di apprendimento. I laboratori di informatica sono particolarmente apprezzati dal momento che gli elaboratori sono abbastanza recenti. Nelle sedi operative dei corsi esistono laboratori multimediali, aule L.I.M., aule video e laboratori linguistici e scientifici a sostegno e supporto dell'azione formativa. Per determinate e specifiche esigenze da valutare "ad personam", ad esempio nel caso in cui lo studente nonostante il percorso ad hoc non riesca ad ottenere la qualifica, la scuola ha in animo di attivare la personalizzazione del raggiungimento degli obiettivi formativi. Ciò non significa un semplice recupero ma l'attivazione di un percorso personalizzato e delineato sulle reali competenze dell'alunno. L'obiettivo di tale percorso comprende la consapevolezza del discente della sua crescita educativa, culturale e professionale; lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio e l'esercizio della responsabilità personale e sociale. Altre misure di accompagnamento sono da considerarsi senza dubbio le modalità di orientamento e di tutoraggio durante tutto il percorso; l'utilizzo di un portfolio delle competenze individuali o di un libretto formativo in cui annotare e documentare la progressione dell'alunno e la modalità di valutazione collegiale e di certificazione sia periodica sia annuale delle competenze.

La scuola è in grado anche di provvedere autonomamente alla produzione di pasti nell'esigenza peraltro eccezionale di dover programmare azioni di intervento pomeridiane. Sarà inoltre garantita quella flessibilità di orario per i moduli didattici ed una loro scansione temporale in sintonia con le esigenze dei corsisti affinché essi possano trovare sempre più agevole la frequenza.

Inoltre l'Istituzione scolastica ha da sempre formalizzato accordi e protocolli d'intesa con enti esterni o altre istituzioni scolastiche allo scopo di poter qualificare sempre di più i suoi percorsi formativi. I protocolli d'intesa con le Università di Camerino, Macerata ed Ancona, fanno parte integrante della documentazione che questa istituzione scolastica ha trasmesso e formalizzato all'atto dell'accreditamento come struttura formativa. Va comunque precisato che oltre ad organismi istituzionali e pubblici, Camera di Commercio, Enti Locali, **RENAIA**, **AEHT** Amministrazioni ed Associazioni di categoria, questa scuola, soprattutto nell'ambito della progettazione di stage formativi in struttura esterna, ha da tempo organizzato una vera e propria rete di contatti con aziende private del territorio. Grazie agli accordi di programma e ai vari protocolli d'intesa siglati con le varie agenzie, il personale docente usufruisce dell'aggiornamento permanente.

Membri del CTS :

Il Dirigente Scolastico

Il Presidente del Consiglio d'Istituto

Due docenti collaboratori del Dirigente Scolastico

Il docente referente per l'Orientamento

Il docente referente per l'Alternanza Scuola- Lavoro

Il docente referente per i BES

Il docente Funzione strumentale al POF

Due docenti di discipline afferenti all'Indirizzo Enogastronomico

Un rappresentante degli studenti dell'indirizzo di studio

Membri rappresentanti esterni (uno per ogni organizzazione) nominati da:

Camera di Commercio di Fermo

Confartigianato

Confcommercio/ASCOM

Confederazione Nazionale Artigianato

Ordine dei Dottori Commercialisti

4 rappresentanti del settore enogastronomico-turistico (Associazione Cuochi, Asso Albergatori,

Associazione Italiana Sommelier, Associazione Barman, Agenzie Viaggi)

Mondo della comunicazione



Mondo sindacale

NUMERO ALUNNI ISCRITTI

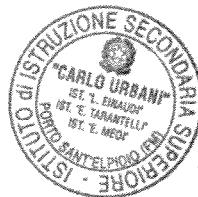
Si comunica che il numero totale di alunni iscritti all'Istruzione e Formazione prof.le per l'anno scolastico 2015/16 risulta essere di

CLASSI	NUMERO	NUMERO ALUNNI sede di P.S.Elpidio
CLASSI PRIME	2	53
CLASSI SECONDE	3	51
CLASSI TERZE	3	55

Porto S. Elpidio li 11 ottobre 2017

Il Responsabile dei Servizi Amministrativi

D.ssa Antonella Brandetti



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
dott. Roberto Vespasiani

Roberto Vespasiani



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore - "CARLO URBANI"
Sede Legale ed Amministrativa Via Legnano, 17 - Porto Sant'Elpidio (FM) - C. F. 81012440442 - Cod. Mec. APIS00200G
E-mail: apis00200g@istruzione.it - Pec: apis00200g@pec.istruzione.it - Web: www.polourbani.gov.it



<i>Istituto "Ligi Einaudi"</i>	Via Legnano, 17	63821	Porto Sant'Elpidio	(FM)	Tel. 0734.991431	Fax 0734.993994
<i>Istituto "Ezio Tarantelli"</i>	Corso Baccio, 25	63811	Sant'Elpidio a Mare	(FM)	Tel. 0734.859128	Fax 0734.850027
<i>Istituto "Enrico Medi"</i>	Via Giotto, 5	63833	Montegiorgio	(FM)	Tel. 0734.962081	Fax 0734.962621

SCHEDA PROGETTO

QUALIFICA PERCORSO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE DI DURATA TRIENNALE

DATI DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

Sezione A - Scheda del Soggetto Attuatore

A.1 Dati identificativi dell'Istituzione Scolastica

Denominazione Istituzione Scolastica

Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Accoglienza Turistica

Codice meccanografico Istituzione Scolastica **APIS00200G**

Responsabile Istituzione Scolastica **Dott. Vespasiani Roberto**

Referenti del progetto **prof.ssa PACE Rosella** - ruolo *Coordinatore IeFP*

prof. Monaco Marcello - ruolo *Docente Funzione Strumentale al POF*

Comune dell'Istituzione Scolastica **Sant'Elpidio a Mare**

Provincia **FM**

Indirizzo **C.so Baccio, 25 Sant'Elpidio a Mare (FM) 63811**

Telefono **0734/859128**

Fax **0734/850027**

E-mail **apis00200g@istruzione.it**



SEZIONE B - DATI RELATIVI AL PERCORSO

B.1 Denominazione della Qualifica _ OPERATORE PER LA RISTORAZIONE

Eventuale indirizzo della Qualifica:

- Preparazione pasti
- Servizi di sala e bar

Referenziazione della figura: Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Preparazione pasti" sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione. Nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007) :

- 10.85 Produzione di pasti e piatti preparati
- 55.10 Alberghi e strutture simili
- 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile
- 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)
- 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale

Nomenclatura Unità Professionali (NUP/ISTAT 2006):

- 52 Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi
- 5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti
- 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi
- 5.2.2.3 - Camerieri ed assimilati
- 5.2.2.4 - Baristi e assimilati

B.2 Articolazione del percorso

2.1. Articolazione oraria

	Classe 1a	Classe 2a	Classe 3a
Accoglienza	si	no	no
Competenze di base e trasversali	574	613	402
Competenze tecnico-professionali	392	396	534
Stage- Alternanza scuola lavoro	20	80	120
Personalizzazione*			
Valutazione	**	**	20



Totale	1056	1089	1056
--------	------	------	------

*** codocenza con Scienze degli Alimenti**

******Gli apprendimenti e il comportamento degli studenti saranno oggetto di valutazione individuale da parte di ogni docente per la propria disciplina e collegiale e di certificazione al secondo anno di corso finalizzata a documentare il livello di raggiungimento degli obiettivi-competenze nella fase dell'obbligo scolastico. Al terzo anno, a conclusione dei percorsi, previo superamento dell'esame previsto, lo studente consegnerà la qualifica di operatore professionale con riferimento alla relativa figura. L'accesso alla valutazione annuale e all'ammissione agli esami finali è legato alla frequenza di almeno tre quarti della durata del percorso.

***N.B.**

Allo stato attuale a livello di progettazione, soprattutto per il biennio iniziale, non si è dell'idea di attivare una diversificazione ed una personalizzazione dei "curricula" lasciando che essa risulti essere significativa nel monoennio che è inteso, a livello progettuale, il vero momento di specifica personalizzazione e caratterizzazione del profilo professionale.

Prospetto Potenziamento delle competenze tecnico-pratiche

1^ anno	2^ anno	3^ anno
Visite didattiche aziendali	Visite didattiche aziendali	Visite didattiche aziendali
Incontri con esperti	Incontri con esperti	Collaborazione alla realizzazione di progetti interni ed esterni
	Collaborazione alla realizzazione di progetti interni ed esterni	Stage operativi in alternanza scuola-lavoro
	Stage/Alternanza Scuola-lavoro	
Totale ore 24	Totale ore 80	Totale ore 120

2.2. Accoglienza

Il modulo di 30 ore, da realizzarsi nel primo anno di corso, trova la sua giustificazione nel garantire agli allievi provenienti dal ciclo di studi inferiori, un facile inserimento nei processi di formazione e di istruzione superiore. Saranno prospettate agli allievi, seppure in maniera semplificata sia gli aspetti di orientamento professionale sia le linee programmatiche del percorso formativo allo scopo di renderli consapevoli dell'attività e soprattutto parteciparvi come soggetti attivi del dialogo educativo e formativo. Il modulo sarà comune trasversale dal momento che ogni docente di ogni singola disciplina troverà modo e maniera, nella configurazione del suo modulo disciplinare, di organizzare ore di accoglienza ed orientamento nonché fornire informazioni adeguate sulle principali norme di sicurezza. Si tenterà, nei limiti della situazione oggettiva, di fornire agli allievi gli elementi di collegamento tra gli aspetti squisitamente teorici della disciplina e gli agganci pratici professionali in maniera da instaurare nell'allievo quella sintonia fra pratica e teoria che è appunto uno dei supporti fondamentali su cui si articola la progettazione dei percorsi di formazione. Altro obiettivo precipuo del momento di accoglienza sarà anche quello, seppure in maniera non invasiva né preponderante, di cominciare a far nascere negli allievi la curiosità della caratterizzazione del mondo del lavoro e di una attività imprenditoriale.

2.3. Competenze di base e trasversali

	Competenze dichiarate	Competenze minime per la prosecuzione degli studi
Classe 1 ^a	<u>Area dei linguaggi</u> : Conoscere gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti	<u>Area dei linguaggi</u> : Comprendere le idee principali di conversazioni formali ed informali; Individuare il punto di vista e le finalità dell'emittente; Svolgere presentazioni chiare e logicamente strutturate;



