

RIF 14220 DOL
13/10/19

laura.lupi@provincia.fm.it

Da: IPSIA Ricci Fermo <apri02000q@istruzione.it>
Inviato: lunedì 7 ottobre 2019 14:30
A: laura.lupi@provincia.fm.it
Oggetto: R: Piano di dimensionamento scolastico 2020.2021. Richiesta informazioni.
Allegati: Comunicazione.pdf; Proposta.pdf; Verbale C. D..pdf; Verbale C. d'l..pdf

Priorità: Alta



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO PROFESSIONALE INDUSTRIA E ARTIGIANATO
"Ostilio Ricci"

Sede Centrale – Via S D'Acquisto, 71 – 63900 Fermo - Cod. fisc. 81006180-

Tel. 0734/228829 Fax 0734/611208 - www.ipsiafermo.edu.it

e-mail: apri02000q@istruzione.it

pec: apri02000q@pec.istruzione.it

Prot. n. 13500/II.9 Fermo 07/10/2019
In riferimento all'oggetto si allegano i seguenti file:

- Comunicazione;
- Proposta corso serale;
- Verbale Consiglio d'Istituto;
- Verbale Collegio Docenti.

Cordiali saluti

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
 DOTT.SSA STEFANIA SCATASTA
 Firma autografa sostituita a mezzo stampa,
 ai sensi dell'art.3, comma 2 del d.lgs n. 39/1993

Provincia di Fermo

Registro PROVINCIA DI FERMO

REDAZIONE	0016228 08/10/2019
	P FM RP FM ZPA A
	14.3/2010/ZPA/2



Avvertenze ai sensi del Regolamento UE 2016 679 - GDPR

Avete ricevuto la presente mail in quanto inclusi nelle nostre liste, a seguito di regolari informative ed eventuali consenso ai dati. Nel caso non vogliate più essere presenti, o vogliate modificare i vostri dati, siete liberi di farlo, scrivendo a questa e-mail apri02000q@istruzione.it. Le informazioni contenute in questo messaggio di posta elettronica e/o files allegati, sono da considerarsi strettamente riservati. Il loro utilizzo è consentito esclusivamente al destinatario del messaggio, per le finalità indicate nello stesso. Costituisce violazione ai principi dettati dal GDPR: trattenere il messaggio stesso oltre il tempo necessario, divulgarlo anche in parte, distribuirlo ad altri soggetti, copiarlo od utilizzarlo per finalità diverse. Ricordiamo che in ogni momento potrete richiederci la sospensione da parte nostra dell'impiego dei vostri dati, ad esclusione delle comunicazioni effettuate in esecuzione di obblighi di legge. Qualora riceveste questo messaggio senza esserne il destinatario Vi preghiamo cortesemente di darcene notizia via e-mail e di procedere alla distruzione del messaggio stesso, cancellandolo dal Vostro sistema

Da: laura.lupi@provincia.fm.it <laura.lupi@provincia.fm.it>
Inviato: venerdì 4 ottobre 2019 14:00
A: apis004007@istruzione.it; apis00100q@istruzione.it; apis00200g@istruzione.it; apri02000q@istruzione.it; aptd07000b@istruzione.it; appc01000r@istruzione.it; apps030005@istruzione.it; aptf010002@istruzione.it; APMM06900V@istruzione.it
Oggetto: Piano di dimensionamento scolastico 2020.2021. Richiesta informazioni.

Si trasmette nota prot. n. 16087 del 04/10/2019 ad oggetto "Piano di dimensionamento scolastico 2020.2021.

Richiesta informazioni".

Cordiali saluti

Laura Lupi

Dott.ssa Laura Lupi
Istruttore Direttivo Pubblica Istruzione

Provincia di Fermo
Indirizzo: Viale Trento 113, 63900 Fermo
Telefono: +39.0734.232.245
Fax: +39.0734.232.264
E-mail: laura.lupi@provincia.fm.it

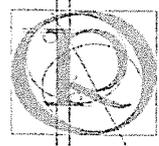


Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ISTITUTO PROFESSIONALE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

"Ostilio Ricci"

Sede Centrale – Via Salvo d'Acquisto, 71 - 63900 Fermo – Codice fiscale 81006180442
Tel. 0734/228829 - www.ipsiafermo.edu.it - e-mail: apri02000q@istruzione.it



Prot. n. 13500/II.9

Fermo, 7 ottobre 2019

AL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA DI FERMO

Dott.ssa Moira Canigola

Oggetto: Offerta formativa per il triennio 2020/2023 - Percorsi di Qualifica professionali e Corso serale – Richiesta

In riferimento all'oggetto, per il triennio 2020/2023, si chiede l'attivazione dei percorsi di qualifica seguenti:

- Indirizzo MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA (IP14):
 - OPERATORE MECCANICO
 - OPERATORE ELETTRONICO
 - OPERATORE ELETTRICO
 - OPERATORE ALLA MANUTENZIONE DEI VEICOLI A MOTORE

- Indirizzo INDUSTRIA e ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY(IP13):
 - OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO
 - OPERATORE DELLE CALZATURE
 - OPERATORE DEL BENESSERE/ACCONCIATURA
 - OPERATORE DEL BENESSERE/ESTETICA

e si formula la richiesta di attivazione di corso serale per l'istruzione degli adulti, percorso di secondo livello, INDIRIZZO "MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA" (cod. indirizzo IP14).

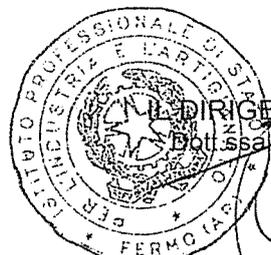
In riferimento all'attivazione del percorso di secondo livello per adulti si allega il documento seguente: "PROPOSTA ATTIVAZIONE CORSO SERALE PER L'ISTRUZIONE DEGLI ADULTI".

Inoltre, in rif. Vs. richiesta informazioni, prot. 0016087 del 04/10/2019, si comunica che negli anni scolastici 2017/2017 e 2018/2019 gli indirizzi concessi sono stati attivati.

Si allegano le delibere degli Organi Collegiali.

Si confida in un positivo riscontro, si ringrazia per la fattiva collaborazione e l'occasione è gradita per porgere cordiali saluti.

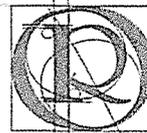
IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Stefania Scatista





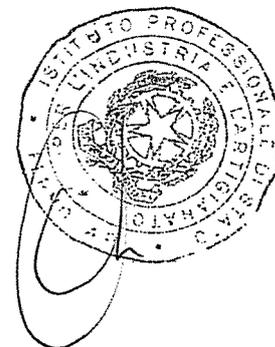
Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ISTITUTO PROFESSIONALE INDUSTRIA E ARTIGIANATO
"Ostilio Ricci"



Sede Centrale – Via Salvo d'Acquisto, 71 - 63900 Fermo –Codice fiscale 81006180442
Tel. 0734/228829 - www.ipsiafermo.edu.it - e-mail: apri02000q@istruzione.it

PROPOSTA ATTIVAZIONE CORSO SERALE
PER L'ISTRUZIONE DEGLI ADULTI



PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO

INDIRIZZO

“ Manutenzione e assistenza tecnica”
(cod. indirizzo IP14)

a.s. 2020/2021

PROPOSTA ATTIVAZIONE CORSO SERALE

CORSO SERALE – PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO

Indirizzo “ Manutenzione e assistenza tecnica” - cod. indirizzo IP14

a.s. 2020/2021

1. Introduzione

1.1 Presentazione

2. Motivazione

2.1 Bisogni formativi

2.2 Caratteristiche del territorio

3. Offerta formativa

3.1 Crediti

3.2 Orario

3.3 Programmi e *modalità di attuazione dei percorsi*

4. Sostenibilità

4.1 Struttura

4.2 Costi



1. INTRODUZIONE

1.1 Presentazione

L'IPSIA O. RICCI si propone di realizzare corsi serali relativi al settore "INDUSTRIA e ARTIGIANATO", indirizzo " Manutenzione e assistenza tecnica", più precisamente si intendono attivare – percorsi di istruzione di secondo livello – finalizzati al conseguimento del diploma di Istruzione professionali disciplinati dal D.P.R. n. 263/2012 (Regolamento recante norme generali per la ridefinizione dell'assetto organizzativo didattico dei Centri Provinciali d'Istruzione per Adulti, ivi compresi i corsi serali) e dal D.M. 12 marzo 2015 (Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento dei CPIA).

Il **bacino di utenza previsto è il territorio della provincia di Fermo e zone limitrofe**, territorio **piuttosto denso di insediamenti produttivi** che annovera tra gli addetti soggetti con basso livello di scolarizzazione, con il bisogno di aggiornare le proprie competenze teorico-pratiche in alcuni ambiti tecnologici, e/o giovani che hanno abbandonato la scuola desiderosi di conseguire un diploma di scuola superiore.

L'indirizzo che si richiede è quello della "Manutenzione e assistenza tecnica", uno dei due presenti presso l'IPSIA O. RICCI, l'altro è "Industria e artigianato per il made in italy", poiché indirizzo con contenuti tecnico-professionali trasversali alle diverse attività lavorative presenti nelle aziende piccole e medie del territorio.

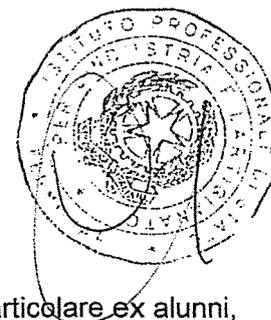
Dall'analisi di elenchi di possibili candidati, iscritti presso il Centro per l'Impiego della provincia di Fermo, da inserire in formazione nei percorsi proposti nel settore calzaturiero (finanziamenti della Camera di Commercio di Fermo), si è riscontrata una miriade di soggetti, anche giovani, non in possesso del diploma di scuola media superiore (dato sconcertante che evidenzia quanto alta sia la dispersione scolastica nel territorio del fermano).

Dall'analisi dei tabulati allegati alla DGR n. 1022/19 si evidenzia che nel territorio della provincia di Fermo non sono attivi percorsi di istruzione di secondo livello, mentre sono presenti corsi serali nelle provincie di Ascoli Piceno (San Benedetto del Tronto) e Macerata (Corridonia), ma la richiesta di attivazione del percorso serale presso la sede dell'IPSIA O. Ricci si ritiene plausibile perché permetterebbe la frequenza dei corsi agli adulti lavoratori in quanto la sede del corso si troverebbe nelle vicinanze dei luoghi di lavoro e quindi raggiungibile in tempi brevissimi. L'ultimo aspetto va nella direzione indicata dalla normativa che precisa che è necessario rendere sostenibili per gli studenti i carichi orari dei percorsi formativi.

2. MOTIVAZIONE

2.1 *Bisogni Formativi*

Da indagini condotte e da contatti con soggetti esterni con l'Istituto, in particolare ex alunni, è emersa la necessità di un rientro nel percorso formativo di giovani che a suo tempo



hanno abbandonato la scuola e di adulti lavoratori, in possesso del diploma di licenza media, di qualifica, di idoneità ad una classe intermedia di scuola superiore, desiderosi di conseguire un diploma di scuola superiore finalizzato all'ampliamento della cultura personale, alla ricerca di un posto di lavoro, all'avanzamento della carriera lavorativa, ed infine per l'accesso ai percorsi ITS e/o Universitari.

Gli studenti dei corsi serali di scuola superiore si possono suddividere in tre categorie:

- a) studenti che per ragioni familiari e/o economiche hanno dovuto interrompere gli studi regolari;
- b) studenti che hanno abbandonato la scuola del mattino per immaturità, mancato inserimento, poca voglia di studiare;
- c) studenti bocciati alla scuola diurna per capacità limitate.

I percorsi di istruzione e formazione serali forniscono un'occasione unica agli studenti del primo gruppo, individui con normali, discrete o anche ottime capacità intellettive, che per ragioni non legate al rendimento scolastico non hanno frequentato la scuola del mattino. La società nel suo complesso si avvantaggia dalla nuova collocazione che dopo gli studi queste persone spesso assumono in una posizione lavorativa e sociale più conforme alle loro capacità. I percorsi di istruzione e formazione serali forniscono un'occasione unica agli studenti con capacità intellettive normali ma con problemi di disadattamento nella scuola del mattino. L'ambiente della scuola serale pone questi studenti in uno spirito di collaborazione con compagni di classe adulti già inseriti in un ambiente di lavoro, compagni da cui assumere comportamenti e modi di relazione più maturi. Il percorso di istruzione e formazione serale permette anche agli studenti con capacità scolastiche non elevate di acquisire una preparazione culturale e professionale. Il corso serale rappresenta una grande opportunità soprattutto per quegli adulti che nel passato non hanno acquisito una preparazione culturale e professionale, che con grande impegno nonostante la dura giornata di lavoro, dedicano la parte finale della loro giornata alla formazione.

Pertanto ai percorsi di istruzione di secondo livello possono iscriversi:

- a. Gli adulti, anche stranieri, che siano in possesso del titolo di studio del primo ciclo di istruzione
- b. Coloro che abbiano compiuto il sedicesimo anno di età e che, già in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, dimostrino di non poter frequentare il corso diurno.

2.2 Caratteristiche del territorio

L'Istituto IPSIA O. RICCI, inserito in un territorio piuttosto denso di insediamenti produttivi, finalizza la propria azione alla formazione complessiva di pluralità di soggetti e all'inserimento degli stessi nel contesto produttivo, con un bagaglio di saperi e di abilità riconosciuti e immediatamente spendibili.

I nuovi istituti professionali sono caratterizzati da un riferimento prioritario ai grandi settori in cui si articola il sistema economico nazionale, contraddistinti da applicazioni tecnologiche e organizzative che, in relazione alla filiera di riferimento, possono essere declinate in base alla vocazione del territorio, ai progetti di sviluppo locale e ai relativi fabbisogni formativi.

Gli elementi distintivi che caratterizzano gli indirizzi dell'istruzione professionale all'interno del sistema dell'istruzione secondaria superiore si basano sull'uso di tecnologie e metodologie tipiche dei diversi contesti applicativi; sulla capacità di rispondere efficacemente alla crescente domanda di personalizzazione dei prodotti e dei servizi, che è alla base del successo di molte piccole e medie imprese del made in Italy; su una cultura del lavoro che si fonda sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali e che richiede l'acquisizione di una base di apprendimento polivalente, scientifica, tecnologica ed economica.

L'integrazione con il territorio e il mondo produttivo non è solo un metodo di lavoro, è un fattore imprescindibile per l'elaborazione del piano dell'offerta formativa degli istituti professionali.

Tre parole-chiave possono aiutare a sintetizzare i riferimenti progettuali per articolare l'offerta formativa in modo da rispondere ad una pluralità di bisogni: menti d'opera, professionalità e laboratorialità.

I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.



3. OFFERTA FORMATIVA

3.1 Crediti

Gli adulti e i minori che hanno compiuto 16 anni che dimostrano di non poter frequentare la scuola diurna potranno iscriversi alla prima o alle classi successive dopo la fase di identificazione- valutazione-certificazione dei crediti formativi effettuata da apposita Commissione sulla base dell'esperienza scolastica pregressa, extrascolastica e lavorativa e delle competenze formali, non formali e informali registrate nel Patto Formativo Individuale(PFI).

La Commissione, costituita ai sensi dell'art. 5 del Regolamento, definisce il PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE sottoscritto dallo studente e dai dirigenti del CPIA e dell'Istituto, e con esso viene formalizzato il percorso di studio personalizzato (PSP) relativo al periodo didattico richiesto dall'adulto all'atto dell'iscrizione.

3.2 Orario

I percorsi saranno articolati, come da normativa di riferimento, nei tre periodi didattici seguenti:

- a) 1 ° PERIODO DIDATTICO (1° e 2° anno);

b) 2° PERIODO DIDATTICO (3° e 4° anno);

c) 3° PERIODO DIDATTICO (5° anno).

più precisamente i tre periodi didattici saranno finalizzati rispettivamente:

a) il **primo periodo didattico** è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il primo biennio dal corrispondente ordinamento degli istituti professionali, indirizzo "MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA (cod. indirizzo IP14)", con riferimento alle singole aree di indirizzo;

b) il **secondo periodo didattico** è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno del percorso degli istituti professionali, indirizzo "MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA (cod. indirizzo IP14). Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dagli ordinamenti degli istituti professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo;

c) il **terzo periodo didattico** è finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale, indirizzo "MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA (cod. indirizzo IP14) scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno dai corrispondenti ordinamenti degli professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo.

I quadri orari completi dei tre periodi didattici sono indicati nella tabella 5 e C2 dell'allegato D del DM 12 marzo 2015 (QUADRI ORARI DEI PERCORSI DI SECONDO LIVELLO), che sono le seguenti:

A) ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

Tabella 5

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE
COMUNI AGLI INDIRIZZI DEI SETTORI:
"SERVIZI" e "INDUSTRIA E ARTIGIANATO"
CORSI SERALI - PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO

Quadro orario

ASSI CULTURALI	Cl. Conc.	DISCIPLINE	Ore						
			Primo periodo didattico		Secondo periodo didattico		Terzo periodo didattico		
			I	II	III	IV			
ASSE DEI LINGUAGGI	50/A	Lingua e letteratura italiana	55	55	105	55	55	105	55
	346/A	Lingua inglese	66	66	132	66	66	132	66
ASSE STORICO-SOCIALE-ECONOMICO	50/A	Storia		99	99	99	99	132	99
	79/A	Diritto ed Economia	66		66				
ASSE MATEMATICO	47/A- 48/A-49/A	Matematica	99	99	198	99	99	198	99
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	60/A	Scienze integrate	99		99				
		Religione Cattolica o attività alternative			33			33	33
		Totale ore di attività e insegnamenti generali			625			693	363
		Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo			693			825	396
		Totale complessivo ore			1518			1518	759

Gli istituti professionali del settore servizi possono prevedere, nel piano dell'offerta formativa, attività e insegnamenti facoltativi di altre lingue straniere nei limiti del contingente di organico loro assegnato ovvero con l'utilizzo di risorse comunque disponibili per il potenziamento dell'offerta formativa.



B) ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

C2 - indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica"

CORSI SERALI - PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO

Quadro orario
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

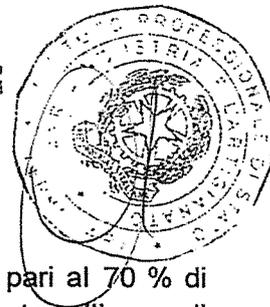
Cl. Conc.	DISCIPLINE	Ore					
		Primo periodo didattico		Secondo periodo didattico		Terzo periodo didattico	
		I	II	III	IV		
16/A-20/A- 27/A-34/A- 33/A-71/A	Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	59	99	158			
33/A	Scienze integrate Fisica	59		59			
28/C	* di cui in compresenza	33		33			
12/A-13/A	Scienze integrate Chimica		59	59			
24/C-35/C	* di cui in compresenza		33	33			
34/A-35/A- 42/A-73/A- 78/A	Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	65	66	132			
14/C-26/C- 27/C-30/C- 31/C-32/C	Laboratori tecnologici ed Esercitazioni **	65	99	165	66	99	165
20/A	Tecnologie meccaniche e applicazioni				132	99	231
34/A-35/A	Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni				99	132	231
20/A-34/A- 35/A-42/A	Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione				99	99	198
	Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo			693			825
17/C - 32/C					66	33	
26/C - 27/C	di cui in compresenza				33	66	264
26/C - 27/C - 31/C - 32/C					33	33	132

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli Istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

N.B. È previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nel limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.



Le caratteristiche dei quadri orari sono le seguenti:

- i percorsi di secondo livello hanno rispettivamente un orario complessivo pari al 70 % di quello previsto dall'ordinamenti degli istituti professionali con riferimento all'area di istruzione generale e alle singole aree di indirizzo.

Le attività didattiche si svolgeranno nel tardo pomeriggio, con inizio dopo l'orario di lavoro, e avranno termine, come prevede la normativa, entro le ore 22:00.

3.3 Programmi e modalità di attuazione dei percorsi

I percorsi di istruzione di secondo livello sono così organizzati:

- si riferiscono al profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema di istruzione per gli Istituti professionali come definito dal regolamento D.lgs n. 61 del 13 aprile 2017.
- si riferiscono alle indicazioni nazionali e ai risultati di apprendimento, declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze;
- sono progettati per unità di apprendimento, intese come insieme autonomamente significativo di conoscenze, abilità e competenze, correlate ai livelli e ai periodi didattici

Tali unità di apprendimento rappresentano il necessario riferimento per il riconoscimento dei crediti;

- d) sono realizzati per gruppi di livello relativi ai periodi didattici che costituiscono il riferimento organizzativo per la costituzione delle classi e possono essere fruiti per ciascun livello anche in due anni scolastici;
- e) sono organizzati in modo da consentire la personalizzazione del percorso, sulla base di un Patto formativo individuale definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali posseduti dall'adulto secondo i criteri generali e le modalità stabilite nelle linee guida;
- f) Ai fini dell'ammissione al periodo didattico cui l'adulto chiede di accedere avendone titolo, il centro CPIA di riferimento in collaborazione con l'Istituto scolastico (nel quadro di specifico accordo di rete) costituisce commissioni ad hoc per la definizione del Patto formativo individuale, composte dai docenti dei periodi didattici, e per gli adulti stranieri, eventualmente integrate da esperti e/o mediatori linguistici in relazione alla tipologia di utenti e di percorsi.
- g) L'ammissione al livello successivo è subordinata al possesso della certificazione relativa al livello precedente. Le commissioni possono sottoporre l'adulto interessato, sulla base dei titoli e delle certificazioni prodotte, a eventuali prove per accertare il livello delle conoscenze, abilità e competenze possedute.