	<p>familiari; Leggere ,comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; Produrre testi di varia tipologia in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi relativi alla quotidianità e familiari; Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario; Utilizzare e produrre testi multimediali. <u>Area scientifica:</u> osservare e descrivere fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità <u>Area matematica:</u> Conoscere e utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche in forma grafica; Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni; Conoscere le strategie appropriate per la soluzione di problemi. <u>Area tecnologica:</u> Conoscere e utilizzare strumenti tecnologici e informatici; Raccogliere dati e organizzarli <u>Area storico-sociale:</u> Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali; Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p>	<p>Affrontare situazioni comunicative semplici e familiari utilizzando semplici risorse linguistiche adeguate alla situazione comunicativa; Comprendere globalmente testi di varia tipologia; Identificare le informazioni principali; Produrre semplici testi di contenuto generale e noto adeguati rispetto alla situazione comunicativa; Comprendere i punti principali di messaggi semplici e chiari su argomenti di interesse personale e quotidiano in lingua straniera Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale; Produrre brevi e semplici testi di uso quotidiano riferiti ad ambiti di immediata rilevanza anche se non completamente corretti dal punto di vista strutturale e grammaticale; Utilizzare consapevolmente il mezzo tecnologico <u>Area scientifica:</u> Comprendere la realtà naturale, applicando metodi di osservazione e di indagine propri delle diverse scienze; Esplorare e comprendere gli elementi tipici e le risorse dell'ambiente naturale ed umano inteso come sistema <u>Area matematica:</u> Comprendere le procedure che consentono di esprimere e risolvere le situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati; Comprendere il significato e le proprietà delle operazioni; Utilizzare gli strumenti e le strategie di calcolo fino all'impostazione e risoluzione di equazioni di 1° grado; Riconoscere oggetti nel piano e nello spazio; Calcolare perimetri, aree e volumi di semplici figure geometriche; Costruire semplici modelli utilizzando figure. <u>Area tecnologica:</u> Utilizzare un programma di videoscrittura; Acquisire dati, produrre e stampare semplici testi usando le funzionalità di Word. <u>Area storico-sociale:</u> Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche; Identificare gli elementi maggiormente significativi dei diversi periodi; Comprendere le caratteristiche fondamentali dell'ordinamento giuridico italiano come sistema di regole fondate sulla Costituzione; Orientarsi nella struttura dello Stato, delle Regioni e degli Enti locali; Conoscere a grandi linee il territorio e le opportunità occupazionali che esso può offrire.</p>
Classe 2a	<p><u>Area dei linguaggi:</u> Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa; Possedere proprietà di linguaggio adeguata alla situazione comunicativa; Affrontare situazioni comunicative diverse, impreviste, anche in situazioni non note; esprimere il proprio punto di vista; Leggere per comprendere ed interpretare; Attivare strategie di comprensione diversificate; Conoscere testi appartenenti alla produzione letteraria italiana e straniere di epoche e autori diversi; Produrre testi di differenti formati,tipologie e complessità; <u>Integrare in conversazioni brevi su</u> temi di carattere generale e professionale in lingua straniera; Comprendere e localizzare informazioni all'interno di testi brevi riferiti al quotidiano, al generale e all'ambito professionale; Produrre semplici testi corretti ed organizzati sia di carattere generale sia di carattere tecnico nell'ambito professionale studiato; Utilizzare strumenti espressivi diversi</p>	<p><u>Area dei linguaggi:</u> Comprendere le idee principali e secondarie di conversazioni, formali ed informali; Riconoscere differenti codici comunicativi anche attraverso trasmissioni radio, video ecc.;</p> <p>Utilizzare un lessico pertinente, anche se semplice, e strutture morfosintattiche semplici, adeguati a situazioni riferibili a fatti di vita quotidiana e professionale; Scambiare informazioni e idee ed esprimere il proprio punto di vista; Distinguere le diverse tipologie testuali cogliendone le caratteristiche salienti; Conoscere a grandi linee testi significativi appartenenti alla produzione letteraria italiana e straniera; Acquisire e selezionare le informazioni utili da una congrua tipologia testuale; Produrre testi semplici di contenuto familiare, generale e tecnico adeguati rispetto alla situazione comunicativa utilizzando un lessico e strutture morfosintattiche semplici ma sostanzialmente corretti; Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di carattere personale, familiare e professionale; Produrre testi semplici abbastanza corretti riferiti ad ambiti di immediata rilevanza e di carattere tecnico nell'ambito professionale studiato; Cogliere gli strumenti che caratterizzano i vari tipi di linguaggi non verbali; <u>Riconoscere i diversi codici e strumenti comunicativi propri delle comunicazioni non verbali.</u></p>



	<p>dalla parola, tra loro integrati o autonomi.</p> <p><u>Area scientifica:</u> Comprendere la realtà naturale, applicando metodi di osservazione, di indagine e le procedure sperimentali proprie delle diverse scienze;</p> <p>Esplorare e comprendere gli elementi tipici e le risorse dell'ambiente naturale ed umano inteso come sistema;</p> <p>Riconoscere il ruolo degli elementi di un sistema e le loro interrelazioni;</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni fisici e trasformazioni di energia;</p> <p>Analizzare fenomeni chimici, comprendendo le caratteristiche degli elementi e la struttura delle soluzioni chimiche legate al contesto della vita quotidiana.</p> <p><u>Area matematica:</u> Comprendere le procedure che consentono di esprimere e risolvere le situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati;</p> <p>Costruire modelli utilizzando figure;</p> <p>Individuare le strategie matematiche appropriate per la soluzione di problemi inerenti la vita quotidiana e professionale;</p> <p>Motivare le risposte prodotte;</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di strumenti statistici e di rappresentazioni grafiche.</p> <p><u>Area tecnologica:</u> utilizzare strumenti tecnologici e informatici per consultare archivi e banche dati, gestire informazioni, analizzare dati;</p> <p>Utilizzare consapevolmente le tecnologie tenendo presente sia il contesto culturale sociale nel quale esse fanno agire e comunicare, sia il loro ruolo per l'attuazione di una cittadinanza attiva.</p> <p><u>Area storico-sociale-economica:</u></p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sulla tutela e sul reciproco riconoscimento dei diritti per il pieno esercizio della cittadinanza;</p> <p>Conoscere il funzionamento del sistema economico e orientarsi nel mercato del lavoro;</p> <p>Comprendere la dimensione storia dei sistemi di organizzazione sociale;</p> <p>Confrontare modelli diversi tenendo conto del contesto storico/culturale di riferimento;</p> <p>Riconoscere ed applicare concretamente in fatti e vicende della vita quotidiana e professionale i fondamentali concetti economici e giuridici;</p> <p>Essere consapevole dei comportamenti adeguati per assicurare il benessere e la sicurezza</p>	<p><u>Area scientifica:</u> Analizzare fenomeni fisici;</p> <p>Individuare le grandezze fisiche e le relative modalità di misura;</p> <p>Conoscere le relazioni tra le grandezze fisiche;</p> <p>Riconoscere il ruolo degli elementi di un sistema;</p> <p>Conoscere i diversi stati della materia;</p> <p>Conoscere le definizioni</p> <p>Comprendere le caratteristiche degli elementi e la struttura delle soluzioni chimiche legate al contesto della vita quotidiana.</p> <p><u>Area matematica:</u> Utilizzare strumenti, tecniche e strategie di calcolo fino all'impostazione e risoluzione di equazioni di 2° grado;</p> <p>Costruire semplici modelli utilizzando i figure geometriche;</p> <p>Individuare le strategie matematiche appropriate per la soluzione di problemi semplici inerenti la vita quotidiana e professionale;</p> <p>Utilizzare diverse tipologie di rappresentazione grafica per la rappresentazione di dati.</p> <p><u>Area tecnologica:</u> Acquisire, leggere, creare, gestire e stampare testi usando le funzionalità di un programma di videoscrittura;</p> <p>Conoscere ed usare le potenzialità offerte da applicazioni specifiche per creare un foglio elettronico utilizzando le normali funzionalità di trattamento dei testi e la rappresentazione dei dati in forma grafica;</p> <p>Conoscere potenzialità e rischi nell'uso delle tic</p> <p><u>Area storico-sociale-economica:</u> Conoscere gli organismi di cooperazione internazionale e il ruolo dell'Unione Europea;</p> <p>Comprendere la dimensione storica dei sistemi di organizzazione sociale;</p> <p>Riconoscere il significato e il valore della diversità all'interno di una società basata su un sistema di regole che tutelano i diritti di tutti;</p> <p>Conoscere i fondamentali concetti economici e giuridici;</p> <p>Conoscere le principali caratteristiche del mondo del lavoro locale, nazionale e transnazionale;</p> <p>Conoscere le norme vigenti sulle condizioni di sicurezza e salubrità degli ambienti di lavoro;</p> <p>Individuare i comportamenti da adottare in situazioni di emergenza;</p> <p>Comprendere la necessità di adottare nella vita quotidiana e professionale comportamenti volti a rispettare l'ambiente;</p>
Classe 3a	<p>Nella classe terza si procederà al potenziamento ed approfondimento degli obiettivi-competenze sviluppati nel biennio precedente procedendo sempre per aree disciplinari.</p> <p>Tale azione permetterà di acquisire una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che possa consentire agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie ad</p>	



	<p>assumere ruoli qualificati e operativi nei settori di servizio di riferimento. Si consoliderà inoltre l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza che consentano di arricchire la cultura di base dello studente e di accrescere il suo valore anche in termini di occupabilità.</p>	
--	---	--

2.4. Competenze tecnico-professionali

	Competenze dichiarate	Competenze minime per la prosecuzione degli studi
Classe 1a	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Conoscere comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale Conoscere e identificare i simboli e la segnaletica di rischio e/o pericolo <u>Area di indirizzo:</u> Conoscere l e materie prime composizione e semplice conservazione degli alimenti ; Conoscere gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico-fisico e nutrizionale; Conoscere le tradizioni locali cenni su quelle nazionali; Conoscere varie tipologie di menu; Conoscere la successione dei piatti.</p>	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Conoscere comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale Conoscere e identificare i simboli e la segnaletica di rischio e/o pericolo <u>Area di indirizzo:</u> Conoscere l e materie prime composizione e semplice conservazione degli alimenti ; Conoscere gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico-fisico e nutrizionale; Conoscere le tradizioni locali cenni su quelle nazionali; Conoscere varie tipologie di menu; Conoscere la successione dei piatti.</p>
Classe 2a	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione; <u>Area di indirizzo:</u> Conoscere la composizione, la conservazione degli alimenti e la loro trasformazione Conoscere gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; Conoscere le tradizioni nazionali e cenni su quelle internazionali; Predisporre e realizzare facili menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; Conoscere le tecniche di base di preparazione di salse, contorni, primi e secondi piatti ed elementi di pasticceria</p>	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti <u>Area di indirizzo:</u> Conoscere la composizione, la conservazione degli alimenti e la loro trasformazione Conoscere gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; Conoscere le tradizioni nazionali e cenni su quelle internazionali; Predisporre e realizzare facili menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Conoscere le tecniche di base di preparazione di salse, contorni, primi e secondi piatti ed elementi di pasticceria</p>
Classe 3a	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno ed esterno alla struttura/funzione organizzativa Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale identificando e prevenendo</p>	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza</p>



<p>situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente</p> <p>Area tecnico-professionale: Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni; Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso; Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria; Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie; Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti;</p> <p>In esito all'indirizzo "Preparazione pasti": Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.</p> <p>In esito all'indirizzo "Servizi di Sala e Bar": Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto; Servire in Sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti; Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.</p>	<p>Area tecnico-professionale: Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo; Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche del settore; Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro; Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato; Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard; Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine; Applicare le etniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine; Adottare modalità e comportamenti per la loro manutenzione ordinaria; Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento; Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro; Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia; Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale; Adottare tecniche di trattamento e di conservazione; Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino; Applicare criteri di selezione delle materie prime; Approntare materie prime per la preparazione di pasti; Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime</p> <p>In esito all'indirizzo "Preparazione pasti": Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi; Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina; Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati</p> <p>In esito all'indirizzo "Servizi di Sala e Bar": Stendere le comande/ordini in modo funzionale; Presentare i prodotti ai clienti; Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala; Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute; Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar; Applicare tecniche di servizio al tavolo.</p>	
--	--	--

2.5. Quadro orario annuale

Discipline	Classe concorso docenti	Ore classe 1a	Ore classe 2a	Ore classe 3a
Italiano-Storia	A 12	198	198	198
Diritto	A 46	66	66	
Ed. Fisica	A 48	66	66	66
Religione		33	33	33
Matematica	A 26	132	132	99
Scienze Naturali	A 50	66	66	
Lingua e civiltà Inglese	AB 24	99	99	99
Scienze integrate(Fisica* 1° anno- Chimica** 2° anno)	A 20 A 34	66*	66**	
Scienza degli alimenti	A 31	66	66	132
Laboratorio Cucina e Sala	B 20 B 21 codocenza	132	132	198 di cui 33 in codocenza Sc. Alim
Laboratorio di Accoglienza Turistica	B19	66	66	
Economia Aziendale	A 45			132
Seconda lingua straniera	AA 24 / A 546	66	66	99



Geografia			33	
TOTALE ANNUO		1056	1089	1056
TOTALE ore complessive settimanali		32	33	32

B.3 Metodologie didattiche per competenze

In un'ottica di obiettivo-competenza le metodiche didattiche sono in particolare orientate a favorire l'acquisizione di schemi di apprendimento utili ai fini del miglior utilizzo dei saperi e dei contenuti in ragione delle caratteristiche del contesto d'uso reale. Ciò implica l'uso di strategie che coinvolgono l'attività degli allievi nell'affrontare questioni e problemi di natura applicativa, alla vita personale, alla vita sociale e lavorativa e alle altre discipline. Si tratta quindi di indirizzarsi verso una metodica laboratoriale e progettuale. Essa implica un costante utilizzo del mezzo tecnologico che aiuti a realizzare interventi formativi centrati sull'esperienza.