Al fine di rendere sostenibili per gli studenti i carichi orari dei percorsi formativi, si adotteranno i seguenti criteri generali e modalità:

- a) il riconoscimento dei crediti comunque acquisiti dallo studente per l'ammissione ai percorsi del tipo e del livello richiesto;
- b) la personalizzazione del percorso di studio relativo al livello richiesto, che lo studente può completare anche nell'anno scolastico successivo, secondo quanto previsto dal patto formativo individuale;
- c) la fruizione a distanza di una parte del percorso previsto, di regola, per non più del 20 per cento del corrispondente monte ore complessivo;
- d) la realizzazione di attività di accoglienza e di orientamento, finalizzate alla definizione del Patto formativo individuale, per non più del 10 per cento del corrispondente monte ore complessivo del percorso.

4. SOSTENIBILITA'

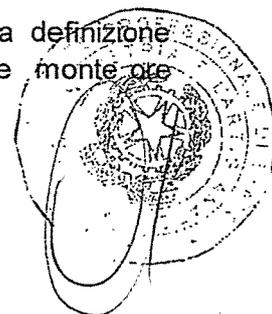
4.1 Struttura formativa

L'Istituto ha sede adatta ad ospitare attività serali.

L'Istituto ha dotazioni laboratoriali adeguate alla implementazione dei percorsi formativi su indicati.

I docenti dell'organico dell'Istituto hanno maturato una esperienza didattica tale da poter implementare l'azione didattica per persone adulte.

La struttura amministrativa ha competenze adeguate per supportare i docenti e gli allievi nello svolgimento delle attività didattiche e per gestire al meglio le procedure richieste.



4.2 Costi

I costi che l'Ente proprietario dell'immobile sede dell'IPSIA O. Ricci, la Provincia di Fermo, sono limitati ai seguenti:

- Fornitura dell' energia elettrica;
- Riscaldamento nei mesi invernali.

Per quanto riguarda il prolungamento delle ore di riscaldamento nelle zone utilizzate per lo svolgimento delle attività didattiche consente un utilizzo più equilibrato dell'impianto rispetto allo spegnimento notturno e al conseguente riavvio, pertanto l'incremento di spesa risulterà esiguo.

I costi maggiori dovranno essere sostenuti dall'Amministrazione scolastica per i docenti ed il personale ATA necessario per l'attivazione dei corsi.

Non va dimenticato che se è un obbligo per l'Amministrazione scolastica e l'Ente locale attivare i corsi diurni riservati agli alunni in età scolare, è un dovere promuovere l'Istruzione degli adulti (D:M. 263/2012).

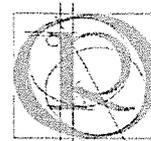
Al fine di contenere i costi, la normativa prevede l'aggregazione di studenti di indirizzi, articolazioni e opzioni diversi per le discipline dell'area comune e anche per unità di apprendimento comuni alle varie discipline.

Pertanto sarà possibile soddisfare le diverse esigenze didattiche degli utenti strutturando i percorsi in percorsi "articolati", garantendo così il massimo risultato a costi contenuti.





Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO PROFESSIONALE INDUSTRIA E ARTIGIANATO
"Ostilio Ricci"



Sede Centrale – Via Salvo d'Acquisto, 71 – 63900 Fermo – Codice fiscale 81006180442
Tel. 0734/228829 - www.ipsiafermo.edu.it - e-mail: apri02000q@istruzione.it

ESTRATTO VERBALE

Verbale n. 2

Il giorno **12 settembre 2019**, alle ore **09:00** in Fermo nell'Aula Magna dell'Istituto Professionale O. Ricci, dopo regolare convocazione, si è riunito il Collegio Docenti per discutere il seguente ordine del giorno:

1. lettura e approvazione verbale seduta precedente;
2. comunicazioni del Dirigente scolastico;
3. nomina e compiti collaboratori del Dirigente scolastico e funzionogramma di Istituto;
4. assegnazione docenti alle classi a.s.2019/2020;
5. progetti 2019/2020;
6. offerta formativa per il triennio 2020/2023: percorsi di qualifica triennali e corso serale;
7. ammissione alunni iscritti per la terza volta alla stessa classe;
8. varie ed eventuali.

Presiede la seduta il Dirigente scolastico dott.ssa Stefania Scatasta ed assume le funzioni di segretario a ciò designato dal Presidente la prof.ssa M. Cristina Miragliotta.
Risultano assenti n. 7 docenti.

Riconosciuta la validità della riunione per il numero dei docenti intervenuti si passa alla discussione dell'Ordine del giorno:

.....OMISSIS

6) Offerta formativa per il triennio 2020/2023: Qualifiche professionali e corso serale

Il Dirigente scolastico dott.ssa Stefania Scatasta espone al Collegio dei Docenti il contenuto della DGR 1022 del 02/09/2019 con la quale la Regione Marche chiede agli Istituti della regione di esplicitare l'offerta formativa che intendono attivare nel triennio 2020/2023.

IL COLLEGIO DEI DOCENTI

Dopo ampia e articolata discussione,

Vista la L. 53/2003, Delega al Governo per la definizione delle norme generali sull'istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale.

Vista la L. 40/2007, art 13 – Disposizioni in materia di istruzione tecnico-professionali e valorizzazione dell'autonomia scolastica;

Visto il D.P.R. n. 87/2010 approvazione del Regolamento sul riordino degli Istituti Prof.li di Stato per il passaggio al Nuovo ordinamento;

Visto il DM. n. 61/2017: Revisione dei percorsi dell'Istruzione Professionale nel rispetto dell'art. 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'Istruzione e Formazione Professionale, a norma dell'art. 1, commi 180 e 181, lettera d) della legge 13 luglio 2015, n. 107. (GU n.112 del 6/05/2017 – Suppl. Ordinario n. 23).

Vista la DGR Marche n. 1022 del 02/09/2019 Delibera della Giunta Regionale avente per oggetto: Risposta di deliberazione di competenza del Consiglio Regionale concernente: "D.lgs 112/98 – Linee guida per la programmazione della rete scolastica e dell'offerta formativa per il triennio 2020/2023"

CONSIDERATA adeguata l'offerta didattica per il triennio 2020/2023;

all'unanimità,

DELIBERA

di confermare i percorsi di qualifica IeFP seguenti:

- Operatore Meccanico
- Operatore alla Manutenzione dei Veicoli a Motore
- Operatore Elettrico
- Operatore Elettronico
- Operatore dell'Abbigliamento
- Operatore delle Calzature
- Operatore del Benessere: articolazione acconciatura
- Operatore del Benessere: articolazione estetica
-

Successivamente il Presidente del Collegio dei docenti propone al Collegio dei docenti di valutare l'opportunità di fare richiesta per l'attivazione di corso serale per l'istruzione degli adulti, percorso di secondo livello, nell'indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica".

IL COLLEGIO DEI DOCENTI

dopo ampia e articolata discussione,

Vista la L. 53/2003, Delega al Governo per la definizione delle norme generali sull'istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale.

Vista la L. 40/2007, art 13 – Disposizioni in materia di istruzione tecnico-professionali e valorizzazione dell'autonomia scolastica;
valorizzazione dell'autonomia scolastica;

Visto il D.P.R. n. 87/2010 approvazione del Regolamento sul riordino degli Istituti Prof.li di Stato per il passaggio al Nuovo ordinamento;

Visto il DM. n. 61/2017: Revisione dei percorsi dell'Istruzione Professionale nel rispetto dell'art. 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'Istruzione e Formazione Professionale, a norma dell'art. 1, commi 180 e 181, lettera d) della legge 13 luglio 2015, n. 107. (GU n.112 del 6/05/2017 – Suppl. Ordinario n. 23).

Visto il DPR n. 263/12 Regolamento recante norme generali per la ridefinizione dell'assetto

organizzativo didattico dei Centri d'istruzione per gli adulti, ivi compresi i corsi serali, a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133. (13G00055) (GU n.47 del 25-2-2013)

Visto il DM. Del 12 marzo 2015 Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica dei Centri provinciali per l'Istruzione degli adulti

Vista la DGR Marche n. 1022 del 02/09/2019 Delibera della Giunta Regionale avente per oggetto: Risposta di deliberazione di competenza del Consiglio Regionale concernente: "d.lgs 112/98 – Linee guida per la programmazione della rete scolastica e dell'offerta formativa per il triennio 2020/2023"

CONSIDERATO che nel bacino di utenza in cui opera l'IPSIA O. RICCI, territori della provincia di Fermo, non sono attivi corsi serali – Percorsi di secondo livello - nell'ambito dei settori INDUSTRIA e ARTIGIANATO e che l'attivazione di percorsi serali potrebbe assicurare sicuramente il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- innalzare il livello di d'istruzione di cittadini in età adulta;
- riqualificare i lavoratori che desiderano reinserirsi nel modo del lavoro;
- rispondere alla presenza di forti problematiche socio-economiche territoriali e all'alto tasso di popolazione straniera;
- permettere il conseguimento del diploma di scuola secondaria ad adulti in età lavorativa in possesso del titolo di studio del primo ciclo di istruzione
- permettere a coloro che abbiano compiuto il sedicesimo anno di età e che, già in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, dimostrino di non poter frequentare il corso diurno

all'unanimità,

DELIBERA

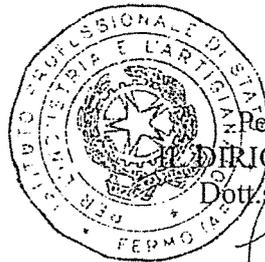
di chiedere l'attivazione del CORSO SERALE – Percorso di Istruzione di secondo livello -
Indirizzo "MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA"

.....OMISSIS

Alle ore 12.00 terminata la trattazione degli argomenti posti all'ordine del giorno, il Presidente dichiara sciolta la riunione.