B.4 Metodologie di valutazione degli apprendimenti per competenze

Una valutazione per obiettivi-competenze implica l'accertamento non tanto delle conoscenze ma di ciò che lo studente sa effettivamente, concretamente e consapevolmente fare con quelle conoscenze. Le modalità di valutazione pertanto coinvolgeranno lo studente singolo o il gruppo di lavoro nell'affrontare situazioni, nel portare a termine compiti, nel realizzare prodotti e nel risolvere problemi. La loro tipologia risulta essere molto varia, sempre adeguata all'anno di corso e di natura basicamente partecipativa. Nel dettaglio si somministreranno prove come: sintesi scritte di testi studiati arricchite da riflessioni personali o risultati di discussioni di gruppo; applicazione delle conoscenze e delle abilità possedute in contesto nuovo; individuazione di fondamenti concettuali che fanno da supporto a procedure e tecniche presentate nelle attività di indirizzo; impostazione e realizzazione di piccoli progetti che implicano l'applicazione di quanto studiato; progettazione di semplici ricerche sperimentali; analisi di brevi testi di varia tipologia con riconoscimento delle funzioni comunicative di base; rielaborazione autonoma di materiale presentato nel corso delle diverse fasi dell'unità di apprendimento; verifiche scritte miste e strutturate o semistrutturate; colloqui orali singoli e discussioni di gruppo; elaborazione di schemi e grafici.

L'analisi valutativa verrà effettuata a due livelli: *livello qualitativo*: abilità di usare nozioni in un contesto noto, comprensione dei concetti fondamentali, capacità di correlare concetti diversi, abilità di transfer a situazioni nuove; *livello quantitativo*: saper usare una corretta formalizzazione, saper risolvere problemi. Per rendere il discente sempre più responsabile e in grado di seguire il proprio progetto di vita, sarà previsto un libretto formativo o portfolio in cui saranno via via annotate e registrate le competenze raggiunte e l'eventuale valutazione conseguita.

B.5 Descrizione attività in Alternanza Scuola Lavoro

Lo "stage" formativo è senz'altro un momento di particolare importanza nel processo di formazione. Esso rappresenta l'incunabolo diretto con cui il discente affronta, magari per la prima volta, le dinamiche del mondo lavorativo. Lo stage in altre parole è il campo operativo laddove l'alunno mette in uso le abilità e le competenze acquisite in campo teorico o tramite lezioni laboratoriali. Lo stage altro non è che il momento in cui saranno sviluppate le destinazioni d'uso delle competenze realizzate. Esso è progettato attraverso una gradualità in linea con il processo di apprendimento per cui, mentre nel primo anno, anche per la minore età del corsista, lo stage è limitato ad una mera presa di visione dei processi lavorativi del settore, attraverso visite aziendali e incontri con esperti del settore stesso, negli anni successivi invece assumerà anche una caratterizzazione precipua e fondamentale del settore. Attraverso lo stage non solo l'allievo è messo di fronte a reali situazioni lavorative, precedentemente solo simulate, ma avrà di fronte l'intera problematica del profilo professionale anche allo scopo di stimolare in lui non solo la consapevolezza del proprio compito ma anche una visione imprenditoriale



- del sistema. L'esperienza di stage e di alternanza prevede varie fasi di preparazione:
1. scelta delle aziende ospitanti sulla base delle caratteristiche lavorative condivise (data-base in continuo aggiornamento in possesso dell'Istituto) e acquisizione disponibilità
 2. azione propedeutica rivolta ai discenti sulla sicurezza nel posto di lavoro
 3. condivisione del progetto di stage /ASL con le aziende ospitanti
 4. sopralluogo in azienda
 5. predisposizione modulistica per la valutazione dello stage/ ASL.
 6. Relazione finale a cura dello studente
 7. valutazione collegiale del percorso di alternanza

B.6 Misure di accompagnamento

La struttura formativa ha la possibilità di poter garantire alcuni servizi a supporto dell'azione formativa che potrebbero rendere meno stressante e magari più facile il percorso di apprendimento. I laboratori di informatica sono particolarmente apprezzati dal momento che gli elaboratori sono abbastanza recenti. Nelle sedi operative dei corsi esistono laboratori multimediali, aule L.I.M., aule video e laboratori linguistici e scientifici a sostegno e supporto dell'azione formativa. Per determinate e specifiche esigenze da valutare "ad personam", ad esempio nel caso in cui lo studente nonostante il percorso ad hoc non riesca ad ottenere la qualifica, la scuola ha in animo di attivare la personalizzazione del raggiungimento degli obiettivi formativi. Ciò non significa un semplice recupero ma l'attivazione di un percorso personalizzato e delineato sulle reali competenze dell'alunno. L'obiettivo di tale percorso comprende la consapevolezza del discente della sua crescita educativa, culturale e professionale; lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio e l'esercizio della responsabilità personale e sociale. Altre misure di accompagnamento sono da considerarsi senza dubbio le modalità di orientamento e di tutoraggio durante tutto il percorso; l'utilizzo di un portfolio delle competenze individuali o di un libretto formativo in cui annotare e documentare la progressione dell'alunno e la modalità di valutazione collegiale e di certificazione sia periodica sia annuale delle competenze.

La scuola è in grado anche di provvedere autonomamente alla produzione di pasti nell'esigenza peraltro eccezionale di dover programmare azioni di intervento pomeridiane. Sarà inoltre garantita quella flessibilità di orario per i moduli didattici ed una loro scansione temporale in sintonia con le esigenze dei corsisti affinché essi possano trovare sempre più agevole la frequenza.

Inoltre l'Istituzione scolastica ha da sempre formalizzato accordi e protocolli d'intesa con enti esterni o altre istituzioni scolastiche allo scopo di poter qualificare sempre di più i suoi percorsi formativi. I protocolli d'intesa con le Università di Camerino, Macerata ed Ancona, fanno parte integrante della documentazione che questa istituzione scolastica ha trasmesso e formalizzato all'atto dell'accreditamento come struttura formativa. Va comunque precisato che oltre ad organismi istituzionali e pubblici, Camera di Commercio, Enti Locali, **RENAIA**, **AEHT** Amministrazioni ed Associazioni di categoria, questa scuola, soprattutto nell'ambito della progettazione di stage formativi in struttura esterna, ha da tempo organizzato una vera e propria rete di contatti con aziende private del territorio. Grazie agli accordi di programma e ai vari protocolli d'intesa siglati con le varie agenzie, il personale docente usufruisce dell'aggiornamento permanente.

Membri del CTS :

Il Dirigente Scolastico

Il Presidente del Consiglio d'Istituto

Due docenti collaboratori del Dirigente Scolastico

Il docente referente per l'Orientamento

Il docente referente per l'Alternanza Scuola- Lavoro

Il docente referente per i BES

Il docente Funzione strumentale al POF

Due docenti di discipline afferenti all'Indirizzo Enogastronomico

Un rappresentante degli studenti dell'indirizzo di studio

Membri rappresentanti esterni (uno per ogni organizzazione) nominati da:

Camera di Commercio di Fermo

Confartigianato

Confcommercio/ASCOM

Confederazione Nazionale Artigianato

Ordine dei Dottori Commercialisti

4 rappresentanti del settore enogastronomico-turistico (Associazione Cuochi, Asso Albergatori,



Associazione Italiana Sommelier, Associazione Barman, Agenzie Viaggi)
Mondo della comunicazione
Mondo sindacale

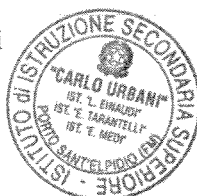
NUMERO ALUNNI ISCRITTI

Si comunica che il numero totale di alunni iscritti all'Istruzione e Formazione profile per l'anno scolastico 2015/16 risulta essere di

CLASSI	NUMERO	NUMERO ALUNNI sede di P.S.Elpidio
CLASSI PRIME	2	53
CLASSI SECONDE	3	51
CLASSI TERZE	3	55

Porto S. Elpidio li 11 ottobre 2017

Il Responsabile dei Servizi Amministrativi
D.ssa Antonella Brandetti



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
dott. Roberto Vespasiani

Roberto Vespasiani



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore - "CARLO URBANI"
Sede Legale ed Amministrativa Via Legnano, 17 - Porto Sant'Elpidio (FM) - C. F. 81012440442 - Cod. Mec. APIS00200G
E-mail: apis00200g@istruzione.it - Pec: apis00200g@pec.istruzione.it - Web: www.polourbani.gov.it



<i>Istituto "Lugi Einaudi"</i>	Via Legnano, 17	63821	Porto Sant'Elpidio	(FM)	Tel. 0734.991431	Fax 0734.993994
<i>Istituto "Ezio Tarantelli"</i>	Corso Baccio, 25	63811	Sant'Elpidio a Mare	(FM)	Tel. 0734.859128	Fax 0734.850027
<i>Istituto "Enrico Medi"</i>	Via Giotto, 5	63833	Montegiorgio	(FM)	Tel. 0734.962081	Fax 0734.962621

SCHEDA PROGETTO

QUALIFICA PERCORSO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE DI DURATA TRIENNALE

DATI DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

Sezione A - Scheda del Soggetto Attuatore

A.1 Dati identificativi dell'Istituzione Scolastica

Denominazione Istituzione Scolastica

Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Accoglienza Turistica

Codice meccanografico Istituzione Scolastica ~~APRII00201Q~~ APIS00200G

Responsabile Istituzione Scolastica **Dott. Vespasiani Roberto**

Referenti del progetto **prof.ssa PACE Rosella** - ruolo **Coordinatore IcFP**

prof. Monaco Marcello - ruolo **Docente Funzione Strumentale al POF**

Comune dell'Istituzione Scolastica **Porto Sant'Elpidio** Provincia **FM**

Indirizzo **Via Legnano 17** **Porto Sant'Elpidio (FM)** **63821**

Telefono **0734/991431** Fax **0734/993994** E-mail **apis00200g@istruzione.it**



SEZIONE B - DATI RELATIVI AL PERCORSO

B.1 Denominazione della Qualifica

OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA

Eventuale indirizzo della Qualifica:

- Strutture ricettive
- Servizi del turismo

Referenziazione della figura:

5 Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi

5213 Addetti all'accogliimento, portieri di albergo ed assimilati

L'Operatore interviene, a livello esecutivo, nel processo di erogazione dei servizi di promozione ed accoglienza con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "**Strutture ricettive**" sono funzionali all'operatività nell'ambito delle strutture ricettive di diversa tipologia; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'erogazione dei servizi di prenotazione, check-in e check-out

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "**Servizi del turismo**" sono funzionali all'operatività nel settore viaggio e turismo; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti vendita di prodotti e servizi turistici

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007) :

79 Attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour operator e servizi di prenotazione e attività connesse

79.90 Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio

Nomenclatura Unità Professionali (NUP/ISTAT 2006):

55 Alloggio

55.10 Alberghi e strutture simili

55.20 Alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni

55.30 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte

B.2 Articolazione del percorso

2.1. Articolazione oraria

	Classe 1a	Classe 2a	Classe 3a
Accoglienza	si	no	no
Competenze di base e trasversali	574	613	402
Competenze tecnico-professionali	392	396	534 di cui 33 in codocenza Sc. Alim
Stage- Alternanza scuola lavoro	20	80	120
Personalizzazione*	Vedi prospetto potenziamento	Vedi prospetto potenziamento	Vedi prospetto potenziamento
Valutazione	**	**	
Totale	1056	1089	1056



*** codocenza con Scienze degli Alimenti**

******Gli apprendimenti e il comportamento degli studenti saranno oggetto di valutazione individuale da parte di ogni docente per la propria disciplina e collegiale e di certificazione al secondo anno di corso finalizzata a documentare il livello di raggiungimento degli obiettivi-competenze nella fase dell'obbligo scolastico. Al terzo anno, a conclusione dei percorsi, previo superamento dell'esame previsto, lo studente consegnerà la qualifica di operatore professionale con riferimento alla relativa figura. L'accesso alla valutazione annuale e all'ammissione agli esami finali è legato alla frequenza di almeno tre quarti della durata del percorso.

***N.B.**

Allo stato attuale a livello di progettazione, soprattutto per il biennio iniziale, non si è dell'idea di attivare una diversificazione ed una personalizzazione dei "curricula" lasciando che essa risulti essere significativa nel monoennio che è inteso, a livello progettuale, il vero momento di specifica personalizzazione e caratterizzazione del profilo professionale.

Prospetto Potenziamento delle competenze tecnico-pratiche

1^ anno	2^ anno	3^ anno
Visite didattiche aziendali	Visite didattiche aziendali	Visite didattiche aziendali
Incontri con esperti	Incontri con esperti	Collaborazione alla realizzazione di progetti interni ed esterni
	Collaborazione alla realizzazione di progetti interni ed esterni	Stage operativi in alternanza scuola-lavoro
	Stage/Alternanza Scuola-lavoro	
Totale ore 20	Totale ore 80	Totale ore 120

2.2. Accoglienza

Il modulo di 16 ore, da realizzarsi nel primo anno di corso, trova la sua giustificazione nel garantire agli allievi provenienti dal ciclo di studi inferiori, un facile inserimento nei processi di formazione e di istruzione superiore. Saranno prospettate agli allievi, seppure in maniera semplificata sia gli aspetti di orientamento professionale sia le linee programmatiche del percorso formativo allo scopo di renderli consapevoli dell'attività e soprattutto partecipi come soggetti attivi del dialogo educativo e formativo. Il modulo sarà comune trasversale dal momento che ogni docente di ogni singola disciplina troverà modo e maniera, nella configurazione del suo modulo disciplinare, di organizzare ore di accoglienza ed orientamento nonché fornire informazioni adeguate sulle principali norme di sicurezza. Si tenterà, nei limiti della situazione oggettiva, di fornire agli allievi gli elementi di collegamento tra gli aspetti squisitamente teorici della disciplina e gli agganci pratici professionali in maniera da instaurare nell'allievo quella sintonia fra pratica e teoria che è appunto uno dei supporti fondamentali su cui si articola la progettazione dei percorsi di formazione. Altro obiettivo precipuo del momento di accoglienza sarà anche quello, seppure in maniera non invasiva né preponderante, di cominciare a far nascere negli allievi la curiosità della caratterizzazione del mondo del lavoro e di una attività imprenditoriale.

2.3. Competenze di base e trasversali

	Competenze dichiarate	Competenze minime per la prosecuzione degli studi
Classe 1a	Area dei linguaggi: Conoscere gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti familiari; Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; Produrre testi di varia tipologia in relazione ai differenti scopi	Area dei linguaggi: Comprendere le idee principali di conversazioni formali ed informali; Individuare il punto di vista e le finalità dell'emittente; Svolgere presentazioni chiare e logicamente strutturate; Affrontare situazioni comunicative semplici e familiari utilizzando semplici risorse linguistiche adeguate alla situazione comunicativa; Comprendere globalmente testi di varia tipologia; Identificare le informazioni principali; Produrre semplici testi di contenuto generale e noto adeguati rispetto alla



	<p>comunicativi; Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi relativi alla quotidianità e familiari; Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario; Utilizzare e produrre testi multimediali.</p> <p><u>Area scientifica:</u> osservare e descrivere fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p><u>Area matematica:</u> Conoscere e utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche in forma grafica; Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni; Conoscere le strategie appropriate per la soluzione di problemi.</p> <p><u>Area tecnologica:</u> Conoscere e utilizzare strumenti tecnologici e informatici; Raccogliere dati e organizzarli</p> <p><u>Area storico-sociale:</u> Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali; Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p>	<p>situazione comunicativa; Comprendere i punti principali di messaggi semplici e chiari su argomenti di interesse personale e quotidiano in lingua straniera Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale; Produrre brevi e semplici testi di uso quotidiano riferiti ad ambiti di immediata rilevanza anche se non completamente corretti dal punto di vista strutturale e grammaticale; Utilizzare consapevolmente il mezzo tecnologico</p> <p><u>Area scientifica:</u> Comprendere la realtà naturale, applicando metodi di osservazione e di indagine propri delle diverse scienze; Esplorare e comprendere gli elementi tipici e le risorse dell'ambiente naturale ed umano inteso come sistema</p> <p><u>Area matematica:</u> Comprendere le procedure che consentono di esprimere e risolvere le situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati; Comprendere il significato e le proprietà delle operazioni; Utilizzare gli strumenti e le strategie di calcolo fino all'impostazione e risoluzione di equazioni di 1° grado; Riconoscere oggetti nel piano e nello spazio; Calcolare perimetri, aree e volumi di semplici figure geometriche; Costruire semplici modelli utilizzando figure.</p> <p><u>Area tecnologica:</u> Utilizzare un programma di videoscrittura; Acquisire dati, produrre e stampare semplici testi usando le funzionalità di Word.</p> <p><u>Area storico-sociale:</u> Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche; Identificare gli elementi maggiormente significativi dei diversi periodi; Comprendere le caratteristiche fondamentali dell'ordinamento giuridico italiano come sistema di regole fondate sulla Costituzione; Orientarsi nella struttura dello Stato, delle Regioni e degli Enti locali; Conoscere a grandi linee il territorio e le opportunità occupazionali che esso può offrire.</p>
Classe 2 _a	<p><u>Area dei linguaggi:</u> Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa; Possedere proprietà di linguaggio adeguata alla situazione comunicativa; Affrontare situazioni comunicative diverse, impreviste, anche in situazioni non note; esprimere il proprio punto di vista; Leggere per comprendere ed interpretare; Attivare strategie di comprensione diversificate; Conoscere testi appartenenti alla produzione letteraria italiana e straniere di epoche e autori diversi; Produrre testi di differenti formati, tipologie e complessità; Interagire in conversazioni brevi su temi di carattere generale e professionale in lingua straniera; Comprendere e localizzare informazioni all'interno di testi brevi riferiti al quotidiano, al generale e all'ambito professionale; Produrre semplici testi corretti ed organizzati sia di carattere generale sia di carattere tecnico nell'ambito professionale studiato; Utilizzare strumenti espressivi diversi dalla parola, tra loro integrati o autonomi.</p> <p><u>Area scientifica:</u> Comprendere la realtà naturale, applicando metodi di osservazione, di indagine e le procedure</p>	<p><u>Area dei linguaggi:</u> Comprendere le idee principali e secondarie di conversazioni, formali ed informali; Riconoscere differenti codici comunicativi anche attraverso trasmissioni radio, video ecc.;</p> <p>Utilizzare un lessico pertinente, anche se semplice, e strutture morfosintattiche semplici, adeguati a situazioni riferibili a fatti di vita quotidiana e professionale; Scambiare informazioni e idee ed esprimere il proprio punto di vista; Distinguere le diverse tipologie testuali cogliendone le caratteristiche salienti; Conoscere a grandi linee testi significativi appartenenti alla produzione letteraria italiana e straniera; Acquisire e selezionare le informazioni utili da una congrua tipologia testuale; Produrre testi semplici di contenuto familiare, generale e tecnico adeguati rispetto alla situazione comunicativa utilizzando un lessico e strutture morfosintattiche semplici ma sostanzialmente corretti; Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di carattere personale, familiare e professionale; Produrre testi semplici abbastanza corretti riferiti ad ambiti di immediata rilevanza e di carattere tecnico nell'ambito professionale studiato; Cogliere gli strumenti che caratterizzano i vari tipi di linguaggi non verbali; Riconoscere i diversi codici e strumenti comunicativi propri delle comunicazioni non verbali.</p> <p><u>Area scientifica:</u> Analizzare fenomeni fisici; Individuare le grandezze fisiche e le relative modalità di misura; Conoscere le relazioni tra le grandezze fisiche; Riconoscere il ruolo degli elementi di un sistema; Conoscere i diversi stati della materia;</p>



	<p>sperimentali proprie delle diverse scienze; Esplorare e comprendere gli elementi tipici e le risorse dell'ambiente naturale ed umano inteso come sistema; Riconoscere il ruolo degli elementi di un sistema e le loro interrelazioni;</p>	<p>Conoscere le definizioni Comprendere le caratteristiche degli elementi e la struttura delle soluzioni chimiche legate al contesto della vita quotidiana.</p>
	<p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni fisici e trasformazioni di energia; Analizzare fenomeni chimici, comprendendo le caratteristiche degli elementi e la struttura delle soluzioni chimiche legate al contesto della vita quotidiana. <u>Area matematica:</u> Comprendere le procedure che consentono di esprimere e risolvere le situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati; Costruire modelli utilizzando figure; Individuare le strategie matematiche appropriate per la soluzione di problemi inerenti la vita quotidiana e professionale; Motivare le risposte prodotte; Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di strumenti statistici e di rappresentazioni grafiche. <u>Area tecnologica:</u> utilizzare strumenti tecnologici e informatici per consultare archivi e banche dati, gestire informazioni, analizzare dati; Utilizzare consapevolmente le tecnologie tenendo presente sia il contesto culturale sociale nel quale esse fanno agire e comunicare, sia il loro ruolo per l'attuazione di una cittadinanza attiva. <u>Area storico-sociale-economica:</u> Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sulla tutela e sul reciproco riconoscimento dei diritti per il pieno esercizio della cittadinanza; Conoscere il funzionamento del sistema economico e orientarsi nel mercato del lavoro; Comprendere la dimensione storica dei sistemi di organizzazione sociale; Confrontare modelli diversi tenendo conto del contesto storico/culturale di riferimento; Riconoscere ed applicare concretamente in fatti e vicende della vita quotidiana e professionale i fondamentali concetti economici e giuridici; Essere consapevole dei comportamenti adeguati per assicurare il benessere e la sicurezza</p>	<p><u>Area matematica:</u> Utilizzare strumenti, tecniche e strategie di calcolo fino all'impostazione e risoluzione di equazioni di 2° grado; Costruire semplici modelli utilizzando i figure geometriche; Individuare le strategie matematiche appropriate per la soluzione di problemi semplici inerenti la vita quotidiana e professionale; Utilizzare diverse tipologie di rappresentazione grafica per la rappresentazione di dati. <u>Area tecnologica:</u> Acquisire, leggere, creare, gestire e stampare testi usando le funzionalità di un programma di videoscrittura; Conoscere ed usare le potenzialità offerte da applicazioni specifiche per creare un foglio elettronico utilizzando le normali funzionalità di trattamento dei testi e la rappresentazione dei dati in forma grafica; Conoscere potenzialità e rischi nell'uso delle tic <u>Area storico-sociale-economica:</u> Conoscere gli organismi di cooperazione internazionale e il ruolo dell'Unione Europea; Comprendere la dimensione storica dei sistemi di organizzazione sociale; Riconoscere il significato e il valore della diversità all'interno di una società basata su un sistema di regole che tutelano i diritti di tutti; Conoscere i fondamentali concetti economici e giuridici; Conoscere le principali caratteristiche del mondo del lavoro locale, nazionale e transnazionale; Conoscere le norme vigenti sulle condizioni di sicurezza e salubrità degli ambienti di lavoro; Individuare i comportamenti da adottare in situazioni di emergenza; Comprendere la necessità di adottare nella vita quotidiana e professionale comportamenti volti a rispettare l'ambiente;</p>
<p>Classe 3_a</p>	<p>Nella classe terza si procederà al potenziamento ed approfondimento degli obiettivi-competenze sviluppati nel biennio precedente procedendo sempre per aree disciplinari. Tale azione permetterà di acquisire una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che possa consentire agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie ad assumere ruoli qualificati e operativi nei settori di servizio di riferimento. Si consoliderà inoltre l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza che consentano di arricchire la cultura</p>	



	di base dello studente e di accrescere il suo valore anche in termini di occupabilità.	
--	--	--