IL SEGRETARIO DEL CD
F.to Prof.ssa M. Cristina Miragliotta

IL PRESIDENTE DEL C.D.
F.to dott.ssa Stefania Scatista

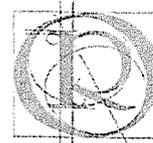


Per copia conforme
DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Stefania Scatista



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO PROFESSIONALE INDUSTRIA E ARTIGIANATO
"Ostilio Ricci"

Sede Centrale – Via Salvo d'Acquisto, 71 - 63900 Fermo – Codice fiscale 81006180442
Tel. 0734/228829 - www.ipsiafermo.edu.it - e-mail: apri02000q@istruzione.it



ESTRATTO VERBALE

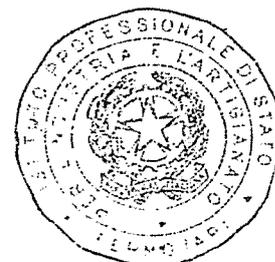
Verbale n. 30

Il giorno **25 settembre 2019**, alle ore **13:30** in Fermo nella Sede Centrale dell'Istituto Professionale "OSTILIO. RICCI", dopo regolare convocazione, si è riunito il CONSIGLIO DI ISTITUTO e sono intervenuti i seguenti signori:

D.S. Scatasta Stefania
prof. Montesanto Renzo
prof. De Mattia Roberto
prof. Del Gatto Massimo
prof.ssa Palmieri Cinzia
prof.ssa Corsi Paola
sig. Baldassarri Mauro
sig. Casalino Felice
sig. Cameli Mauro (Cameli Gioia 2°AA)
Allievo Scolamacchia Sharon (4° MC)

Assenti

prof. Pascucci Rocco
prof.ssa Cavalieri Marta
sig.ra Capriotti Vittoria (Luciani Gaia 5°MB)
sig.ra Bianchini Tiziana (Stortini Federica 5° MB)
sig.ra Iacononi Romina (Andrenacci Brenda 3°MA)
Allievo Buratti Jonathan 5° RA



Presiede la riunione il Sig. Cameli Mauro ed assume le funzioni di segretario la prof.ssa Paola Corsi. Riconosciuta la validità della riunione, si passa alla discussione del seguente Ordine del Giorno:

- 1) Lettura ed approvazione verbale seduta precedente;
- 2) Surroga componenti Genitori e allievi;
- 3) Convenzione per Servizio Tesorerie di Cassa;
- 4) Offerta formativa per il triennio 2020/2023: Qualifiche professionali e corso serale;
- 5) Elezioni Organi Collegiali di durata annuale e pluriennale;
- 6) Guida automezzo di servizio;
- 7) Bando reclutamento esperti interni/esterni "Operatore del Benessere";
- 8) Progetto Wellness#kepassII;
- 9) Accordo di rete con "F. Buscemi" di San Benedetto del Tronto (AP);
- 10) Accordo di rete con Liceo Artistico di Fermo;
- 11) Convenzione Università di Urbino;
- 12) Punti ristoro scolastico;
- 13) Protocollo d'intesa formazione orientamento con ISC "L. da Vinci/Ungaretti";
- 14) Potenziamento lingua inglese;
- 15) Varie e eventuali.

.....OMISSIS

1) Offerta formativa per il triennio 2020/2023: Qualifiche professionali e corso serale

IL CONSIGLIO DI ISTITUTO



A) Percorsi di qualifica IeFP

- Vista la L. 53/2003, Delega al Governo per la definizione delle norme generali sull'istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale.
- Vista la L. 40/2007, art 13 – Disposizioni in materia di istruzione tecnico-professionali e valorizzazione dell'autonomia scolastica;
- Visto il D.P.R. n. 87/2010 approvazione del Regolamento sul riordino degli Istituti Prof.li di Stato per il passaggio al Nuovo ordinamento;
- Visto il DM. n. 61/2017: Revisione dei percorsi dell'Istruzione Professionale nel rispetto dell'art. 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'Istruzione e Formazione Professionale, a norma dell'art. 1, commi 180 e 181, lettera d) della legge 13 luglio 2015, n. 107. (GU n.112 del 6/05/2017 – Suppl. Ordinario n. 23).
- Vista la DGR Marche n. 1022 del 02/09/2019 Delibera della Giunta Regionale avente per oggetto: Risposta di deliberazione di competenza del Consiglio Regionale concernente: "D.lgs 112/98 – Linee guida per la programmazione della rete scolastica e dell'offerta formativa per il triennio 2020/2023"

CONSIDERATA adeguata l'offerta didattica per il triennio 2020/2023;

dopo ampia discussione, all'unanimità,

DELIBERA

di confermare i percorsi di qualifica IeFP seguenti:

- Operatore Meccanico
- Operatore alla Manutenzione dei Veicoli a Motore
- Operatore Elettrico
- Operatore Elettronico
- Operatore dell'Abbigliamento
- Operatore delle Calzature
- Operatore del Benessere: articolazione acconciatura
- Operatore del Benessere: articolazione estetica

B) CORSO SERALE – Percorso di Istruzione di secondo livello: Indirizzo "MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA"

Vista la L. 53/2003, Delega al Governo per la definizione delle norme generali sull'istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale.

Vista la L. 40/2007, art 13 – Disposizioni in materia di istruzione tecnico-professionali e valorizzazione dell'autonomia scolastica;

valorizzazione dell'autonomia scolastica;

Visto il D.P.R. n. 87/2010 approvazione del Regolamento sul riordino degli Istituti Prof.li di Stato

per il passaggio al Nuovo ordinamento;

Visto il DM. n. 61/2017: Revisione dei percorsi dell'Istruzione Professionale nel rispetto dell'art. 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'Istruzione e Formazione Professionale, a norma dell'art. 1, commi 180 e 181, lettera d) della legge 13 luglio 2015, n. 107. (GU n.112 del 6/05/2017 – Suppl. Ordinario n. 23).

Visto il DPR n. 263/12 Regolamento recante norme generali per la ridefinizione dell'assetto organizzativo didattico dei Centri d'istruzione per gli adulti, ivi compresi i corsi serali, a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133. (13G00055) (GU n.47 del 25-2-2013)

Visto il DM. Del 12 marzo 2015 Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica dei Centri provinciali per l'Istruzione degli adulti

Vista la DGR Marche n. 1022 del 02/09/2019 Delibera della Giunta Regionale avente per oggetto: Risposta di deliberazione di competenza del Consiglio Regionale concernente: "d.lgs 112/98 – Linee guida per la programmazione della rete scolastica e dell'offerta formativa per il triennio 2020/2023"

CONSIDERATO che nel bacino di utenza in cui opera l'IPSIA O. RICCI, territori della provincia di Fermo, non sono attivi corsi serali – Percorsi di secondo livello - nell'ambito dei settori INDUSTRIA e ARTIGIANATO e che l'attivazione di percorsi serali potrebbe assicurare sicuramente il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- innalzare il livello di d'istruzione di cittadini in età adulta;
- riqualificare i lavoratori che desiderano reinserirsi nel modo del lavoro;
- rispondere alla presenza di forti problematiche socio-economiche territoriali e all'alto tasso di popolazione straniera;
- permettere il conseguimento del diploma di scuola secondaria ad adulti in età lavorativa in possesso del titolo di studio del primo ciclo di istruzione
- permettere a coloro che abbiano compiuto il sedicesimo anno di età e che, già in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, dimostrino di non poter frequentare il corso diurno

dopo ampia discussione, all'unanimità,

DELIBERA

di chiedere l'attivazione del CORSO SERALE – Percorso di Istruzione di secondo livello -
Indirizzo " MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA"

.....OMISSIS

Alle ore 15.00 terminata la trattazione degli argomenti posti all'ordine del giorno, il Presidente dichiara sciolta l'adunanza.

IL SEGRETARIO DEL C.I.
F.to Prof.ssa Paola Corsi

IL PRESIDENTE DEL C.I.
F.to Geom. Mauro Cameli



Per copia conforme

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Stefania Scatista

RIT PROT
14/22/19

laura.lupi@provincia.fm.it

Da: dirigente@polourbani.gov.it
Inviato: sabato 5 ottobre 2019 08:04
A: laura.lupi@provincia.fm.it
Cc: franca.romagnoli5@gmail.com
Oggetto: Invio Delibera del Collegio dei docenti
Allegati: FIRMATO_APIS00200G Delibera CD n. 1139 del 02.10.2019 Rete scolastica.pdf

Buongiorno gentile Laura

In allegato la delibera del collegio dei docenti sulla richiesta di attivazione a Sant'Elpidio a Mare, Istituto Tarantelli, del percorso di istruzione degli adulti per gli indirizzi Professionali: Enogastronomia e Socio Sanitario. A breve la delibera del Consiglio di Istituto.

Cordiali saluti

P.S. La prof.ssa Franca Romagnoli legge in copia

Roberto Vespasiani
Dirigente Scolastico



Provincia di Fermo
Registro PROVINCIA DI FERMO
0016213 | 08/10/2019
P. FM | RP | ZPA | A
14.3/2010/ZPA/2

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

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

Informativa Privacy - Ai sensi del Regolamento Europeo 679/2016 si precisa che le informazioni contenute in questo messaggio sono riservate e ad uso esclusivo del destinatario. Qualora il messaggio in parola Le fosse pervenuto per errore, La preghiamo di eliminarlo senza copiarlo e di non inoltrarlo a terzi, dandocene gentilmente comunicazione. Grazie.

Privacy Information - This message, for the GDPR 679/2016, may contain confidential and/or privileged information. If you are not the addressee or authorized to receive this for the addressee, you must not use, copy, disclose or take any action based on this message or any information herein. If you have received this message in error, please advise the sender immediately by reply e-mail and delete this message. Thank you for your cooperation.



Salva un albero... Non stampare questa e-mail se non è veramente necessario..



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

Istituto "Luigi Einaudi"	Via Legnano, 17	63821	Porto Sant'Elpidio (FM)	Tel. 0734.991431	Fax 0734.993994
Istituto "Ezio Tarantelli"	Corso Baccio, 25	63811	Sant'Elpidio a Mare (FM)	Tel. 0734.859128	Fax 0734.858702
Istituto "Enrico Medi"	Via Giotto, 5	63833	Montegiorgio (FM)	Tel. 0734.962081	Fax 0734.962621

DELIBERA DEL COLLEGIO DOCENTI - Seduta n. 265 del 02 ottobre 2019

Il giorno due ottobre duemiladiciannove (02/10/2019), in Porto Sant'Elpidio, nell'Aula Magna dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Carlo Urbani", in Via Legnano n. 17, si riunisce il Collegio dei Docenti Plenario, regolarmente convocato dal Dirigente Scolastico con comunicazione n. 09 (prot. n. 6025/A1c del 27 settembre 2019) per le ore 15:30, per esaminare, discutere e deliberare sui seguenti **punti all'ordine del giorno**:

1. Lettura e approvazione del Verbale della seduta precedente;
2. Comunicazioni del Dirigente Scolastico;
3. Approvazione delle modalità di accertamento dei contenuti delle discipline interessare alla revisione del PFI;
4. Rete Scolastica Provinciale - Richiesta attivazione del percorso formativo per adulti (CPIA) Socio Sanitario e Enogastronomia;
5. Parere sulla nomina dei tutor per i docenti in anno di prova;
6. Definizione del Piano annuale delle attività di aggiornamento e formazione (art. 66 del CCNL) anche per corsi esterni ed in orario non scolastico;
7. Validazione anno scolastico in previsione della partecipazione degli studenti a manifestazioni dall'indubbio valore civico;
8. Delibera di attivazione della Sperimentazione per gli studenti atleti (D.M. 279/2018) qualora riproposto da MIUR;
9. Nomina delle funzioni strumentali al P.T.O.F. (Art. 33 CCNL);
10. Organigramma di Istituto e Nomina dei coordinatori dei dipartimenti – Funzione dei BES;
11. Proposta al Consiglio di Istituto delle attività da retribuire con il Fondo di istituto (art. 88 c. 1 CCNL);
12. Elaborazione e presentazione dei Progetti per l'aggiornamento del PTOF per l'anno scolastico 2019-20;
13. Delibera sulla valutazione (C.M. 89 2012) Criteri di valutazione degli apprendimenti, Voto di comportamento, Criteri per: 1. Ammissione alla classe successiva o all'esame di stato; 2. Non ammissione alla classe successiva o all'esame di stato; 3. Sospensione del giudizio. Periodi di svolgimento degli esami per la verifica del recupero dei debiti formativi;
14. Delibera per il Recupero didattico: Sportello didattico – Pausa didattica - Corsi di recupero al termine del 1° e 2° periodo didattico (DM 80/2007);
15. Criteri per la valutazione del Comportamento – modalità di rilevazione e comunicazione alle famiglie;
16. Varie ed eventuali.