2.4. Competenze tecnico-professionali

	Competenze dichiarate	Competenze minime per la prosecuzione degli studi
Classe 1a	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Conoscere comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale Conoscere e identificare i simboli e la segnaletica di rischio e/o pericolo</p> <p><u>Area di indirizzo:</u> Conoscere i e dinamiche dell'industria turistica, le particolarità del settore e le problematiche connesse al turismo ed accoglienza. Conoscere le normative nazionali ed internazionali che regolano il turismo e le sue tipologie. Conoscere le tradizioni locali e cenni su quelle nazionali. Conoscere il territorio dal punto di vista turistico e dell'accoglienza</p>	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Conoscere comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale Conoscere e identificare i simboli e la segnaletica di rischio e/o pericolo</p> <p><u>Area di indirizzo:</u> il turismo: tipologia ed industria Il turismo e l'accoglienza secondo specifici target e secondo un preciso segmento di utenza Le Marche dal punto di vista turistico, cognizioni generali Conoscere le varie tipologie per l'accoglienza dall'hotel al bed & breakfast all'ostello Conoscere la dinamica dell'impresa turistica dal punto di vista legale</p>
Classe 2a	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Adottare comportamenti lavorative coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione;</p> <p><u>Area di indirizzo:</u> Conoscere in dettaglio la normativa di riferimento sull'accoglienza e ricezione turistica Conoscere i documenti e i contratti di lavoro del settore Conoscere il contratto ATOI il contratto or operator e le convenzioni alberghiere e la loro classificazione nazionale ed internazionale Predisporre e realizzare itinerari turistici di breve durata all'interno di un centro cittadino La psicologia di gruppo e le tecniche di interesse e motivazionali</p>	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti</p> <p><u>Area di indirizzo:</u> La normativa nazionale sull'impresa turistica e sulle strutture di ricevimento. Principali software per la gestione dei flussi informatici Lettura integrale di un contratto ATOI e di un franchising di specifica competenza turistica Predisporre e realizzare facili escursioni ed itinerari a piedi di un centro storico Conoscere le elementari competenze di una guida turistica terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria</p>
Classe 3a	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno ed esterno alla struttura/funzione organizzativa Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente</p> <p><u>Area tecnico-professionale:</u> Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto/servizio offerto effettuare procedure di prenotazione</p>	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza</p> <p><u>Area tecnico-professionale:</u> La proposta del tour operator, l'offerta promozionale, il trasporto e i trasferimenti; la sistemazione, la definizione del prezzo. Le convenzioni esterne ed interne al tour operator, la conflittualità contrattuale. Servizio Internet- elementi di contabilità</p>



	<p>check in e out rendere fruibili le opportunità ed i servizi turistici disponibili Confezionare un pacchetto turistico con convenzioni esterne L'itinerario turistico, punti salienti, la determinazione del prezzo e la caratterizzazione dell'itinerario Il turismo culturale, di piacere, di lavoro, il turismo della terza età e le sistemazioni problematiche. Il sistema anglosassone Realizzazione di itinerari turistici, crociere in lingua straniera il trasporto, il contratto di trasporto, i vettori.</p> <p>Il punto di info turistiche. Lessico in lingua per la drammatizzazione di una situazione professionale. La caratterizzazione turistica del distretto del fermano.</p> <p>Un itinerario in lingua straniera Mare-Monti del fermano Drammatizzazione in stage di situazioni professionali</p> <p>La conduzione familiare di una struttura di accoglienza e/o turistica.</p>	<p>La tipologia del turista, il suo grado di soddisfazione, il turista business e il turista culturale. I vantaggi e gli svantaggi di una località fortemente impegnata nel settore turistico.</p> <p>La crociera, sistemazione, i vantaggi e gli svantaggi di una vacanza in crociera. Definizione degli standard di una crociera, drammatizzazione lessicale in lingua straniera di comunicazioni turistiche</p> <p>lo stage formativo. Definizione degli standard, concertazione con il tutor aziendale. Programmazione degli step dello stage con il comitato tecnico scientifico.</p> <p>Le competenze caratterizzanti l'indirizzo. Strutture ricettive funzionali all'operatività nell'ambito delle strutture ricettive di diversa tipologia e che nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'erogazione dei servizi di prenotazione, check in e out.</p>
--	--	--

2.5. Quadro orario annuale

Discipline	Cl. concorso	Ore classe 1a	Ore classe 2a	Ore classe 3a
Italiano-Storia	A 12	198	198	198
Diritto	A 46	66	66	
Ed. Fisica	A 48	66	66	66
Religione		33	33	33
Matematica	A 26	132	132	99
Scienze Naturali	A 50	66	99	
Lingua e civiltà Inglese	AB 24	99	99	99
Scienze integrate(Fisica* 1° anno- Chimica** 2° anno)	A 20 A 34	66*	66**	
Scienza degli alimenti	A 31	66	66	132
Laboratorio di Servizi di Accoglienza turistica	B 19	66	66	198 di cui 33 in codocenza Sc. Alim
Economia Aziendale	A 45			132
Laboratorio Cucina e Sala	B20 – B21	132	132	
Seconda lingua straniera	AA 24 / AC 24	66	66	99
Geografia	A 21		33	
TOTALE ANNUO		1056	1089	1056
TOTALE ore complessive settimanali		32	33	32

B.3 Metodologie didattiche per competenze

In un'ottica di obiettivo-competenza le metodiche didattiche sono in particolare orientate a favorire l'acquisizione di schemi di apprendimento utili ai fini del miglior utilizzo dei saperi e dei contenuti in ragione delle caratteristiche del contesto d'uso reale. Ciò implica l'uso di strategie che coinvolgono l'attività degli allievi nell'affrontare questioni e problemi di natura applicativa, alla vita personale, alla vita sociale e lavorativa e alle altre discipline. Si tratta quindi di indirizzarsi verso una metodica laboratoriale e progettuale. Essa implica un costante utilizzo del mezzo tecnologico che aiuti a realizzare interventi formativi centrati sull'esperienza.



B.4 Metodologie di valutazione degli apprendimenti per competenze

Una valutazione per obiettivi-competenze implica l'accertamento non tanto delle conoscenze ma di ciò che lo studente sa effettivamente, concretamente e consapevolmente fare con quelle conoscenze. Le modalità di valutazione pertanto coinvolgeranno lo studente singolo o il gruppo di lavoro nell'affrontare situazioni, nel portare a termine compiti, nel realizzare prodotti e nel risolvere problemi. La loro tipologia risulta essere molto varia, sempre adeguata all'anno di corso e di natura basicamente partecipativa. Nel dettaglio si somministreranno prove come: sintesi scritte di testi studiati arricchite da riflessioni personali o risultati di discussioni di gruppo; applicazione delle conoscenze e delle abilità possedute in contesto nuovo; individuazione di fondamenti concettuali che fanno da supporto a procedure e tecniche presentate nelle attività di indirizzo; impostazione e realizzazione di piccoli progetti che implicino l'applicazione di quanto studiato; progettazione di semplici ricerche sperimentali; analisi di brevi testi di varia tipologia con riconoscimento delle funzioni comunicative di base; rielaborazione autonoma di materiale presentato nel corso delle diverse fasi dell'unità di apprendimento; verifiche scritte miste e strutturate o semistrutturate; colloqui orali singoli e discussioni di gruppo; elaborazione di schemi e grafici.

L'analisi valutativa verrà effettuata a due livelli: *livello qualitativo*: abilità di usare nozioni in un contesto noto, comprensione dei concetti fondamentali, capacità di correlare concetti diversi, abilità di transfer a situazioni nuove; *livello quantitativo*: saper usare una corretta formalizzazione, saper risolvere problemi. Per rendere il discente sempre più responsabile e in grado di seguire il proprio progetto di vita, sarà previsto un libretto formativo o portfolio in cui saranno via via annotate e registrate le competenze raggiunte e l'eventuale valutazione conseguita.

B.5 Descrizione attività in Alternanza Scuola Lavoro

Lo "stage" formativo è senz'altro un momento di particolare importanza nel processo di formazione. Esso rappresenta l'incunabolo diretto con cui il discente affronta, magari per la prima volta, le dinamiche del mondo lavorativo. Lo stage in altre parole è il campo operativo laddove l'alunno mette in uso le abilità e le competenze acquisite in campo teorico o tramite lezioni laboratoriali. Lo stage altro non è che il momento in cui saranno sviluppate le destinazioni d'uso delle competenze realizzate. Esso è progettato attraverso una gradualità in linea con il processo di apprendimento per cui, mentre nel primo anno, anche per la minore età del corsista, lo stage è limitato ad una mera presa di visione dei processi lavorativi del settore, attraverso visite aziendali e incontri con esperti del settore stesso, negli anni successivi invece assumerà anche una caratterizzazione precipua e fondamentale del settore. Attraverso lo stage non solo l'allievo è messo di fronte a reali situazioni lavorative, precedentemente solo simulate, ma avrà di fronte l'intera problematica del profilo professionale anche allo scopo di stimolare in lui non solo la consapevolezza del proprio compito ma anche una visione imprenditoriale del sistema. L'esperienza di stage e di alternanza prevede varie fasi di preparazione:

1. scelta delle aziende ospitanti sulla base delle caratteristiche lavorative condivise (data-base in continuo aggiornamento in possesso dell'Istituto) e acquisizione disponibilità
2. azione propedeutica rivolta ai discenti sulla sicurezza nel posto di lavoro
3. condivisione del progetto di stage /ASL con le aziende ospitanti
4. sopralluogo in azienda
5. predisposizione modulistica per la valutazione dello stage/ ASL
6. Relazione finale a cura dello studente
7. valutazione collegiale del percorso di alternanza

B.6 Misure di accompagnamento

La struttura formativa ha la possibilità di poter garantire alcuni servizi a supporto dell'azione formativa che potrebbero rendere meno stressante e magari più facile il percorso di apprendimento. I laboratori di informatica sono particolarmente apprezzati dal momento che gli elaboratori sono abbastanza recenti. Nelle sedi operative dei corsi esistono laboratori multimediali, aule L.I.M., aule video e laboratori



linguistici e scientifici a sostegno e supporto dell'azione formativa. Per determinate e specifiche esigenze da valutare "ad personam", ad esempio nel caso in cui lo studente nonostante il percorso ad hoc non riesca ad ottenere la qualifica, la scuola ha in animo di attivare la personalizzazione del raggiungimento degli obiettivi formativi. Ciò non significa un semplice recupero ma l'attivazione di un percorso personalizzato e delineato sulle reali competenze dell'alunno. L'obiettivo di tale percorso comprende la consapevolezza del discente della sua crescita educativa, culturale e professionale; lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio e l'esercizio della responsabilità personale e sociale. Altre misure di accompagnamento sono da considerarsi senza dubbio le modalità di orientamento e di tutoraggio durante tutto il percorso; l'utilizzo di un portfolio delle competenze individuali o di un libretto formativo in cui annotare e documentare la progressione dell'alunno e la modalità di valutazione collegiale e di certificazione sia periodica sia annuale delle competenze.