-----omissis
Il Dirigente Scolastico, constatato che il numero dei Docenti presenti consente di assumere deliberazioni valide, apre la seduta e procede alla trattazione dei punti all'ordine del giorno. Il prof. Norberto Lattanzi provvede alla stesura del presente processo verbale.

-----omissis

PUNTO 4. - Rete Scolastica Provinciale - Richiesta attivazione del percorso formativo per adulti (CPIA) Socio Sanitario e Enogastronomia

-----omissis

IL COLLEGIO DEI DOCENTI

Visto: il T.U. 297/94;

Visto: la relazione del Dirigente;

Visto: l'art. 7 T.U. n. 297/94;

Visto: il Piano dell'Offerta formativa dell' a. s. 2019/20;

Visto: l'Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61;

Visto: l'Articolo 3, comma 1, lettera i) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61;

Visto: il D.M. 24/05/2018 n. 92;

con 195 voti a favore, nessun astenuto e nessun contrario

DELIBERA (N. 1139) all'unanimità

“di approvare la richiesta per i percorsi formativi per adulti, per l'Istituto Professionale di Sant'Elpidio a Mare, promossi dai CPLA (Centri provinciali per l'istruzione degli adulti), da inoltrarsi agli organi di competenza, per l'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera e l'indirizzo Servizi per la sanità e l'assistenza sociale.

*L'indirizzo **ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA** prevede quanto di seguito.*

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, arti-stici e del Made in Italy in relazione al territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza 1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
Competenza 2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
Competenza 3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Competenza 4	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
Competenza 5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
Competenza 6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
Competenza 7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
Competenza 8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
Competenza 9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
Competenza 10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
Competenza 11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ ECONOMICHE REFERENZIALI AI CODICI ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

C - ATTIVITÀ MANUFATTURIERE

C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI

N NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

N - 79 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella

Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166:

- SERVIZI TURISTICI
- PRODUZIONI ALIMENTARI

L'indirizzo **SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE** prevede quanto di seguito.

DESCRIZIONE SINTETICA

Il diplomato dell'indirizzo dei "Servizi per la sanità e l'assistenza sociale" possiede specifiche competenze utili a co-progettare, organizzare ed attuare, con diversi livelli di autonomia e responsabilità, interventi atti a rispondere alle esigenze sociali e sanitarie di singoli, gruppi e comunità, finalizzati alla socializzazione, all'integrazione, alla promozione del benessere bio-psico-sociale, dell'assistenza e della salute in tutti gli ambiti in cui essi si attuino e/o siano richiesti. Realizza attività di supporto sociale e assistenziale per rispondere ai bisogni delle persone in ogni fase della vita, accompagnandole e coadiuvandole nell'attuazione del progetto personalizzato, coinvolgendo sia l'utente che le reti informali e territoriali.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza 1	Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi, rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali e informali
Competenza 2	Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipe multi-professionali in diversi contesti organizzativi / lavorativi.
Competenza 3	Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza
Competenza 4	Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane
Competenza 5	Partecipare alla presa in carico socio-assistenziale di soggetti le cui condizioni determinino uno stato di non autosufficienza parziale o totale, di terminalità, di compromissione delle capacità cognitive e motorie, applicando procedure e tecniche stabilite e facendo uso dei principali ausili e presidi
Competenza 6	Curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita
Competenza 7	Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio
Competenza 8	Realizzare, in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni
Competenza 9	Realizzare, in collaborazione con altre figure professionali, azioni a sostegno e a tutela della persona con fragilità e/o disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita
Competenza 10	Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ ECONOMICHE REFERENZIALI AI CODICI ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico e esplicitati a livello di Sezione e correlate Divisioni:

Q - SANITÀ E ASSISTENZA SOCIALE

Q - 86 ASSISTENZA SANITARIA

Q - 87 SERVIZI DI ASSISTENZA SOCIALE RESIDENZIALE

Q - 88 ASSISTENZA SOCIALE NON RESIDENZIALE

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n.166: SERVIZI SOCIO-SANITARI".

Del che è verbale

Porto Sant'Elpidio, 04 ottobre 2019



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
dott. Roberto Vespasiani

Roberto Vespasiani

Da: dirigente@polourbani.gov.it
Inviato: mercoledì 23 ottobre 2019 17:46
A: laura.lupi@provincia.fm.it
Oggetto: Invio delibere per rete scolastica e progetto serale
Allegati: FIRMATO_APIS00200G Delibera collegio docenti Rete Scolastica.pdf; FIRMATO_IISS CARLO URBANI - Progetto Scuola Serale.pdf; FIRMATO_APIS00200G - Delibere Consiglio di Istituto Rete Scolastica.pdf

Buonasera gentile Laura, in allegato le delibere degli OO.CC. e il progetto per la scuola serale.

Cordiali saluti

Roberto Vespasiani
Dirigente Scolastico



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



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

Informativa Privacy - Ai sensi del Regolamento Europeo 679/2016 si precisa che le informazioni contenute in questo messaggio sono riservate e ad uso esclusivo del destinatario. Qualora il messaggio in parola Le fosse pervenuto per errore, La preghiamo di eliminarlo senza copiarlo e di non inoltrarlo a terzi, dandocene gentilmente comunicazione. Grazie.

Privacy Information - This message, for the GDPR 679.2016, may contain confidential and/or privileged information. If you are not the addressee or authorized to receive this for the addressee, you must not use, copy, disclose or take any action based on this message or any information herein. If you have received this message in error, please advise the sender immediately by reply e-mail and delete this message. Thank you for your cooperation.



Salva un albero... Non stampare questa e-mail se non è veramente necessario..



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

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

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

DELIBERE DEL COLLEGIO DOCENTI - Seduta n. 266 del 22 ottobre 2019

Il giorno ventidue ottobre duemiladiciannove (22/10/2019), in Porto Sant'Elpidio, nell'Aula Magna dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Carlo Urbani", in Via Legnano n. 17, si riunisce il Collegio dei Docenti Plenario, regolarmente convocato dal Dirigente Scolastico con comunicazione n. 23new (prot. n. 6470/A1c del 17 ottobre 2019) per le ore 15:30, per esaminare, discutere e deliberare sui seguenti **punti all'ordine del giorno**:

1. Lettura e approvazione del verbale della seduta precedente;
2. Comunicazioni del Dirigente Scolastico;
3. Sospensione del giudizio. Periodi di svolgimento degli esami per la verifica del recupero dei debiti formativi;
4. Delibera per il Recupero didattico: Sportello didattico – Pausa didattica - Corsi di recupero al termine del 1° e 2° periodo didattico (DM 80/2007);
5. Criteri per la valutazione del Comportamento – modalità di rilevazione e comunicazione alle famiglie;
6. Sostituzione Funzione Strumentale Sostegno (C) - Organigramma di Istituto;
7. Progetti Aree a Rischio (referente e docenti incaricati);
- 7.bis Delibera sulla rete scolastica rettificata (Scuola serale, corsi IeFP, Corso OSS);
- 7.ter Discussione ed eventuale delibera per quadri orari 3eProf.li;
7. quater Adesione rete per la formazione docenti di Ambito territoriale Marche 06;
8. Delibera di approvazione dei progetti di ampliamento del PTOF;
9. Delibera di Approvazione del Piano delle viste guidate e dei viaggi di istruzione – visite aziendali ASL;
10. Delibera di approvazione degli aggiornamenti del PTOF;
11. Assenze orarie o parti di orario dovute al trasporto;
12. Approvazione sperimentazione Studente Atletica;
13. Comitato per la valutazione dei docenti (sostituzione componente scelto dal Collegio dei docenti);
14. Aggiornamento Criteri per la formazione della classe prima del Liceo Scientifico Sportivo;
15. Adesione alla rete Scuola Green;
16. Varie ed eventuali.

omissis

Il Dirigente Scolastico, constatato che il numero dei Docenti presenti consente di assumere deliberazioni valide, apre la seduta e procede alla trattazione dei punti all'ordine del giorno. Il prof. Norberto Lattanzi provvede alla stesura del presente processo verbale.

omissis

PUNTO 7.bis - Delibera sulla rete scolastica rettificata (Scuola serale, corsi IeFP, Corso OSS)

omissis

IL COLLEGIO DEI DOCENTI

Visto: il T.U. 297/94;

Visto: la relazione del Dirigente;

Visto: l'art. 7 T.U. n. 297/94;

Visto: il Piano dell'Offerta formativa dell' a. s. 2019/20;

Visto: l'Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61;



Visto: l'Articolo 3, comma 1, lettera i) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61;-----

Visto: il D.M. 24/05/2018 n. 92;-----

Visto: l'Accordo in Conferenza Stato-Regioni del 27/07/2011 Repertorio atti n. 155 CSR del 01/08/2019;-----

con 202 voti a favore, nessun astenuto e nessun contrario

DELIBERA (N. 1157) all'unanimità

"di approvare la richiesta dei CORSI SERALI, per l'Istituto Professionale di Sant'Elpidio a Mare, da inoltrarsi agli organi di competenza, per l'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera e per l'indirizzo Servizi per la sanità e l'assistenza sociale.

*L'indirizzo **ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA** prevede quanto di seguito.*

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, arti-stici e del Made in Italy in relazione al territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza 1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
Competenza 2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
Competenza 3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Competenza 4	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
Competenza 5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
Competenza 6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
Competenza 7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
Competenza 8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
Competenza 9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
Competenza 10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
Competenza 11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ ECONOMICHE REFERENZIALI AI CODICI ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

C - ATTIVITÀ MANUFATTURIERE

C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI

N NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

N - 79 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI



Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166:

- SERVIZI TURISTICI
- PRODUZIONI ALIMENTARI

FIGURA DI RIFERIMENTO relativa alla qualifica professionale di ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE:

- OPERATORE DELLA RISTORAZIONE;
- OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA.

L'indirizzo **SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE** prevede quanto di seguito.

DESCRIZIONE SINTETICA

Il diplomato dell'indirizzo dei "Servizi per la sanità e l'assistenza sociale" possiede specifiche competenze utili a co-progettare, organizzare ed attuare, con diversi livelli di autonomia e responsabilità, interventi atti a rispondere alle esigenze sociali e sanitarie di singoli, gruppi e comunità, finalizzati alla socializzazione, all'integrazione, alla promozione del benessere bio-psico-sociale, dell'assistenza e della salute in tutti gli ambiti in cui essi si attuino e/o siano richiesti. Realizza attività di supporto sociale e assistenziale per rispondere ai bisogni delle persone in ogni fase della vita, accompagnandole e coadiuvandole nell'attuazione del progetto personalizzato, coinvolgendo sia l'utente che le reti informali e territoriali.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza 1	Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi, rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali e informali
Competenza 2	Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipe multi-professionali in diversi contesti organizzativi / lavorativi.
Competenza 3	Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza
Competenza 4	Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane
Competenza 5	Partecipare alla presa in carico socio-assistenziale di soggetti le cui condizioni determinino uno stato di non autosufficienza parziale o totale, di terminalità, di compromissione delle capacità cognitive e motorie, applicando procedure e tecniche stabilite e facendo uso dei principali ausili e presidi
Competenza 6	Curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita
Competenza 7	Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio
Competenza 8	Realizzare, in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni
Competenza 9	Realizzare, in collaborazione con altre figure professionali, azioni a sostegno e a tutela della persona con fragilità e/o disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita
Competenza 10	Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ ECONOMICHE REFERENZIALI AI CODICI ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico e esplicitati a livello di Sezione e correlate Divisioni:

Q - SANITÀ E ASSISTENZA SOCIALE

Q - 86 ASSISTENZA SANITARIA

Q - 87 SERVIZI DI ASSISTENZA SOCIALE RESIDENZIALE

Q - 88 ASSISTENZA SOCIALE NON RESIDENZIALE

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n.166: "SERVIZI SOCIO-SANITARI".

omissis

IL COLLEGIO DEI DOCENTI



Visto: il T.U. 297/94;
Visto: la relazione del Dirigente;
Visto: l'art. 7 T.U. n. 297/94;
Visto: il Piano dell'Offerta formativa dell' a. s. 2019/20;
Visto: l'Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61;
Visto: il D.M. 24/05/2018 n. 92;
Visto: l'Accordo in Conferenza Stato-Regioni del 27/07/2011 Repertorio atti n. 155 CSR del 01/08/2019;

con 202 voti a favore, nessun astenuto e nessun contrario

DELIBERA (N. 1158) all'unanimità

"di approvare la conferma dell'attivazione per ulteriori tre anni scolastici 2020/2023 dei Corsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP), per gli Istituti Professionali di Porto Sant'Elpidio e Sant'Elpidio a Mare – Indirizzò Enogastronomia e ospitalità alberghiera, in regime di sussidiarietà con la Regione Marche, per la qualifica triennale di:

- Operatore della ristorazione; Preparazione degli alimenti e allestimento piatti. Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande (ex indirizzi Preparazione pasti e Sala bar)
- Operatore ai servizi di promozione e accoglienza. (ex indirizzi Strutture recettive. Servizi del turismo)

-----omissis

Del che è verbale

Porto Sant'Elpidio, 22 ottobre 2019



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

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

PROGETTO DI ATTIVAZIONE DELLA SCUOLA SERALE - PERCORSO FORMATIVO SOCIO SANITARIO E ENOGASTRONOMIA

L'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Carlo Urbani" ha voluto raccogliere le istanze del territorio, anche riportate nella DGR 1022 del 2.9.19 "Rete scolastica", in relazione alla necessità di aumentare l'offerta dei percorsi formativi per adulti (d'ora in poi detti corsi serali), di concerto con i CPIA, così riattivando la tradizione che per anni ha visto attivo a Sant'Elpidio a mare, presso la scuola Ezio Tarantelli, il corso serale per adulti.

PREMESSO

Che la Regione riserva grande attenzione alla Educazione Permanente degli Adulti nell'intento di:

- assicurare l'opportunità di innalzamento del livello d'istruzione a tutti i cittadini in età attiva;
- garantire la possibilità di riqualificazione ai lavoratori che cercano di reinserirsi nel mondo del lavoro;
- rispondere alla presenza di forti problematiche socio economiche territoriali e all'alto tasso di popolazione straniera residente;
- tener conto della presenza di un significativo bacino di utenza costituito da: adulti in età lavorativa che non risultano aver assolto all'obbligo di istruzione o che non risultano in possesso di titoli di studio di scuola secondaria di II grado; giovani che hanno compiuto il sedicesimo anno di età ma che non risultano aver conseguito il titolo di studio conclusivo del primo ciclo o che non risultano aver assolto l'obbligo di istruzione.
- Combattere la dispersione scolastica

Che le attività in tale ambito sono coordinate e raccordate dai 5 CPIA (Centri Permanenti di Istruzione Adulti) provinciali e che è compito delle Amministrazioni Provinciali individuare le sedi delle Istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado, con l'indicazione dei percorsi attivati e da attivare presso ciascuna di esse.

Che compete alle Amministrazioni comunali l'onere di mettere a disposizione dei CPIA spazi e beni strumentali adeguati a svolgere attività amministrative e didattiche, finalizzate alla costituzione e al funzionamento della rete territoriale dei servizi offerti, in orari articolati nell'intera giornata, compatibilmente con gli orari dei fruitori del servizio.

Che la Regione intende mettere a punto un programma di aggiornamento dedicato ai docenti ed al personale impegnati nei CPIA, per valorizzarne la motivazione e le professionalità in termini di competenze e di capacità relazionali

Che la sede dell'Istituto Tarantelli di Sant'Elpidio a Mare ha per anni ospitato corsi serali che svolgevano un prezioso ruolo nel contesto socio economico fermano-elpidiense, di supporto alle necessità di



riconversione di buona parte del mondo del lavoro calzaturiero locale, di argine alla dispersione scolastica e alla interruzione degli studi di molti giovani e adulti.

Che il forte legame tra questa realtà scolastica, il territorio, il tessuto socio economico, ha fatto sì che per entrambi i due indirizzi oggi esistenti al Tarantelli, enogastronomico e socio sanitario, si siano nuovamente registrate istanze di riattivazione di corsi serali che Questa scuola non ha potuto ignorare.

Che pertanto sono intercorsi contatti, in primis con la Amministrazione Comunale di Sant'Elpidio a mare che subito ha accolto e sostenuto l'iniziativa, nonché con le principali associazioni di categoria, sia di ristorazione-turistico-ricettiva, sia con i soggetti costituenti la rete pubblico privata socio-sanitaria dell'Area vasta 4, Centri per l'Impiego, Sindacati;

che, in particolare, per quanto riguarda l'indirizzo socio sanitario, la domanda di compiere il percorso di Istruzione è aumentata di recente anche da parte di ragazzi che avevano interrotto gli studi assolto l'obbligo scolastico, a seguito del riconoscimento, da parte della Regione, del Corso di Qualifica regionale per Operatore Socio Sanitario per gli anni quarto e quinto. Ciò senz'altro ha garantito sbocchi occupazionali, maggiori nel Fermano rispetto ad altre zone in quanto negli Ambiti sociali XIX e XX di questo comprensorio fermano-elpidiense si trovano il Presidio ospedaliero di Fermo "A.Murri", l'ex Ospedale di supporto di Sant'Elpidio a Mare, oggi Casa della Salute con presidio di cure intermedie, l'Hospice cure palliative e il centro diurno Alzheimer di Montegranaro, la Residenza Protetta per anziani comunale di Sant'Elpidio a Mare, lo Cser "Il Girasole", e numerose Rsa per anziani private, nel processo di implementazione delle strutture di cure intermedie, di residenzialità e semi-residenzialità sanitaria extraospedaliera e socio-sanitaria;

Che al Collegio dei docenti del 2.10.19 è stata approvata alla unanimità con delibera (N. 1139) la richiesta per i percorsi formativi per adulti, per l'Istituto Professionale di Sant'Elpidio a Mare, promossi dai CPIA (Centri provinciali per l'istruzione degli adulti), da inoltrarsi agli organi di competenza, per l'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera e l'indirizzo Servizi per la sanità e l'assistenza sociale, di seguito sinteticamente descritti:

L'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, arti-stici e del Made in Italy in relazione al territorio. L'indirizzo "Servizi per la sanità e l'assistenza sociale" possiede specifiche competenze utili a co-progettare, organizzare ed attuare, con diversi livelli di autonomia e responsabilità, interventi atti a rispondere alle esigenze sociali e sanitarie di singoli, gruppi e comunità, finalizzati alla socializzazione, all'integrazione, alla promozione del benessere bio-psico-sociale, dell'assistenza e della salute in tutti gli ambiti in cui essi si attuino e/o siano richiesti. Realizza atti-vità di supporto sociale e assistenziale per rispondere ai bisogni delle persone in ogni fase della vita, accompagnandole e coadiuvandole nell'attuazione del progetto personalizzato, coinvolgendo sia l'utente che le reti informali e territoriali.

Ciò premesso, il Progetto "**PER UNA SCUOLA SERALE INCLUSIVA**" è così composto:

Intende costituire una "seconda via" all'istruzione volta ad offrire occasioni di promozione socio-culturale, a stimolare la ripresa degli studi ed a migliorare l'inserimento nel mondo del lavoro.

Consiste in un percorso flessibile che valorizza l'esperienza di cui sono portatori gli studenti e che si fonda sia sull'approccio al sapere in età adulta, sia sull'integrazione di competenze in genere separate come quelle relative alla cultura generale ed alla formazione professionale.



E' indirizzato in particolare a coloro che, già inseriti nel mondo del lavoro, o in attesa di occupazione, vogliono qualificare e aggiornare la preparazione professionale e a quant'altri desiderino migliorare la propria formazione culturale.

Definisce i un "patto formativo" tra sistema formativo, da un lato, e mondo del lavoro, dall'altro, verificando la rispondenza dell'ipotesi a principi di efficacia, efficienza ed economicità e rispetto a criticità locali, come ad esempio la dispersione scolastica

Riduce il disagio causato dall'ingresso di nuovi studenti nelle classi già formate nel corso diurno.
È il tentativo di provare a ridurre al tempo stesso la dispersione scolastica e la disoccupazione lavorativa.

OBIETTIVI

Contro la dispersione

Individuare i bacini di utenza (centri impiego, associazionismo, rapporti regionali e di osservatori sociali, studio dei dati e dei flussi.