La scuola è in grado anche di provvedere autonomamente alla produzione di pasti nell'esigenza peraltro eccezionale di dover programmare azioni di intervento pomeridiane. Sarà inoltre garantita quella flessibilità di orario per i moduli didattici ed una loro scansione temporale in sintonia con le esigenze dei corsisti affinché essi possano trovare sempre più agevole la frequenza.

Inoltre l'Istituzione scolastica ha da sempre formalizzato accordi e protocolli d'intesa con enti esterni o altre istituzioni scolastiche allo scopo di poter qualificare sempre di più i suoi percorsi formativi. I protocolli d'intesa con le Università di Camerino, Macerata ed Ancona, fanno parte integrante della documentazione che questa istituzione scolastica ha trasmesso e formalizzato all'atto dell'accreditamento come struttura formativa. Va comunque precisato che oltre ad organismi istituzionali e pubblici, Camera di Commercio, Enti Locali, **RENAIA**, **AEHT** Amministrazioni ed Associazioni di categoria, questa scuola, soprattutto nell'ambito della progettazione di stage formativi in struttura esterna, ha da tempo organizzato una vera e propria rete di contatti con aziende private del territorio. Grazie agli accordi di programma e ai vari protocolli d'intesa siglati con le varie agenzie, il personale docente usufruisce dell'aggiornamento permanente.

Membri del CTS :

Il Dirigente Scolastico
Il Presidente del Consiglio d'Istituto
Due docenti collaboratori del Dirigente Scolastico
Il docente referente per l'Orientamento
Il docente referente per l'Alternanza Scuola- Lavoro
Il docente referente per i BES
Il docente Funzione strumentale al POF
Due docenti di discipline afferenti all'Indirizzo Enogastronomico
Un rappresentante degli studenti dell'indirizzo di studio
Membri rappresentanti esterni (uno per ogni organizzazione) nominati da:
Camera di Commercio di Fermo
Confartigianato
Confcommercio/ASCOM
Confederazione Nazionale Artigianato
Ordine dei Dottori Commercialisti
4 rappresentanti del settore enogastronomico-turistico (Associazione Cuochi, Asso Albergatori,
Associazione Italiana Sommelier, Associazione Barman, Agenzie Viaggi)
Mondo della comunicazione
Mondo sindacale

NUMERO ALUNNI ISCRITTI

Si comunica che il numero totale di alunni iscritti all'Istruzione e Formazione profic per l'anno scolastico 2015/16 risulta essere di

CLASSI	NUMERO	NUMERO ALUNNI sede di P.S.Elpidio
--------	--------	-----------------------------------



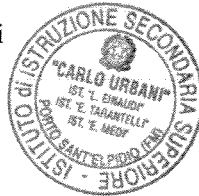
Istituto di Istruzione Secondaria Superiore - "CARLO URBANI"
Sede Legale ed Amministrativa Via Legnano,17 - Porto Sant'Elpidio (FM) - C. F. 81012440442 - Cod. Mec. APIS00200G
E-mail: apis00200g@istruzione.it - Pec: apis00200g@pec.istruzione.it - Web: www.polourbani.gov.it



CLASSI PRIME	4	110
CLASSI SECONDE	4	80
CLASSI TERZE	4	83

Porto S. Elpidio li 11 ottobre 2017

Il Responsabile dei Servizi Amministrativi
D.ssa Antonella Brandetti



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
dott. Roberto Vespasiani

Roberto Vespasiani



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore - "CARLO URBANI"
Sede Legale ed Amministrativa Via Legnano, 17 - Porto Sant'Elpidio (FM) - C. F. 81012440442 - Cod. Mec. APIS00200G
E-mail: apis00200g@istruzione.it - Pec: apis00200g@pec.istruzione.it - Web: www.polourbani.gov.it



<i>Istituto "Luigi Einaudi"</i>	Via Legnano, 17	63821	Porto Sant'Elpidio	(FM)	Tel. 0734.991431	Fax 0734.993994
<i>Istituto "Ezio Tarantelli"</i>	Corso Baccio, 25	63811	Sant'Elpidio a Mare	(FM)	Tel. 0734.859128	Fax 0734.850027
<i>Istituto "Enrico Medi"</i>	Via Giotto, 5	63833	Montegiorgio	(FM)	Tel. 0734.962081	Fax 0734.962621

SCHEDA PROGETTO

QUALIFICA PERCORSO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE DI DURATA TRIENNALE

DATI DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

Sezione A - Scheda del Soggetto Attuatore

A.1 Dati identificativi dell'Istituzione Scolastica

Denominazione Istituzione Scolastica

Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Accoglienza Turistica

Codice meccanografico Istituzione Scolastica ~~APRIH00201Q~~ APIS00200G

Responsabile Istituzione Scolastica **Dott. Vespasiani Roberto**

Referenti del progetto **prof.ssa PACE Rosella** - ruolo *Coordinatore IeFP*
prof. Monaco Marcello - ruolo *Docente Funzione Strumentale al POF*

Comune dell'Istituzione Scolastica **Porto Sant'Elpidio** Provincia **FM**

Indirizzo **Via Legnano scn. Porto Sant'Elpidio (FM) 63821**

Telefono **0734/991431** Fax **0734/993994** E-mail **apis00200g@istruzione.it**



SEZIONE B - DATI RELATIVI AL PERCORSO

B.1 Denominazione della Qualifica _ OPERATORE PER LA RISTORAZIONE

Eventuale indirizzo della Qualifica:

- Preparazione pasti
- Servizi di sala e bar

Referenziazione della figura: Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Preparazione pasti" sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione. Nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007) :

- 10.85 Produzione di pasti e piatti preparati
- 55.10 Alberghi e strutture simili
- 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile
- 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)
- 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale

Nomenclatura Unità Professionali (NUP/ISTAT 2006):

- 52 Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi
- 5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti
- 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi
- 5.2.2.3 - Camerieri ed assimilati
- 5.2.2.4 - Baristi e assimilati

B.2 Articolazione del percorso

2.1. Articolazione oraria

	Classe 1a	Classe 2a	Classe 3a
Accoglienza	si	no	no
Competenze di base e trasversali	574	613	402
Competenze tecnico-professionali	392	396	534 di cui 33 in codocenza Sc.Alim
Stage- Alternanza scuola lavoro	20	80	120
Personalizzazione*			
Valutazione	**	**	
Totale	1056	1089	1056

* codocenza con Scienze degli Alimenti

**Gli apprendimenti e il comportamento degli studenti saranno oggetto di valutazione individuale da parte di ogni docente per la propria disciplina e collegiale e di certificazione al secondo anno di corso finalizzata a documentare il livello di raggiungimento degli obiettivi-competenze nella fase dell'obbligo scolastico. Al terzo anno, a conclusione dei percorsi, previo superamento dell'esame previsto, lo



studente conseguirà la qualifica di operatore professionale con riferimento alla relativa figura. L'accesso alla valutazione annuale e all'ammissione agli esami finali è legato alla frequenza di almeno tre quarti della durata del percorso.

***N.B.**

Allo stato attuale a livello di progettazione, soprattutto per il biennio iniziale, non si è dell'idea di attivare una diversificazione ed una personalizzazione dei "curricula" lasciando che essa risulti essere significativa nel monoennio che è inteso, a livello progettuale, il vero momento di specifica personalizzazione e caratterizzazione del profilo professionale.

Prospetto Potenziamento delle competenze tecnico-pratiche

1^ anno	2^ anno	3^ anno
Visite didattiche aziendali	Visite didattiche aziendali	Visite didattiche aziendali
Incontri con esperti	Incontri con esperti	Collaborazione alla realizzazione di progetti interni ed esterni
	Collaborazione alla realizzazione di progetti interni ed esterni	Stage operativi in alternanza scuola-lavoro
	Stage/Alternanza Scuola-lavoro	
Totale ore 20	Totale ore 80	Totale ore 120

2.2. Accoglienza

Il modulo di 16 ore, da realizzarsi nel primo anno di corso, trova la sua giustificazione nel garantire agli allievi provenienti dal ciclo di studi inferiori, un facile inserimento nei processi di formazione e di istruzione superiore. Saranno prospettate agli allievi, seppure in maniera semplificata sia gli aspetti di orientamento professionale sia le linee programmatiche del percorso formativo allo scopo di renderli consapevoli dell'attività e soprattutto partecipativi come soggetti attivi del dialogo educativo e formativo. Il modulo sarà comune trasversale dal momento che ogni docente di ogni singola disciplina troverà modo e maniera, nella configurazione del suo modulo disciplinare, di organizzare ore di accoglienza ed orientamento nonché fornire informazioni adeguate sulle principali norme di sicurezza. Si tenterà, nei limiti della situazione oggettiva, di fornire agli allievi gli elementi di collegamento tra gli aspetti squisitamente teorici della disciplina e gli agganci pratici professionali in maniera da instaurare nell'allievo quella sintonia fra pratica e teoria che è appunto uno dei supporti fondamentali su cui si articola la progettazione dei percorsi di formazione. Altro obiettivo precipuo del momento di accoglienza sarà anche quello, seppure in maniera non invasiva né preponderante, di cominciare a far nascere negli allievi la curiosità della caratterizzazione del mondo del lavoro e di una attività imprenditoriale.

2.3. Competenze di base e trasversali

	Competenze dichiarate	Competenze minime per la prosecuzione degli studi
Classe 1a	<p><u>Area dei linguaggi:</u> Conoscere gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti familiari;</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di varia tipologia in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi relativi alla quotidianità e familiari;</p> <p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario;</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali.</p>	<p><u>Area dei linguaggi:</u> Comprendere le idee principali di conversazioni formali ed informali;</p> <p>Individuare il punto di vista e le finalità dell'emittente;</p> <p>Svolgere presentazioni chiare e logicamente strutturate;</p> <p>Affrontare situazioni comunicative semplici e familiari utilizzando semplici risorse linguistiche adeguate alla situazione comunicativa;</p> <p>Comprendere globalmente testi di varia tipologia;</p> <p>Identificare le informazioni principali;</p> <p>Produrre semplici testi di contenuto generale e noto adeguati rispetto alla situazione comunicativa;</p> <p>Comprendere i punti principali di messaggi semplici e chiari su argomenti di interesse personale e quotidiano in lingua straniera</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale;</p> <p>Produrre brevi e semplici testi di uso quotidiano riferiti ad ambiti di immediata rilevanza anche se non completamente corretti dal punto di vista strutturale e grammaticale;</p> <p>Utilizzare consapevolmente il mezzo tecnologico</p>