Per un'adeguata accoglienza inclusiva

Sperimentare e praticare azioni positive nella didattica e in altre occasioni che favoriscano una buona qualità della convivenza e un avvicinamento reciproco degli studenti di varia estrazione culturale, linguistica, regionale, con speciale riguardo alla componente degli stranieri, così proseguendo la tradizione di inclusione e accoglienza che vanta da anni il Polo Urbani, leader anche nella integrazione della disabilità.
Eventuale attivazione di corsi specialistici di lingua italiana

Per l'inserimento lavorativo

Favorire la circolazione di informazioni sul mondo del lavoro e sulla possibilità di nuove opportunità occupazionali grazie alla cooperazione di esperti dei vari settori, imprenditori e agenzie per l'impiego, anche utilizzando le numerose conoscenze e i preziosi contatti acquisiti nel settore della Alternanza Scuola Lavoro.

Incontri e contatti con esperti pubblici e privati del settore delle scuole serali e del mondo del lavoro (funzionari degli enti pubblici del lavoro, associazioni dei lavoratori e dei datori di lavoro, singoli imprenditori, rappresentanti di centri di formazione e per l'impiego) per illustrare agli studenti le caratteristiche e le opportunità del mercato del lavoro, per favorire l'occupazione e processi di riconversione e di formazione nel quadro di una tutela dei diritti.

Assistenza agli studenti per la produzione di curriculum vitae (CV) da presentare alle imprese.

Visite in aziende.

Monitoraggio della condizione lavorativa degli studenti con questionari e/o con conversazioni informali

Il progetto si caratterizza inoltre per i seguenti aspetti:

1. Condizione per l'iscrizione al corso serale è l'aver conseguito la maggiore età; il percorso formativo sarà individuale, tenuto conto degli studi precedenti e delle esperienze lavorative coerenti effettuate dal corsista; non c'è obbligo di frequenza, ma il corsista dovrà sostenere prove di verifica degli insegnamenti non frequentati, se per lui obbligatori.

Nella fase di accoglienza saranno individuati debiti e crediti formativi di ciascuno al fine dell'iscrizione alla classe di riferimento.

Orario delle lezioni ridotto, articolato su cinque giorni curricolari (dal lunedì al venerdì) con possibilità di attività di recupero in orario e in giornate extracurricolari;

2. Il riferimento d'obbligo è alle C.M. n° 7809 /'90 e C.M. 305/'97, nonché alla O.M. annuale su "Scrutini ed Esami" per la parte relativa ai corsi serali, che ribadisce come per gli esami di qualifica nei corsi serali per adulti, non sono obbligatorie le prove preliminari o prove strutturate.



Altri riferimenti sono ovviamente contenuti nelle norme generali relative all'ordine scolastico cui appartiene l'Istituto, alla riforma dell'IEFP e linee guida;

3. Metodologie didattiche indirizzate agli adulti, prevalenza attività tecnico-pratica;

4. Presenza di un tutor per ogni classe;

5. Attività didattica di supporto anche individuale volta al recupero delle materie;

6. Per la valutazione in senso stretto si devono osservare le norme e le disposizioni generali riguardanti il corso diurno, tenendo presenti i due momenti-chiave dell'Esame di Qualifica (3° anno) per Enogastronomia e 5° anno per OSS, e dell'Esame di Stato (5° anno), fino alla entrata a regime della Riforma dei Professionali;

7. Tenendo presenti le indicazioni della C.M. del '90 citata, si potrà dar vita ad accorpamenti di discipline e a riduzioni d'orario all'interno dei due blocchi costituiti dall'Area Comune e dall'Area di Indirizzo. A sua volta, l'area di indirizzo consente l'organizzazione di efficaci compresenze, già consolidate nel corso diurno, mentre altri accorpamenti possono essere studiati e sperimentati nell'ambito dell'autonomia didattica dell'istituto.

8. svolgimento delle lezioni nella sede di corso Baccio, di proprietà comunale;

9. articolazione compatibile con le risorse di personale disponibile e con dotazioni organiche aggiuntive

E' intenzione della scuola, una volta ottenuta l'autorizzazione al corso serale, raccogliere le iscrizioni per l'anno successivo e promuovere, contestualmente alla campagna di orientamento in entrata prevista per i corsi diurni,

organizzazione della campagna informativa, manifesti, locandine, video e inserzioni su giornali locali.

Porto Sant'Elpidio 18.10.2019



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

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

Porto Sant'Elpidio 23 ottobre 2019

riportare il punto dell'ODG

Il giorno 23.10.2019 alle ore 17.00 presso la sede centrale di Porto Sant'Elpidio, dopo la convocazione del 18.10.2019 prot. n. 6492/A15d del Presidente Monica Valentini

si riunisce il Consiglio di Istituto in seduta ordinaria per discutere il seguente Ordine Del Giorno:

1. Lettura e approvazione del verbale della seduta precedente
2. Rete Scolastica (Corso serale e percorsi IeFP)
3. Acquisto divise per Assistenti Tecnici Enogastronomia da fondo minute spese
4. Approvazione piano viaggi di istruzione e Progetti PTOF a.s. 2019-20
5. Approvazione aggiornamenti del PTOF a.s. 2019-20
6. Assenza oraria degli alunni per motivi di trasporto
7. Adesione Rete Scuola Green, Rete Ambito Territoriale formazione docente, Rete Biblioteche scolastiche
8. Aggiornamento criteri formazione classi prima Liceo Sportivo
9. Varie ed eventuali

La convocazione risulta inviata e ricevuta a tutti i membri effettivi del Consiglio di Istituto. -----
Risultano presenti alla riunione:-----

N.	Cognome e Nome	Rappresentate Componente	Presenza		Note
			presente	assente	
1	Valentini Monica	Genitore - membro eletto Presidente	X		
2	Tossici Natascia	Genitore - membro eletto	X		
3	Pasquali Francesco (Decaduto)	Genitore - membro eletto			
4	Non Eletto	Genitore - membro eletto			
5	Vespasiani Roberto	Membro di diritto (dirigente Scolastico)	X		
6	Vallorani Andrea	Docente - membro eletto		X	
7	Piermarini Pierpaolo	Docente - membro eletto	X		
8	Carassai Francesca	Docente - membro eletto	X		
9	Pace Rossella	Docente - membro eletto	X		
10	Andrenacci Mario	Docente - membro eletto	X		
11	Lucioli Loretta	Docente - membro eletto	X		
12	Lucaroni Monica	Docente - membro eletto	X		
13	Romagnoli Paola	Docente - membro eletto		X	
14	Ciucaloni Elena	Personale A.T. A - membro eletto		X	
15	Brandetti Antonella	Personale A.T. A - membro eletto	X		
16	Decaduto in attesa di elezione	Alunno - membro eletto			
17	Decaduto in attesa di elezione	Alunno - membro eletto			
18	Decaduto in attesa di elezione	Alunno - membro eletto			
19	Decaduto in attesa di elezione	Alunno - membro eletto			



Il Presidente **Monica Valentini** constatato il raggiungimento del numero legale, per cui l'assemblea è nella piena facoltà di apprendere ed assumere deliberazioni vincolanti, dichiara aperta la seduta per la trattazione dei punti all'ordine del Giorno.-----

Assume funzione di segretario **Lucioli Loretta**

IL CONSIGLIO D'ISTITUTO

Visto: il T.U. 297/94;-----
Visto: la relazione del Dirigente;-----
Visto: l'art. 7 T.U. n. 297/94;-----
Visto: il Piano dell'Offerta formativa dell' a. s. 2019/20;-----
Visto: l'Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61;-----
Visto: l'Articolo 3, comma 1, lettera i) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61;-----
Visto: il D.M. 24/05/2018 n. 92;-----
Visto: l'Accordo in Conferenza Stato-Regioni del 27/07/2011 Repertorio atti n. 155 CSR del 01/08/2019;-----

DELIBERA (N. 814)

“di approvare la richiesta di attivazione dei CORSI SERALI, per l'Istituto Professionale di Sant'Elpidio a Mare, da inoltrarsi agli organi di competenza, per l'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera e per l'indirizzo Servizi per la sanità e l'assistenza sociale.

L'indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA”.

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera“ possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza 1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
Competenza 2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
Competenza 3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Competenza 4	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
Competenza 5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di pianificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
Competenza 6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
Competenza 7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
Competenza 8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
Competenza 9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
Competenza 10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.



Competenza 11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
---------------	---

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITA' ECONOMICHE REFERENZIALI AI CODICI ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

C - ATTIVITÀ MANUFATTURIERE

C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI

N NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

N - 79 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166:

- SERVIZI TURISTICI

- PRODUZIONI ALIMENTARI

FIGURA DI RIFERIMENTO relativa alla qualifica professionale di ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE:

- OPERATORE DELLA RISTORAZIONE;

- OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA.

L'indirizzo SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

DESCRIZIONE SINTETICA

Il diplomato dell'indirizzo dei "Servizi per la sanità e l'assistenza sociale" possiede specifiche competenze utili a co-progettare, organizzare ed attuare, con diversi livelli di autonomia e responsabilità, interventi atti a rispondere alle esigenze sociali e sanitarie di singoli, gruppi e comunità, finalizzati alla socializzazione, all'integrazione, alla promozione del benessere bio-psico-sociale, dell'assistenza e della salute in tutti gli ambiti in cui essi si attuino e/o siano richiesti. Realizza atti-vità di supporto sociale e assistenziale per rispondere ai bisogni delle persone in ogni fase della vita, accompagnandole e coadiuvandole nell'attuazione del progetto personalizzato, coinvolgendo sia l'utente che le reti informali e territoriali.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza 1	Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi, rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali e informali
Competenza 2	Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipe multi-professionali in diversi contesti organizzativi / lavorativi.
Competenza 3	Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza
Competenza 4	Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane
Competenza 5	Partecipare alla presa in carico socio-assistenziale di soggetti le cui condizioni determinino uno stato di non autosufficienza parziale o totale, di terminalità, di compromissione delle capacità cognitive e motorie, applicando procedure e tecniche stabilite e facendo uso dei principali ausili e presidi
Competenza 6	Curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita
Competenza 7	Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio
Competenza 8	Realizzare, in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni



Competenza 9	Realizzare, in collaborazione con altre figure professionali, azioni a sostegno e a tutela della persona con fragilità e/o disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita
Competenza 10	Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti in-formativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ ECONOMICHE REFERENZIALI AI CODICI ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico e esplicitati a livello di Sezione e correlate Divisioni:

Q - SANITÀ E ASSISTENZA SOCIALE

Q - 86 ASSISTENZA SANITARIA

Q - 87 SERVIZI DI ASSISTENZA SOCIALE RESIDENZIALE

Q - 88 ASSISTENZA SOCIALE NON RESIDENZIALE

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n.166: **SERVIZI SOCIO-SANITARI**".