	<p><u>Area scientifica:</u> osservare e descrivere fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p><u>Area matematica:</u> Conoscere e utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche in forma grafica; Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni; Conoscere le strategie appropriate per la soluzione di problemi.</p> <p><u>Area tecnologica:</u> Conoscere e utilizzare strumenti tecnologici e informatici; Raccogliere dati e organizzarli</p> <p><u>Area storico-sociale:</u> Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali; Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p>	<p><u>Area scientifica:</u> Comprendere la realtà naturale, applicando metodi di osservazione e di indagine propri delle diverse scienze; Esplorare e comprendere gli elementi tipici e le risorse dell'ambiente naturale ed umano inteso come sistema</p> <p><u>Area matematica:</u> Comprendere le procedure che consentono di esprimere e risolvere le situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati; Comprendere il significato e le proprietà delle operazioni; Utilizzare gli strumenti e le strategie di calcolo fino all'impostazione e risoluzione di equazioni di 1° grado; Riconoscere oggetti nel piano e nello spazio; Calcolare perimetri, aree e volumi di semplici figure geometriche; Costruire semplici modelli utilizzando figure.</p> <p><u>Area tecnologica:</u> Utilizzare un programma di videoscrittura; Acquisire dati, produrre e stampare semplici testi usando le funzionalità di Word.</p> <p><u>Area storico-sociale:</u> Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche; Identificare gli elementi maggiormente significativi dei diversi periodi; Comprendere le caratteristiche fondamentali dell'ordinamento giuridico italiano come sistema di regole fondate sulla Costituzione; Orientarsi nella struttura dello Stato, delle Regioni e degli Enti locali; Conoscere a grandi linee il territorio e le opportunità occupazionali che esso può offrire.</p>
<p>Classe 2a</p>	<p><u>Area dei linguaggi:</u> Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa; Possedere proprietà di linguaggio adeguata alla situazione comunicativa; Affrontare situazioni comunicative diverse, impreviste, anche in situazioni non note; Esprimere il proprio punto di vista; Leggere per comprendere ed interpretare; Attivare strategie di comprensione diversificate; Conoscere testi appartenenti alla produzione letteraria italiana e straniera di epoche e autori diversi; Produrre testi di differenti formati, tipologie e complessità; Interagire in conversazioni brevi su temi di carattere generale e professionale in lingua straniera; Comprendere e localizzare informazioni all'interno di testi brevi riferiti al quotidiano, al generale e all'ambito professionale; Produrre semplici testi corretti ed organizzati sia di carattere generale sia di carattere tecnico nell'ambito professionale studiato; Utilizzare strumenti espressivi diversi dalla parola, tra loro integrati o autonomi.</p> <p><u>Area scientifica:</u> Comprendere la realtà naturale, applicando metodi di osservazione, di indagine e le procedure sperimentali proprie delle diverse scienze; Esplorare e comprendere gli elementi tipici e le risorse dell'ambiente naturale ed umano inteso come sistema; Riconoscere il ruolo degli elementi di un sistema e le loro interrelazioni; Analizzare qualitativamente e</p>	<p><u>Area dei linguaggi:</u> Comprendere le idee principali e secondarie di conversazioni, formali ed informali; Riconoscere differenti codici comunicativi anche attraverso trasmissioni radio, video ecc.; Utilizzare un lessico pertinente, anche se semplice, e strutture morfosintattiche semplici, adeguati a situazioni riferibili a fatti di vita quotidiana e professionale; Scambiare informazioni e idee ed esprimere il proprio punto di vista; Distinguere le diverse tipologie testuali cogliendone le caratteristiche salienti; Conoscere a grandi linee testi significativi appartenenti alla produzione letteraria italiana e straniera; Acquisire e selezionare le informazioni utili da una congrua tipologia testuale; Produrre testi semplici di contenuto familiare, generale e tecnico adeguati rispetto alla situazione comunicativa utilizzando un lessico e strutture morfosintattiche semplici ma sostanzialmente corretti; Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di carattere personale, familiare e professionale; Produrre testi semplici abbastanza corretti riferiti ad ambiti di immediata rilevanza e di carattere tecnico nell'ambito professionale studiato; Cogliere gli strumenti che caratterizzano i vari tipi di linguaggi non verbali; Riconoscere i diversi codici e strumenti comunicativi propri delle comunicazioni non verbali.</p> <p><u>Area scientifica:</u> Analizzare fenomeni fisici; Individuare le grandezze fisiche e le relative modalità di misura; Conoscere le relazioni tra le grandezze fisiche; Riconoscere il ruolo degli elementi di un sistema; Conoscere i diversi stati della materia; Conoscere le definizioni Comprendere le caratteristiche degli elementi e la struttura delle soluzioni chimiche legate al contesto della vita quotidiana.</p>



	<p>quantitativamente fenomeni fisici e trasformazioni di energia; Analizzare fenomeni chimici, comprendendo le caratteristiche degli elementi e la struttura delle soluzioni chimiche legate al contesto della vita quotidiana.</p> <p><u>Area matematica:</u> Comprendere le procedure che consentono di esprimere e risolvere le situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati; Costruire modelli utilizzando figure; Individuare le strategie matematiche appropriate per la soluzione di problemi inerenti la vita quotidiana e professionale; Motivare le risposte prodotte; Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di strumenti statistici e di rappresentazioni grafiche.</p> <p><u>Area tecnologica:</u> utilizzare strumenti tecnologici e informatici per consultare archivi e banche dati, gestire informazioni, analizzare dati; Utilizzare consapevolmente le tecnologie tenendo presente sia il contesto culturale sociale nel quale esse fanno agire e comunicare, sia il loro ruolo per l'attuazione di una cittadinanza attiva.</p> <p><u>Area storico-sociale-economica:</u> Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sulla tutela e sul reciproco riconoscimento dei diritti per il pieno esercizio della cittadinanza; Conoscere il funzionamento del sistema economico e orientarsi nel mercato del lavoro; Comprendere la dimensione storica dei sistemi di organizzazione sociale; Confrontare modelli diversi tenendo conto del contesto storico/culturale di riferimento; Riconoscere ed applicare concretamente in fatti e vicende della vita quotidiana e professionale i fondamentali concetti economici e giuridici; Essere consapevole dei comportamenti adeguati per assicurare il benessere e la sicurezza</p>	<p><u>Area matematica:</u> Utilizzare strumenti, tecniche e strategie di calcolo fino all'impostazione e risoluzione di equazioni di 2° grado; Costruire semplici modelli utilizzando figure geometriche; Individuare le strategie matematiche appropriate per la soluzione di problemi semplici inerenti la vita quotidiana e professionale; Utilizzare diverse tipologie di rappresentazione grafica per la rappresentazione di dati.</p> <p><u>Area tecnologica:</u> Acquisire, leggere, creare, gestire e stampare testi usando le funzionalità di un programma di videoscrittura; Conoscere ed usare le potenzialità offerte da applicazioni specifiche per creare un foglio elettronico utilizzando le normali funzionalità di trattamento dei testi e la rappresentazione dei dati in forma grafica; Conoscere potenzialità e rischi nell'uso delle tic</p> <p><u>Area storico-sociale-economica:</u> Conoscere gli organismi di cooperazione internazionale e il ruolo dell'Unione Europea; Comprendere la dimensione storica dei sistemi di organizzazione sociale; Riconoscere il significato e il valore della diversità all'interno di una società basata su un sistema di regole che tutelano i diritti di tutti; Conoscere i fondamentali concetti economici e giuridici; Conoscere le principali caratteristiche del mondo del lavoro locale, nazionale e transnazionale; Conoscere le norme vigenti sulle condizioni di sicurezza e salubrità degli ambienti di lavoro; Individuare i comportamenti da adottare in situazioni di emergenza; Comprendere la necessità di adottare nella vita quotidiana e professionale comportamenti volti a rispettare l'ambiente;</p>
<p>Classe 3a</p>	<p>Nella classe terza si procederà al potenziamento ed approfondimento degli obiettivi-competenze sviluppati nel biennio precedente procedendo sempre per aree disciplinari. Tale azione permetterà di acquisire una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che possa consentire agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie ad assumere ruoli qualificati e operativi nei settori di servizio di riferimento. Si consoliderà inoltre l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza che consentano di arricchire la cultura di base dello studente e di accrescere il suo valore anche in termini di occupabilità.</p>	

2.4. Competenze tecnico-professionali

Competenze dichiarate	Competenze minime per la prosecuzione degli studi
-----------------------	---



<p>Classe 1a</p>	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Conoscere comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale Conoscere e identificare i simboli e la segnaletica di rischio e/o pericolo <u>Area di indirizzo:</u>Conoscere l e materie prime composizione e semplice conservazione degli alimenti ; Conoscere gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico-fisico e nutrizionale; Conoscere le tradizioni locali cenni su quelle nazionali; Conoscere varie tipologie di menu; Conoscere la successione dei piatti.</p>	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Conoscere comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale Conoscere e identificare i simboli e la segnaletica di rischio e/o pericolo <u>Area di indirizzo:</u>Conoscere l e materie prime composizione e semplice conservazione degli alimenti ; Conoscere gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico-fisico e nutrizionale; Conoscere le tradizioni locali cenni su quelle nazionali; Conoscere varie tipologie di menu; Conoscere la successione dei piatti.</p>
<p>Classe 2a</p>	<p><u>Area Comune:Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione; <u>Area di indirizzo:</u>Conoscere la composizione, la conservazione degli alimenti e la loro trasformazione Conoscere gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; Conoscere le tradizioni nazionali e cenni su quelle internazionali; Predisporre e realizzare facili menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; Conoscere le tecniche di base di preparazione di salse, contorni, primi e secondi piatti ed elementi di pasticceria</p>	<p><u>Area Comune:Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della : Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti <u>Area di indirizzo:</u>Conoscere la composizione, la conservazione degli alimenti e la loro trasformazione Conoscere gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; Conoscere le tradizioni nazionali e cenni su quelle internazionali; Predisporre e realizzare facili menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Conoscere le tecniche di base di preparazione di salse, contorni, primi e secondi piatti ed elementi di pasticceria</p>
<p>Classe 3a</p>	<p><u>Area Comune:Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno ed esterno alla struttura/funzione organizzativa Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente <u>Area tecnico-professionale:</u> Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni; Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso; Monitorare il funzionamento di</p>	<p><u>Area Comune:Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza <u>Area tecnico-professionale:</u> Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo; Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche del settore; Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro; Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato; Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard; Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature,</p>



<p>strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria;</p> <p>Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorate alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie;</p> <p>Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti;</p> <p>In esito all'indirizzo "Preparazione pasti": Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.</p> <p>In esito all'indirizzo "Servizi di Sala e Bar": Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto; Servire in Sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti; Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.</p>	<p>macchine;</p> <p>Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine;</p> <p>Adottare modalità e comportamenti per la loro manutenzione ordinaria;</p> <p>Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento;</p> <p>Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro;</p> <p>Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia;</p> <p>Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale;</p> <p>Adottare tecniche di trattamento e di conservazione;</p> <p>Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino;</p> <p>Applicare criteri di selezione delle materie prime;</p> <p>Approntare materie prime per la preparazione di pasti;</p> <p>Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime</p> <p>In esito all'indirizzo "Preparazione pasti": Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi;</p> <p>Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina;</p> <p>Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati</p> <p>In esito all'indirizzo "Servizi di Sala e Bar": Stendere le comande/ordini in modo funzionale;</p> <p>Presentare i prodotti ai clienti;</p> <p>Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala;</p> <p>Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute;</p> <p>Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar;</p> <p>Applicare tecniche di servizio al tavolo.</p>
---	---

2.5. Quadro orario annuale

Discipline	Classe concorso docenti	Ore classe 1a	Ore classe 2a	Ore classe 3a
Italiano-Storia	A 12	198	198	198
Diritto	A 46	66	66	
Ed. Fisica	A 48	66	66	66
Religione		33	33	33
Matematica	A 26	132	132	99
Scienze Naturali	A 50	66	66	
Lingua e civiltà Inglese	AB24	99	99	99
Scienze integrate(Fisica* 1° anno- Chimica** 2° anno)	A 20 A 34	66*	66**	
Scienza degli alimenti	A 31	66	66	132
Laboratorio Cucina e Sala	B20 B21 codocenza	132	132	198 di cui 33 in codocenza Sc. Alim
Laboratorio di Accoglienza Turistica	B19	66	66	
Economia Aziendale	A 45			132
Seconda lingua straniera	AA 24 / AC 24	66	66	99
Geografia	A 21		33	
TOTALE ANNUO		1056	1089	1056
TOTALE ore complessive settimanali		32	33	32

B.3 Metodologie didattiche per competenze

In un'ottica di obiettivo-competenza le metodiche didattiche sono in particolare orientate a favorire l'acquisizione di schemi di apprendimento utili ai fini del miglior utilizzo dei saperi e dei contenuti in



ragione delle caratteristiche del contesto d'uso reale. Ciò implica l'uso di strategie che coinvolgono l'attività degli allievi nell'affrontare questioni e problemi di natura applicativa, alla vita personale, alla vita sociale e lavorativa e alle altre discipline. Si tratta quindi di indirizzarsi verso una metodica laboratoriale e progettuale. Essa implica un costante utilizzo del mezzo tecnologico che aiuti a realizzare interventi formativi centrati sull'esperienza.