DELIBERA (N. 815)

"di approvare la conferma dell'attivazione per ulteriori tre anni scolastici 2020/2023 dei Corsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP), per gli Istituti Professionali di Porto Sant'Elpidio e Sant'Elpidio a Mare – Indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera, in regime di sussidiarietà con la Regione Marche, per la qualifica triennale di:

- **Operatore della ristorazione; Preparazione degli alimenti e allestimento piatti. Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande (ex indirizzi Preparazione pasti e Sala bar)**
- **Operatore ai servizi di promozione e accoglienza. (ex indirizzi Strutture recettive. Servizi del turismo)**

omissis

del che è verbale

f.to Il Segretario		f.to Il Presidente
Prof.ssa Loretta Luciola		Monica Valentini

Per copia conforme

Il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi

Antonella Brandetti



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
dott. Roberto Vespasiani

Roberto Vespasiani

laura.lupi@provincia.fm.it

Da: oriana.fosco@provincia.fm.it
Inviato: martedì 15 ottobre 2019 18:34
A: Annibali Fabrizio Segretario Generale ; Laura Lupi
Oggetto: PROT.N. 16757
Allegati: PROT_2019_25367_1.pdf

Priorità: Alta

Da: COMUNE DI SANT'ELPIDIO A MARE <protocollo@pec.santelpidioamare.it>
Inviato: martedì 15 ottobre 2019 14:17
A: provincia.fermo@emarche.it
Oggetto: RIFERIMENTO RETE SCOLASTICA PROVINCIALE 2020/2021 VOSTRO PROTOCOLLO N. 22284 DEL 13-09-2019 [Protocollo N.ro 2019-PROT-25367]



Città di Sant'Elpidio a Mare



Gemellata con la città di POLSKI TRAMBESH (Bulgaria)
(logo realizzato dagli studenti della Scuola Media "Bacci")

CITTA' DI SANT'ELPIDIO A MARE			
Anno	Titolo	Classe	Tipo
2019	II	01	Partenza
Prot.n.	25367	Del	15/10/2019



Il Sindaco

laura.lupi@provincia.fm.it

Sant'Elpidio a Mare, 15.10.2019

Oggetto: rif. Rete scolastica provinciale 2020/2021 Vs. prot. n. 22284 del 13.09.2019

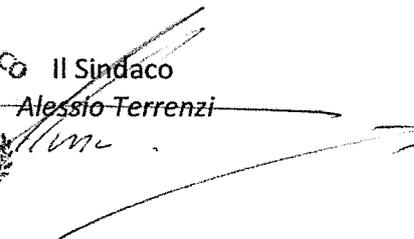
Con la presente, in riferimento alla Vs. comunicazione in oggetto, sono a trasmettere il verbale del Consiglio d'Istituto del Polo Scolastico Carlo Urbani, seduta 265 del 2 ottobre 2019 con il quale si chiede l'attivazione del corso serale presso Tarantelli di SEM.

Questa Amministrazione Comunale crede molto in quanto proposto dalla scuola ed è nostro forte desiderio che i corsi richiesti siano autorizzati per dare slancio all'Istituto Tarantelli in modo da migliorare la ricettività delle attività elpidiensi e qualificare l'offerta formativa della nostra Città.

Tutto ciò, tenuto anche conto che la ex scuola per calzaturieri non organizza corsi da anni ed attualmente abbiamo attivo un corso OSS finanziato con FSE dalle Regione Marche, gestito dal Polo Urbani.

Cordialmente

IL SINDACO Il Sindaco
Alessio Terrenzi



Piazza Matteotti, 8 – 63811 Sant'Elpidio a Mare (FM)
tel. 0734 8196218
e-mail: alessio.terrenzi@santelpidioamare.it



FONDI STRUTTURALI EUROPEI

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
 Dipartimento per la Programmazione
 Direzione Generale per interventi in materia di politiche
 scolastiche, per la gestione dei fondi strutturali per
 l'istruzione e per l'innovazione digitale
 Ufficio IV



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

Istituto "Luigi Einaudi"	Via Legnano, 17	63821	Porto Sant'Elpidio	(FM)	Tel. 0734.991431	Fax 0734.993994
Istituto "Ezio Tarantelli"	Corso Baccio, 25	63811	Sant'Elpidio a Mare	(FM)	Tel. 0734.859128	Fax 0734.858702
Istituto "Ennio Medi"	Via Giotto, 5	63833	Montegiorgio	(FM)	Tel. 0734.962081	Fax 0734.962621

DELIBERA DEL COLLEGIO DOCENTI - Seduta n. 265 del 02 ottobre 2019

Il giorno due ottobre duemiladiciannove (02/10/2019), in Porto Sant'Elpidio, nell'Aula Magna dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Carlo Urbani", in Via Legnano n. 17, si riunisce il Collegio dei Docenti Plenario, regolarmente convocato dal Dirigente Scolastico con comunicazione n. 09 (prot. n. 6025/A1c del 27 settembre 2019) per le ore 15:30, per esaminare, discutere e deliberare sui seguenti punti all'ordine del giorno:

1. Lettura e approvazione del Verbale della seduta precedente;
2. Comunicazioni del Dirigente Scolastico;
3. Approvazione delle modalità di accertamento dei contenuti delle discipline interessare alla revisione del PFI;
4. Rete Scolastica Provinciale - Richiesta attivazione del percorso formativo per adulti (CPIA) Socio Sanitario e Enogastronomia;
5. Parere sulla nomina dei tutor per i docenti in anno di prova;
6. Definizione del Piano annuale delle attività di aggiornamento e formazione (art. 66 del CCNL) anche per corsi esterni ed in orario non scolastico;
7. Validazione anno scolastico in previsione della partecipazione degli studenti a manifestazioni dall'indubbio valore civico;
8. Delibera di attivazione della Sperimentazione per gli studenti atleti (D.M. 279/2018) qualora riproposto da MIUR;
9. Nomina delle funzioni strumentali al P.T.O.F. (Art. 33 CCNL);
10. Organigramma di Istituto e Nomina dei coordinatori dei dipartimenti - Funzione dei BES;
11. Proposta al Consiglio di Istituto delle attività da retribuire con il Fondo di istituto (art. 88 c. 1 CCNL);
12. Elaborazione e presentazione dei Progetti per l'aggiornamento del PTOF per l'anno scolastico 2019-20;
13. Delibera sulla valutazione (C.M. 89 2012) Criteri di valutazione degli apprendimenti, Voto di comportamento, Criteri per: 1. Ammissione alla classe successiva o all'esame di stato; 2. Non ammissione alla classe successiva o all'esame di stato; 3. Sospensione del giudizio. Periodi di svolgimento degli esami per la verifica del recupero dei debiti formativi;
14. Delibera per il Recupero didattico: Sportello didattico - Pausa didattica - Corsi di recupero al termine del 1° e 2° periodo didattico (DM 80/2007);
15. Criteri per la valutazione del Comportamento - modalità di rilevazione e comunicazione alle famiglie;
16. Varie ed eventuali.

-----omissis
 Il Dirigente Scolastico, constatato che il numero dei Docenti presenti consente di assumere deliberazioni valide, apre la seduta e procede alla trattazione dei punti all'ordine del giorno. Il prof. Norberto Lattanzi provvede alla stesura del presente processo verbale.

-----omissis

PUNTO 4. - Rete Scolastica Provinciale - Richiesta attivazione del percorso formativo per adulti (CPIA) Socio Sanitario e Enogastronomia

-----omissis

IL COLLEGIO DEI DOCENTI

Visto: il T.U. 297/94;

Visto: la relazione del Dirigente;

Visto: l'art. 7 T.U. n. 297/94;

Visto: il Piano dell'Offerta formativa dell' a. s. 2019/20;

Visto: l'Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61;-----

Visto: l'Articolo 3, comma 1, lettera i) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61;-----

Visto: il D.M. 24/05/2018 n. 92;-----

con 195 voti a favore, nessun astenuto e nessun contrario

DELIBERA (N. 1139) all'unanimità

“di approvare la richiesta per i percorsi formativi per adulti, per l'Istituto Professionale di Sant'Elpidio a Mare, promossi dai CPLA (Centri provinciali per l'istruzione degli adulti), da inoltrarsi agli organi di competenza, per l'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera e l'indirizzo Servizi per la sanità e l'assistenza sociale.

L'indirizzo **ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA** prevede quanto di seguito.

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistico e del Made in Italy in relazione al territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza 1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
Competenza 2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
Competenza 3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Competenza 4	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
Competenza 5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
Competenza 6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
Competenza 7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
Competenza 8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
Competenza 9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
Competenza 10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
Competenza 11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ ECONOMICHE REFERENZIALI AI CODICI ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

C - ATTIVITÀ MANUFATTURIERE

C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI

N NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

N - 79 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella

Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166:

- SERVIZI TURISTICI

- PRODUZIONI ALIMENTARI

L'indirizzo **SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE** prevede quanto di seguito.

DESCRIZIONE SINTETICA

Il diplomato dell'indirizzo dei "Servizi per la sanità e l'assistenza sociale" possiede specifiche competenze utili a co-progettare, organizzare ed attuare, con diversi livelli di autonomia e responsabilità, interventi atti a rispondere alle esigenze sociali e sanitarie di singoli, gruppi e comunità, finalizzati alla socializzazione, all'integrazione, alla promozione del benessere bio-psico-sociale, dell'assistenza e della salute in tutti gli ambiti in cui essi si attuano e/o siano richiesti. Realizza attività di supporto sociale e assistenziale per rispondere ai bisogni delle persone in ogni fase della vita, accompagnandole e coadiuvandole nell'attuazione del progetto personalizzato, coinvolgendo sia l'utente che le reti informali e territoriali.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza 1	Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi, rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali e informali
Competenza 2	Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipe multi-professionali in diversi contesti organizzativi / lavorativi.
Competenza 3	Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza
Competenza 4	Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane
Competenza 5	Partecipare alla presa in carico socio-assistenziale di soggetti le cui condizioni determinino uno stato di non autosufficienza parziale o totale, di terminalità, di compromissione delle capacità cognitive e motorie, applicando procedure e tecniche stabilite e facendo uso dei principali ausili e presidi
Competenza 6	Curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita
Competenza 7	Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio
Competenza 8	Realizzare, in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni
Competenza 9	Realizzare, in collaborazione con altre figure professionali, azioni a sostegno e a tutela della persona con fragilità e/o disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita
Competenza 10	Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ ECONOMICHE REFERENZIALI AI CODICI ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico e esplicitati a livello di Sezione e correlate Divisioni:

Q - SANITÀ E ASSISTENZA SOCIALE

Q - 86 ASSISTENZA SANITARIA

Q - 87 SERVIZI DI ASSISTENZA SOCIALE RESIDENZIALE

Q - 88 ASSISTENZA SOCIALE NON RESIDENZIALE

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n.166: "SERVIZI SOCIO-SANITARI".

Del che è verbale

Porto Sant'Elpidio, 04 ottobre 2019



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
dott. Roberto Vespasiani

Roberto Vespasiani