B.4 Metodologie di valutazione degli apprendimenti per competenze

Una valutazione per obiettivi-competenze implica l'accertamento non tanto delle conoscenze ma di ciò che lo studente sa effettivamente, concretamente e consapevolmente fare con quelle conoscenze. Le modalità di valutazione pertanto coinvolgeranno lo studente singolo o il gruppo di lavoro nell'affrontare situazioni, nel portare a termine compiti, nel realizzare prodotti e nel risolvere problemi. La loro tipologia risulta essere molto varia, sempre adeguata all'anno di corso e di natura basicamente partecipativa. Nel dettaglio si somministreranno prove come: sintesi scritte di testi studiati arricchite da riflessioni personali o risultati di discussioni di gruppo; applicazione delle conoscenze e delle abilità possedute in contesto nuovo; individuazione di fondamenti concettuali che fanno da supporto a procedure e tecniche presentate nelle attività di indirizzo; impostazione e realizzazione di piccoli progetti che implicano l'applicazione di quanto studiato; progettazione di semplici ricerche sperimentali; analisi di brevi testi di varia tipologia con riconoscimento delle funzioni comunicative di base; rielaborazione autonoma di materiale presentato nel corso delle diverse fasi dell'unità di apprendimento; verifiche scritte miste e strutturate o semistrutturate; colloqui orali singoli e discussioni di gruppo; elaborazione di schemi e grafici.

L'analisi valutativa verrà effettuata a due livelli: *livello qualitativo*: abilità di usare nozioni in un contesto noto, comprensione dei concetti fondamentali, capacità di correlare concetti diversi, abilità di transfer a situazioni nuove; *livello quantitativo*: saper usare una corretta formalizzazione, saper risolvere problemi. Per rendere il discente sempre più responsabile e in grado di seguire il proprio progetto di vita, sarà previsto un libretto formativo o portfolio in cui saranno via via annotate e registrate le competenze raggiunte e l'eventuale valutazione conseguita.

B.5 Descrizione attività in Alternanza Scuola Lavoro

Lo "stage" formativo è senz'altro un momento di particolare importanza nel processo di formazione. Esso rappresenta l'incunabolo diretto con cui il discente affronta, magari per la prima volta, le dinamiche del mondo lavorativo. Lo stage in altre parole è il campo operativo laddove l'alunno mette in uso le abilità e le competenze acquisite in campo teorico o tramite lezioni laboratoriali. Lo stage altro non è che il momento in cui saranno sviluppate le destinazioni d'uso delle competenze realizzate. Esso è progettato attraverso una gradualità in linea con il processo di apprendimento per cui, mentre nel primo anno, anche per la minore età del corsista, lo stage è limitato ad una mera presa di visione dei processi lavorativi del settore, attraverso visite aziendali e incontri con esperti del settore stesso, negli anni successivi invece assumerà anche una caratterizzazione precipua e fondamentale del settore. Attraverso lo stage non solo l'allievo è messo di fronte a reali situazioni lavorative, precedentemente solo simulate, ma avrà di fronte l'intera problematica del profilo professionale anche allo scopo di stimolare in lui non solo la consapevolezza del proprio compito ma anche una visione imprenditoriale del sistema. L'esperienza di stage e di alternanza prevede varie fasi di preparazione:

1. scelta delle aziende ospitanti sulla base delle caratteristiche lavorative condivise (data-base in continuo aggiornamento in possesso dell'Istituto) e acquisizione disponibilità
2. azione propedeutica rivolta ai discenti sulla sicurezza nel posto di lavoro
3. condivisione del progetto di stage /ASL con le aziende ospitanti
4. sopralluogo in azienda
5. predisposizione modulistica per la valutazione dello stage/ ASL.
6. Relazione finale a cura dello studente



7. valutazione collegiale del percorso di alternanza

B.6 Misure di accompagnamento

La struttura formativa ha la possibilità di poter garantire alcuni servizi a supporto dell'azione formativa che potrebbero rendere meno stressante e magari più facile il percorso di apprendimento. I laboratori di informatica sono particolarmente apprezzati dal momento che gli elaboratori sono abbastanza recenti. Nelle sedi operative dei corsi esistono laboratori multimediali, aule L.I.M., aule video e laboratori linguistici e scientifici a sostegno e supporto dell'azione formativa. Per determinate e specifiche esigenze da valutare "ad personam", ad esempio nel caso in cui lo studente nonostante il percorso ad hoc non riesca ad ottenere la qualifica, la scuola ha in animo di attivare la personalizzazione del raggiungimento degli obiettivi formativi. Ciò non significa un semplice recupero ma l'attivazione di un percorso personalizzato e delineato sulle reali competenze dell'alunno. L'obiettivo di tale percorso comprende la consapevolezza del discente della sua crescita educativa, culturale e professionale; lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio e l'esercizio della responsabilità personale e sociale. Altre misure di accompagnamento sono da considerarsi senza dubbio le modalità di orientamento e di tutoraggio durante tutto il percorso; l'utilizzo di un portfolio delle competenze individuali o di un libretto formativo in cui annotare e documentare la progressione dell'alunno e la modalità di valutazione collegiale e di certificazione sia periodica sia annuale delle competenze.

La scuola è in grado anche di provvedere autonomamente alla produzione di pasti nell'esigenza peraltro eccezionale di dover programmare azioni di intervento pomeridiane. Sarà inoltre garantita quella flessibilità di orario per i moduli didattici ed una loro scansione temporale in sintonia con le esigenze dei corsisti affinché essi possano trovare sempre più agevole la frequenza.

Inoltre l'Istituzione scolastica ha da sempre formalizzato accordi e protocolli d'intesa con enti esterni o altre istituzioni scolastiche allo scopo di poter qualificare sempre di più i suoi percorsi formativi. I protocolli d'intesa con le Università di Camerino, Macerata ed Ancona, fanno parte integrante della documentazione che questa istituzione scolastica ha trasmesso e formalizzato all'atto dell'accreditamento come struttura formativa. Va comunque precisato che oltre ad organismi istituzionali e pubblici, Camera di Commercio, Enti Locali, **RENAIA**, **AEHT** Amministrazioni ed Associazioni di categoria, questa scuola, soprattutto nell'ambito della progettazione di stage formativi in struttura esterna, ha da tempo organizzato una vera e propria rete di contatti con aziende private del territorio. Grazie agli accordi di programma e ai vari protocolli d'intesa siglati con le varie agenzie, il personale docente usufruisce dell'aggiornamento permanente.

Membri del CTS :

Il Dirigente Scolastico

Il Presidente del Consiglio d'Istituto

Due docenti collaboratori del Dirigente Scolastico

Il docente referente per l'Orientamento

Il docente referente per l'Alternanza Scuola- Lavoro

Il docente referente per i BES

Il docente Funzione strumentale al POF

Due docenti di discipline afferenti all'Indirizzo Enogastronomico

Un rappresentante degli studenti dell'indirizzo di studio

Membri rappresentanti esterni (uno per ogni organizzazione) nominati da:

Camera di Commercio di Fermo

Confartigianato

Confcommercio/ASCUM

Confederazione Nazionale Artigianato

Ordine dei Dottori Commercialisti

4 rappresentanti del settore enogastronomico-turistico (Associazione Cuochi, Asso Albergatori,

Associazione Italiana Sommelier, Associazione Barman, Agenzie Viaggi)

Mondo della comunicazione

Mondo sindacale

NUMERO ALUNNI ISCRITTI

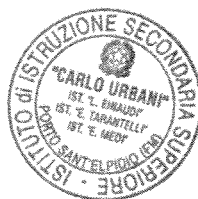
Si comunica che il numero totale di alunni iscritti all'Istruzione e Formazione prof.le per l'anno scolastico 2017/18 risulta essere di



CLASSI	NUMERO	NUMERO ALUNNI sede di P.S.Elpidio
CLASSI PRIME	4	110
CLASSI SECONDE	4	80
CLASSI TERZE	4	83

Porto S. Elpidio li 11 ottobre 2017

Il Responsabile dei Servizi Amministrativi
D.ssa Antonella Brandetti



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
dott. Roberto Vespasiani

Roberto Vespasiani



**ESTRATTO DI DELIBERA DEL COLLEGIO DEI DOCENTI
DELIBERA N. 7 DAL VERBALE N° 2 DEL 07.09.2017**

Il giorno 7 del mese di settembre dell'anno 2017 alle ore 17.00, su convocazione del Dirigente Scolastico, si è riunito presso l'Aula Magna dell'IPSIA "Ostilio Ricci" il Collegio dei Docenti per discutere il seguente Ordine del Giorno:

... omissis ...

7. qualifiche professionali a.s. 2017-18;

... omissis ...

Presiede la riunione il Dirigente Scolastico dott.ssa Stefania Scatasta che, verificata la presenza del numero legale, dichiara aperta la seduta. Svolge la funzione di segretario verbalizzante il prof. Simone Fusari. Nessun docente risulta assente.

Si passa alla trattazione dell'o.d.g. :

... omissis ...

7° punto all'o.d.g.: "qualifiche professionali a.s. 2018-19".

Interviene il prof. Vesprini a ricordare che, anche per questo anno scolastico, l'accordo esistente tra l'U.S.R. e la Regione Marche prevede per gli Istituti Professionali la possibilità di rilasciare, in regime di sussidiarietà, la qualifica professionale al termine del terzo anno. Il quadro orario generale delle discipline rimarrà invariato, ad eccezione, nell'ambito della flessibilità, dell'aumento del numero di ore settimanali di Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni, che passano da 3 a 5 ore settimanali, in taluni casi da 3 a 6. L'attività di alternanza scuola-lavoro, che godrà dell'apporto di tutte le altre discipline, sarà attivata a partire dal primo anno per l'operatore del benessere, dal terzo anno per tutte gli altri percorsi. Gli allievi potranno così raggiungere le competenze richieste per l'ottenimento della qualifica al terzo anno. Le qualifiche che il nostro Istituto intende attivare sono:

- operatore elettronico;
- operatore elettrico;
- operatore meccanico;
- operatore meccanico riparatore dei veicoli a motore;
- operatore per l'abbigliamento;
- operatore per le calzature;

- operatore per il benessere-estetista;
- operatore per il benessere-acconciatore.

La Dirigente chiede se vi siano ulteriori chiarimenti in merito al progetto sopra esposto. Non essendovene, sottopone a votazione il progetto formativo così come sopra delineato ed esposto.

Il Collegio dei Docenti

DELIBERA N° 7 **delibera**

all'unanimità l'approvazione per l'a.s. 2018/2019 delle seguenti qualifiche professionali: operatore elettronico, operatore elettrico, operatore meccanico, operatore meccanico riparatore dei veicoli a motore, operatore per l'abbigliamento, operatore per le calzature, operatore per il benessere-estetista, operatore per il benessere-acconciatore.

... omissis ...

Terminati i lavori alle ore 17.45, la Dirigente dichiara la chiusura della seduta del Collegio.

IL SEGRETARIO DEL C.D.
f.to prof. Simone FUSARI

IL PRESIDENTE DEL C.D.
f.to dott.ssa Stefania SCATASTA

per copia conforme
IL DIRIGENTE SCOLASTICO
dott.ssa Stefania Scatasta
firma autografa sostituita da indicazioni a
mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, co. 2,
del decreto legislativo n. 39/1993